

ABSTRACT

Title of Document:

¿A QUÉ SABE LA ESCRITURA?:
FIGURACIONES DEL SABOR EN
LA ESCRITURA DE LA COMIDA
A TRAVÉS DE *COCINA CRIOLLA*
DE CARMEN ABOY
VALLDEJULI, *LOS CINCO*
SENTIDOS DE TOMÁS BLANCO Y
LAS COMIDAS PROFUNDAS DE
ANTONIO JOSÉ PONTE

Mónica B. Ocasio Vega, M.A. in Spanish, 2017

Directed By:

Professor Juan Carlos Quintero-Herencia,
Department of Spanish and Portuguese

This thesis traces the relation between food and the double meaning of *saborear*: simultaneously flavor and savor, as a means of thinking about the production of a culinary image that reproduces and partakes of a specific sensible life. The sensible, in this thesis, is approached from what Emanuele Coccia proposes in his book, *Sensible life: A Micro-ontology of the Image*, as: “the Being of forms when they are outside, in exile from their proper place” (21). I interpret *el sabor* (flavor) as the moment from which food is imagined, taken out of its “place” (be that a recipe or a prepared dish) by some writing and we begin associating and producing new images, starting with the tongue, what is heard, smelled, and remembered. This thesis will look specifically at Carmen Aboy Valldejuli’s *Cocina Criolla* (1954), Tomás Blanco’s *Los cinco sentidos* (1955), and Antonio José Ponte’s *Las comidas profundas* (1997) and how the *saborear* leads to new understandings of the culinary image.

¿A QUÉ SABE LA ESCRITURA?: FIGURACIONES DEL SABOR EN LA
ESCRITURA DE LA COMIDA A TRAVÉS DE *COCINA CRIOLLA* DE CARMEN
ABOY VALLDEJULI, *LOS CINCO SENTIDOS* DE TOMÁS BLANCO Y *LAS
COMIDAS PROFUNDAS* DE ANTONIO JOSÉ PONTE

Por

Mónica B. Ocasio Vega

Thesis submitted to the Faculty of the Graduate School of the
University of Maryland, College Park, in partial fulfillment
of the requirements for the degree of
Master of Arts in Spanish
2017

Advisory Committee:
Professor Juan Carlos Quintero-Herencia, Chair
Professor Laura Demaría
Associate Professor Ryan Long

© Copyright by
Mónica B. Ocasio Vega
2017

Tabla de contenidos

Tabla de contenidos	ii
Introducción	1
Capítulo 1: Seguir la receta “al pie de la letra”: sabores invisibles en <i>Cocina Criolla</i> de Carmen Aboy Valldejuli	24
Capítulo 2: El inventario de la alacena puertorriqueña: saborear lo sensible en <i>Los cinco sentidos</i> de Tomás Blanco.....	35
Capítulo 3: Trasuntos del sabor: rastreo del sabor en la escritura de <i>Las comidas profundas</i> por Antonio José Ponte.....	52
Conclusiones	67
Notas	68
Bibliografía	72

Introducción

TEMBLEQUE

1 coco seco, bien grande
3 ½ tazas de agua caliente

Use el agua del coco y complete con agua corriente.

½ taza de maicena	½ cucharadita de sal
2/3 taza de azúcar de azahar	1 cucharada de agua

1- Abra el coco. Saque la tela o pulpa. *Quítele la corteza negra*. Lávelo, séquelo y *rállelo*.

2- Agregue a este coco rallado 3 ½ tazas de agua caliente. Mezcle bien y pase por un majador o prensa puré para exprimirlo hasta sacarle toda la leche de coco.

3- Cuélelo y mida 4 tazas de esta leche de coco. (En caso de que faltara leche, agregue un poquitín más de agua al coco rallado.)

4- En una cacerola bien grande mezcle la maicena, el azúcar, la sal y el agua de azahar. Añada *poco a poco* la leche de coco y mezcle bien.

5- Póngalo a *fuego moderado-alto* y muévelo continuamente con una *cuchara de madera* hasta que espese y hierva.

6- Retírelo del fuego y *rápidamente* viértalo sobre un molde redondo de 6” diámetro y 3” de alto que debe estar *mojado y escurrido*.

7- Espere a que enfríe y vírelo sobre un platón llano.

(Aboy Valldejuli 394)

Luego de leer esta receta intente responder a las siguientes preguntas: ¿cómo imagina el plato (color, olor, textura)? ¿recuerda otro plato la receta? y finalmente, ¿cómo cree que sabe? Puede que al pensar en los ingredientes: coco, agua, maicena y azúcar haya imaginado un plato color blanco de olor dulce. La textura puede ser más difícil de imaginar si nunca ha probado el “Tembleque”, mientras que si lo ha probado la textura es inolvidable e inconfundible. La asociación a otros platos va a depender de su exposición

a estos ingredientes ya sea a través de lecturas de recetas o de platos confeccionados y comidos. Finalmente, para figurar un sabor de este plato, ha tenido que detenerse e imaginar cómo funcionan estos ingredientes en conjunto, los procesos de confección e intentar leer espacios en blanco en la receta.

Cuando leemos o cocinamos, imaginamos a partir de un cuerpo mediador, ya sea el lenguaje escrito o los ingredientes que tenemos a disposición. Esta práctica imaginativa pasa por las facultades sensoriales a través de las cuales recibimos el estímulo exterior y funciona en conjunto con la memoria -esa alacena referencial con la que asociamos imágenes- y finalmente, a través de esta práctica producimos una experiencia sensorial. Escribir, leer, hablar y saborear son ejercicios de la imaginación y parecen pertenecer a un mismo medio de producción, el lenguaje. Y es a través del lenguaje que una receta o un menú nos piden que imaginemos, con la lengua. Imaginar con la lengua puede sonar algo raro e incómodo y no se esperaría otra cosa, pues nuestra relación con el órgano sensorial de la lengua y en general con la facultad sensorial del gusto ha sido comúnmente mantenida al margen por la tradición filosófica occidental al hablar de la imaginación. Las tres posibles reacciones a la lectura de la receta anterior demuestran un punto de contacto con la experiencia culinaria. Tanto 1) el acto de imaginar el plato a partir de la lectura de la receta, dándole sentido al plato sobre la base de su color, olor, textura, 2) el recuerdo de sabores o el saboreo que convoca la receta y 3) el gusto imaginado de acuerdo a los ingredientes y la confección prescrita en la receta, aspiran a producir una imagen culinaria, denominada aquí como *sabor*.

Una imagen culinaria puede entenderse desde una concepción de la imagen en sí: algo que existe a priori en lo sensible y que al entrar en contacto con nuestras facultades

sensoriales genera otras posibilidades de percibir y/o experimentar lo que llamamos realidad. Entonces retomamos lo postulado: escribir, leer y cocinar son actividades que imaginan el lenguaje e imaginan con el lenguaje, pero ¿qué sucede con el cocinar? ¿Es la cocina un uso del lenguaje? ¿Cuál sería la particularidad de este lenguaje? ¿Cuáles serían sus ingredientes? Estas preguntas han sido postuladas desde distintos lugares en una discusión que a primera vista parece tomar como centro de análisis crítico la comida. Aun así, por alguna u otra razón muchas de las contestaciones a estas preguntas se desvían de un enfoque en el acto culinario como ejemplo de una sensibilidad y prefieren tratarlo “con pinzas”, alejándose de la experiencia sensorial de la comida. De esta manera se conforman, muchas veces, con perseguir lecturas socio-culturales enfocadas en el género, el contexto o incluso, algunas lecturas gustan de apoyarse sobre un discurso filosófico que dice hablar de comida pero que cede ante la grandilocuencia del archivo histórico y que a fin de cuentas reduce “el gusto” por la comida a un pretexto para hablar de otras preocupaciones.

Como ejemplo de estos textos se encuentra *Puerto Rico en la olla: ¿Somos aún lo que comimos?* del profesor Cruz Miguel Ortiz Cuadra, el cual traza la historia de la comida en Puerto Rico y que en ciertos momentos presenta al recetario puertorriqueño como objeto testimonial para apoyarse en su carácter de documentación histórica. Además, el profesor Ortiz Cuadra plantea en su artículo “*Cocine a su gusto: el recetario olvidado de la modernización*” publicado en la página web *80grados* que:

Quizás por pertenecer a la literatura más humilde de las sociedades civilizadas, o quizás porque pocos intelectuales han sido cocineros, los libros de cocina más antiguos de Puerto Rico han sido subestimados por la

academia. La filosofía y literatura, dos de las disciplinas que, en principio, modelan las intenciones de un texto culinario, han considerado su orientación como de escaso valor estético o metafísico.

A pesar de proponer una lectura de carácter literario del recetario, Ortiz Cuadra se limita a un estudio de carácter historicista e identitario del texto queriendo de alguna manera cumplir lo que identifica como un “deseo de movilizar y definir una identidad - individual, de género, de clase o nacional- y el de las respuestas que [los recetarios] contendrían sobre el desarrollo político y económico en una sociedad en formación o con afán de formación” (“*Cocine a gusto: el recetario olvidado de la modernización*”). Otro ejemplo es el artículo “Food Writing”, parte del texto *Food and Cultural Studies*, donde Bob Ashley, Joanne Hollows, Steve Jones y Ben Taylor aparentan discutir la escritura de la comida, incluso denominan una “literatura gastronómica”, pero solo llegan a examinar la figura del gastrónomo y entran en una serie de discusiones en torno a la escritura femenina frente a la masculina. Además de trazar una trayectoria de la escritura sobre la comida hasta lo contemporáneo, lo que al parecer les impidió concentrarse en la escritura de la comida en su complejidad.

En un plano que se acerca más a este estudio, en el 2006 Meredith Abarca publicó su libro *Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working-Class Mexican and Mexican American Women*, un estupendo estudio etnográfico compuesto en parte por “charlas culinarias” con mujeres de su familia y sus amigas para argumentar sobre la epistemología femenina de la comida. En este estudio propone el concepto de *sazón* como saber propio de los sentidos que ciertamente dialoga con mi concepto del sabor. A pesar de la cercanía, el concepto de *sabor* que exploro es leído desde la

producción de una imagen que reproduce sensibilidad y que es posible trazarla a través de la escritura de la comida, escritura que no estaría limitada a las producciones culinarias de las mujeres.

En el 2012 los filósofos Gerard Vilar y Jessica Jacques, profesores de la Universidad Autónoma de Barcelona, elaboraron una suerte de manifiesto culinario y gastronómico denominado como el “*Feeding Thought: Por una filosofía de la cocina y la gastronomía*” que propone terminologías y argumentos circunscritos a “research cooking”, “philosophy of food”¹ y el “flavoring turn”. Una de las ideas que más interesa es el concepto que proponen de *flavour* y explican que esto es “el conjunto de sentidos que intervienen en la experiencia gastronómica” y que se adhieren al término inglés pues “la mayoría de nuestras lenguas suelen obviar las connotaciones reflexivas y se remite a la inmediatez” (15). Aunque no es mencionado en su propuesta, *el flavour* dentro del estudio parece funcionar como una imagen propia de lo sensible, que ciertamente me sirve para pensar mi propia imagen culinaria del sabor. Aun así, este estudio reconoce que en “la realidad caribeña”, desde donde enuncian estos textos, existe una connotación reflexiva en el *saborear* como un acto de intervención de los sentidos en la experiencia no gastronómica, sino culinaria. Culinaria pues es el acto de cocinar, combinar y sazonar en la mente, no es tan solo degustar sino que requiere imaginar cómo combinar ingredientes, cómo sazonar y además cómo probar. Cabe, sin embargo, retomar la capacidad reflexiva del *saborear* o del *flavour* que proponen Vilar y Jacques, pues esta capacidad reflexiva y no inmediata es la que le atribuye a la imagen culinaria su carácter sensorial en la cotidianidad y la diferencia de una imagen gastronómica entendida desde la estética como imagen que persigue una experiencia de lo bello para producir un saber

en espacios artísticos.

En este espacio ausente o no-espacio es que se sitúa este estudio. Deseo trazar una relación entre la comida y el saborear como un modo de entender la producción de una imagen en particular: una imagen culinaria que reproduce y participa de una vida sensible específica. Lo sensible, en este caso, es definido desde la propuesta del filósofo Emanuele Coccia quien propone en su texto *Sensible life: A Micro-ontology of the Image* que lo sensible es “the Being of forms when they are outside, in exile from their proper place” (21). En este sentido el *sabor* o el *saborear* es una imagen culinaria que “existe como forma por fuera de su propio lugar”, es movimiento, es desterritorialización en el sentido deleuziano². Interpreto el sabor a partir del momento en que la comida es imaginada, sacada de su “lugar” (receta, plato confeccionado) por alguna escritura y comenzamos a asociar y producir imágenes a partir de la lengua, de la audición, del olfato, de la memoria. Así comenzaría una escritura del sabor o de lo sabroso, un texto del sabor que no depende estrictamente del contacto con el cuerpo, pero que no puede prescindir del mismo, pues el sabor pide ser sentido. A pesar de que las condiciones de percepción de toda imagen son siempre históricas y particulares, aquí me concentro en el trabajo sensorial que recogen mis textos. De esta manera, lo que le permite a esta imagen existir, ser producida y reproducida es “this hidden, supplementary power between things, the receptive faculty” (Coccia 28) de lo sensible, que existe en la medida en que pueda ser percibida. Se trata de una imagen inscrita en el acto de la escritura y de la lectura, una imagen que “is defined by a dual exteriority: the exteriority from bodies- because the sensible is generated outside of these- and the exteriority from souls- because images exist prior to meeting the eye of the subject who observes a mirror” (Coccia 19). Esa

doble exterioridad requiere de un cuerpo mediador que “transforms the contiguous world into an ulterior medial space capable of acquiring and transmitting the sensible form that is shaped in it” (Coccia 73).

En este estudio reflexiono sobre la degustación o un saborear, no a través de prácticas de comer y de cocinar observadas en reproducciones de videos, entrevistas y testimonios, sino a través de la escritura. En esto sitúo dos vertientes de la escritura y la comida: un escribir *sobre* la comida y otra un escribir *la* comida. Un tipo de lectura recorre lo que sería escribir *sobre* la comida así como lo hace un recetario y escojo para este ejercicio el recetario más leído y usado por la práctica culinaria en Puerto Rico, *Cocina Criolla* escrito por Carmen Aboy Valdejuli; un “recetario de la modernidad”- escrito en 1955 - lectura requerida para toda(o) “dueña(o) del hogar” puertorriqueño. Otra aproximación de este estudio practica una lectura a través de lo que supone escribir *la* comida y para esto me concentro en *Los cinco sentidos* por Tomás Blanco y *Las comidas profundas* por Antonio José Ponte. De alguna forma u otra estos tres textos manejan sensibilidades distintas, pero posibilitan leer la transformación del sabor desde la imaginación de su objeto. Mi lectura del recetario concentra sus esfuerzos en esa “esperanza [de] ser útil” que la autora declara ya en su “Introducción”. El recetario no es necesariamente considerado un género literario, aun así lo que aquí se trae a discusión no es el carácter del recetario como género, sino la posibilidad de la “literariedad”³ que habitaría en el mismo y que no está limitada a lo que consideramos literatura, sino que permite lecturas de textos filosóficos, narrativas históricas y en este caso otro tipo de texto culinario. El recetario, más que un manual de instrucciones, es un libro de saberes: sin embargo, el trato general que han recibido los recetarios en el estudio cultural ha sido

de carácter historiográfico y han servido de base para discusiones sobre las relaciones de poder presupuestas o desplegadas en ellos, no por menos importante, pero se ha olvidado el carácter literario que puede suponer “utilizar” el propio libro. Cruz Miguel Ortiz Cuadra intuye que en el recetario hay “un valor estético o metafísico” pero no ha recibido la atención que requiere. De igual forma recordemos cómo Sor Juana Inés de la Cruz en su “Carta a Sor Filotea” reconoce un saber en la práctica de guisar:

Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de la cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito. (13)

Así pues, Sor Juana percibió en el guisar una temporalidad compartida con y preparatoria de la actividad escritural. Sin embargo, no se trata solamente de leer el recetario ni como texto testimonial ni como un texto que contiene otros saberes, sino más bien se trata de leer cómo este texto trabaja lo sensible a través de la escritura y vincula la carne de la palabra con la del gusto. Esta vinculación de la carne de la palabra con la del gusto, me ayuda a trazar una trayectoria culinaria desde la facultad que podríamos pensar recibe y produce a su vez las conexiones que van a producir la imagen culinaria y esto sería, en la tradición científica moderna y de la filosofía moderna, la facultad del gusto. Bastante se ha sido discutido el carácter privilegiado que ocupa el sentido de la vista como sentido predilecto por la razón humana para alcanzar y metaforizar la verdad. Algunos argumentos que podemos tomar para no caer en este privilegio escópico son los

que adelanta Giorgio Agamben en su ensayo “Gusto” donde precisamente elabora que “el gusto se presenta, desde el comienzo como un “saber que no sabe, pero goza” y como “un placer que conoce” (21). Curiosamente, en su texto Agamben indica que “el gusto es clasificado como el sentido más bajo” (7) y que él en cambio quiere poner en discusión una “situación del gusto como lugar privilegiado” (10). A lo largo de su texto, Agamben se limita a las ideas que tienen al respecto filósofos como Platón, Kant, Benveniste, Spinoza y el antropólogo Levi-Strauss que aluden a un gusto limitado al placer por *lo bello*. Este trayecto que realiza ofrece la posibilidad de entender y a su vez interrogar distintas posturas estéticas y los debates filosóficos sobre lo que es adquirir conocimiento y sentir placer por lo bello. A pesar de que Agamben parezca revalorar el gusto como sentido marginado, se atiene al gusto visual que ha dominado la discusión filosófica occidental. Lo que sí posibilita el texto de Agamben es precisamente, desde su ausencia, pensar en estos otros placeres por lo bello y cómo se manifiestan. Un ejemplo de esto es la manera en que la gastronomía ha tomado la comida como un placer por lo bello y en este placer ha encontrado un saber propio sobre algo que no pasa exclusivamente por la razón, lo que entonces nos debe hacer pensar en la relación entre placer y saber que nos propone Agamben. Justo al final de este texto menciona la idea de que sí existe o que debería existir “un placer semejante en el cual el placer y el conocimiento se unan” (57). Se trata de una propuesta en cuanto al gusto, no tan solo como facultad que facilita juzgar un placer por lo bello, sino una facultad que implica un conocimiento. Sin embargo, esta unión propuesta pasa exclusivamente por la razón, al igual que en la propuesta kantiana. No obstante, el sabor como imagen culinaria amerita otro entendimiento: amerita sentir y apartarse de las categorías convencionales de la linealidad, racionalidad y la binariedad

que suponen la separación de mente-cuerpo.

Una de las corrientes filosóficas más influyentes en la concepción del gusto en la estética ha sido la del pensamiento ilustrado con Immanuel Kant como filósofo emblemático. Con él surge algo muy curioso y es que ahora el gusto es precisamente lo que nos define como sujetos libres y razonables. Lo que sucede es que Kant no se refiere al gusto como facultad corporal, sino como categoría metafísica con la que juzgamos experiencias sensoriales y junto a esta capacidad de juzgar nos “devuelve” a la categoría de sujetos racionales. Aunque para Kant, el gusto es experiencia sensorial libre, no necesariamente implica que la facultad gustativa se le esté dando la preeminencia epistemológica que la filosofía le da a la vista. Ciertamente el juicio de lo bello es algo que causa placer e implica para Kant que se trata de un placer universal. Por lo tanto la comida en la cotidianidad no entraría a este reino de lo bello como universal, sino que esta experiencia sensorial de la imagen culinaria cabría en lo particular. El problema que encontramos es que, para Kant, si no es placer universal por lo bello entonces no hay conocimiento, de esta manera la imagen culinaria no sería saber a través de la razón. Hasta cierto punto podríamos argumentar que una de las razones por lo que esto ha sucedido se debe a un peculiar rechazo de lo corporal, como lo plantea Dean Curtin en su texto “Food, Body/ Person”: “The body, according to Plato, confuses the mind in its pursuit of the absolute true” (5). Lo que también dialoga con los ejemplos de Agamben en su texto, pues cuando menciona “el gusto es clasificado como el sentido más bajo” (7) también se está refiriendo, de alguna manera, a las razones por las que ha sido clasificado como bajo. A pesar de que esta categoría parece cambiar con Kant, aún quedan residuos evidentes de una predeterminación por lo bello que puede producir saber y que implica

una superioridad de sentidos para alcanzar ese saber. En cierto grado, esta “falla” que surge en la propuesta de Kant me parece que indica una falla en el pensamiento epistemológico ilustrado pues tal vez existan experiencias que no requieren que las vivamos como “fuentes de conocimientos”, sino como formas de entender⁴ y existir en la realidad: entender la realidad, desde una sensibilidad específica, es reproducir eso que se siente al vivir una vida a gusto.

Otro texto que se ha dado a la tarea de salir de la centralidad del sentido visual y prestar su mirada a los sentidos “menores” ha sido el de Deane Curtin y Lisa Heldke quienes en el 1992 publicaron una antología titulada *Cooking, Eating, and Thinking* en la que proveen un espacio para un diálogo entre trabajos por filósofos y escritores quienes han reflexionado sobre la comida como sistema epistemológico y ontológico. Dentro de algunos de los artículos escritos por los mismos editores hay una idea que se repite y es la de “foodmaking as thoughtful practice” (Curtin y Heldke 204). Esta conceptualización propone, en parte, repensar el orden ontológico dado desde Platón con un énfasis en la reformulación de la relación de los conceptos de práctica/teoría. Estos conceptos son leídos desde la asociación que han tenido con sentidos o facultades sensoriales: por ejemplo, la actividad de cocinar o confeccionar comida como práctica física y no como actividad mental. En cambio, lo que proponen es que no son dicotomías sino conceptos que funcionan en conjunto, de esta manera plantean el “foodmaking” y comer como “thoughtful practice” (Curtin y Heldke 204). Un aspecto importante que habría que destacar es que en este estudio Heldke argumenta que la dicotomía que más ha influido ha sido la de sujeto/objeto, identificando sujetos como los observadores de su objeto de análisis. De esta manera también explican que, según la tradición filosófica, el sujeto es

quien influye y cambia el objeto como si ambos estuvieran separados por una pared de cristal. Es a través de esta explicación que argumenta que la visión, gracias a su habilidad para sentir la distancia, ha sido asociada generalmente con la conceptualización de sujeto/objeto, siendo la principal fuente de metáforas para describir el objeto. A esta posición agrega que, sin embargo, la relación sujeto/objeto, como entes completamente apartados el uno o del otro, ha sido cuestionada en las prácticas culinarias como amasar el pan o dar de comer a un niño (o saborear un trozo de comida), pues el sujeto y el objeto están en contacto: ya no es un afuera sino un dentro de sí. Lo que parece proponer que la particularidad de lo culinario remite a un contacto o la no-división entre sujeto y objeto. De esta manera, la imagen culinaria se forma a través del contacto del sujeto con el objeto, es decir, de alguna manera la imagen se forma a partir de un cuerpo compartido. Así se comparan tradiciones filosóficas específicas que nos permiten apreciar uno de los problemas teóricos que supone pensar cómo la imagen genera sentido y sensación: es decir, ese momento en el que el sujeto imagina un objeto y cuando esa imagen “toca lo real” (Didi-Huberman 1). Lo que no solo ayuda a entender que hay una particularidad en la imagen culinaria en ese contacto, sino que también podríamos sentir la imagen culinaria y no a atarla a una comprensión lineal y causalista de lo imaginario.

Parecería entonces que el valor estético de un recetario es como aquel de la poesía, basado en producir imágenes que, ante todo, invitan a una experiencia sensorial y que requiere otro tipo de lectura y entendimiento del cuerpo. Como propone Francine Masiello en su texto *El cuerpo de la voz*, “resulta crucial el modo en que recibimos el texto literario, no sólo como propuesta conceptual sino como experiencia física: el poema nos alcanza como apelación al cuerpo, a los cinco sentidos” (9). En este sentido, el

recetario al escribir sobre la comida delinea ingredientes y le posibilita al lector movilizar una cadena de asociaciones sensoriales que pueden ir desde el olfato, hasta el tacto.

Como he mencionado ya, este estudio no tan solo invita a pensar el recetario como productor de imágenes sensoriales, sino que invita a pensar otra relación entre la comida y la escritura, a repensar el escribir *la* comida, nuestra segunda aproximación. Así pues, también leo un texto que de algún modo dialoga con el recetario de *Cocina Criolla*: el ensayo de Tomás Blanco, *Los cinco sentidos*. Escrito en el 1959, en Puerto Rico, este ensayo ha sido recibido y leído dentro de una tradición literaria caracterizada por producir y consolidar la identidad puertorriqueña en lo literario. Todavía en la década de los años 1960's, *Los cinco sentidos* fue leído desde los esfuerzos de la llamada “generación del 30”. Sin embargo, me parece que la respuesta que da Blanco a la preocupación identitaria puertorriqueña ocurre a través de una escritura de lo sensorial que rebasa la mera demostración de una esencia puertorriqueña. A lo largo de cinco ensayos, cada uno correspondiente a un sentido, el oído, la vista, el olfato, el tacto y el gusto, Blanco lleva a cabo “un inventario que no se reduce al mero registro de renglones, sino que recrea poéticamente, desde un punto de vista lírico, los seres puertorriqueños y nos deja descubrir su significado, percibir el cuerpo sensible y el espíritu de nuestra tierra y sentir el latido de su intra-historia” (Arce de Vázquez 309). Lo que hace Blanco, en particular en dos de sus ensayos, los dedicados al olfato y al gusto, es ensayar una escritura que toma como materia un vocabulario e imaginario culinario, normalmente evadido en la escritura sobre la comida. Este estudio propone que los ensayos “Esencia de la montaña y musaraña de la noche” y “Aventuras de jugos y de pulpas” intentan de alguna manera movilizar una sensibilidad a través de la imagen culinaria que no tan solo

produce una experiencia sensorial a través de la lectura y de la escritura, sino que a su vez re-produce una imagen del sabor que es la que invade su escritura.

Otro texto donde se pone en discusión la imagen culinaria a través de la escritura es un texto que se escribe desde la carencia de la comida. Estos son los seis ensayos escritos por Antonio José Ponte y reunidos en *Las comidas profundas* (1997). Desde la experiencia de la carencia y el hambre en la Cuba del “periodo especial en tiempos de paz”, leo en el texto de Ponte la movilización de una imagen culinaria del sabor a través de un vínculo entre los ejercicios de escribir y comer en condiciones de carencia. Es decir, la relación entre escritura-lenguaje-comida (que incluso resuena en preocupación política de Ponte: ¿podemos alimentarnos de palabras?) pasa a ser la preocupación a través de la cual se moviliza una peculiar imagen del sabor en medio de una cotidianidad hambreada. La imagen del sabor que me interesa leer en los ensayos de Ponte se sostiene –al igual que con los otros dos textos- en una preocupación sobre las significaciones del cuerpo: si se quiere, en la relación del cuerpo- escritura-comida. Para leer esta preocupación dialogo con el texto de Jean Luc Nancy, *Corpus*, el cual explora los actos de inscripción de cuerpo, el incorporar y el cuerpo como un límite entre sentido y materia. De esta forma, *Corpus* me ayuda a pensar en la relación entre imagen y cuerpo como algo que no viene determinado por categoría duales.

La relación entre leer, escribir, cocinar y comer permea la lectura en cada uno de los textos ya mencionados. Me interesa pensar cómo la escritura sobre la comida que construye un recetario, o cómo escribir la comida- que otros han designado escritura gastronómica por su carácter tan cercano a la teoría del arte- ensayada en un texto literario *confecciona* una imagen culinaria y nos permite vivir una experiencia sensible.

Para argumentar sobre la producción de una imagen culinaria del sabor en estos tres textos, quisiera llevar a cabo un proyecto de lectura que despeje un espacio crítico para el análisis de los textos arriba mencionados. Me permito crear y ocupar este espacio para discutir una producción de imagen que asumo como modo de lectura de textos que, intuyo, piden ser leídos tomando en cuenta un reclamo sencillo que los recorre: atender las condiciones para una vida sensible alojada en ellos.

1. Aperitivo

Figuraciones de una imagen del sabor

Este estudio *desmenuza* una teoría de la imagen en diálogo con posturas teóricas recientes que han surgido en torno a este concepto con el fin de adelantar una teoría de la imagen culinaria del sabor. De esta forma, este desmenuzar la teoría de la imagen busca confeccionar mi propia teoría de una imagen culinaria. Este desmenuzar también quisiera cuestionarse a sí mismo su peculiaridad como imagen y toma prestados ingredientes de otras posturas teóricas para pensar el sabor. Es este un estudio sobre la productividad del imaginar, del sentir, del consumir y del degustar y de los cuerpos que allí se comparten. En este sentido, esta confección de la imagen culinaria es una imagen pensada como una forma de entender la realidad y que propone otros modos de lectura que no necesariamente se atan a las dicotomías y categorías epistemológicas convencionales.

Una de las preocupaciones sostenida dentro de la filosofía occidental has sido ¿qué tipo de conocimiento puede producir la imagen? Alrededor de esta pregunta se han entablado discusiones que privilegian una concepción visual de lo imaginario y de lo sensible. Y es precisamente esta pregunta la que retoma este estudio, sin embargo para enunciarla desde la posibilidad de reflexionar sobre una experiencia sensible, si se quiere,

dentro de, y con una imagen culinaria. Cuando hablo de una imagen culinaria me refiero a la imagen que surge cuando los sentidos entran en contacto con las particularidades sensibles que pasan por el gusto, el olfato, la visión, la audición y el tacto al momento de lidiar con algún cuerpo comestible; es la imagen que de cierta manera coincide con un *saborear*. Ciertamente pienso la imagen como la ha pensado la tradición filosófica occidental, como una operación con la que pensamos el mundo. La imagen que desde Platón ha sido designada al reino de lo sensible sin interactuar con “el mundo inteligible como valedor de la realidad de las cosas” (Muñoz 210) en el que interviene solo la razón. Pero esta imagen, sospecho, no se limita a una relación lineal imaginación-sensibilidad, ni mucho menos se ata a una relación causalista entre razón-memoria, sino que funciona en conjunto con el otro “camino irreconciliable” (Muñoz 210) para dejar aparecer algo que se escapa de la epistemología como estudio de un saber y que más bien se atiene a lo que supone vivir una vida sensible.

Para esto propongo mi idea de la imagen culinaria que no habría que confundir con imagen gastronómica que se deriva de posturas de la teoría del arte y que ve la gastronomía como un arte: la imagen culinaria que me interesa es producida cuando *leemos la comida*, cuando compartimos una receta de forma oral, cuando describimos un plato a alguien o cuando leemos algún tipo de literatura que trabaja una sensibilidad desde la comida. Es decir, una imagen que es constituida o que se produce a través de lo cotidiano, del cuerpo y de los sentidos y que desde ahí puede constituir una experiencia sensible. Intento definir y defender la producción de una imagen culinaria como producto de una experiencia sensorial cercana a lo que el filósofo Gerard Vilar propone sobre el carácter disciplinario de la estética que “trata de indagar la “peculiaridad” del

conocimiento sensible, esto es, indagar el derecho y la especificidad del conocimiento sensible caracterizado por ser un tipo de conocimiento independiente de la lógica” (32). En este sentido, indago sobre la particularidad de la imagen culinaria en discusión con los conceptos de la imagen que proponen tanto Georges Didi-Hiberman como Emanuele Coccia. Además, cuestiono y utilizo otras posturas teóricas y filosóficas como las de Dean Curtin o Lisa Heldke y su cercanía a la imagen culinaria, con el propósito mostrar de que al final este acercamiento demuestra que la imagen culinaria no se ubica en una tradición específica, sino que parece mostrar su peculiaridad precisamente en diálogo, convergencia o fuga ante las distintas propuestas teóricas anotadas.

2. Primer plato

La imagen que “toca lo real”: diálogo de la imagen culinaria con la imagen visual

Pensar o imaginar la imagen que propone Didi- Huberman es pensar en la “imagen que arde. Arde con lo real al que, en un momento dado, se ha acercado. Arde por el deseo que la anima. Arde por la destrucción, por el incendio que casi la pulveriza” (9). Este arder, esta destrucción participa de lo que denomino el contacto sensorial que ocurre cuando el deseo sabroso, en tanto pensamiento materializado en la lengua, deviene imagen culinaria. En este sentido, la imagen culinaria se destruye, se pulveriza, se disuelve en el momento en que la imagen toca lo real: en el momento en que el imaginar entra en contacto a través del olor, del tocar el ingrediente, con el real doble de la imagen culinaria: la lengua y el plato participan de una destrucción-imaginar simultáneos. Es irremediablemente pensar la imagen culinaria que en cierto sentido *se consume*: como el ardor y destrucción donde se toca lo real en el cuerpo compartido de la lengua. En este sentido, la representación de la imagen culinaria es su consumo y su consumo parte de su

aparecer como imagen.

La idea del “arder” en Didi-Huberman recuerda procesos o métodos culinarios: el quemar, reducir, experiencia de cocinar con fuego. En este sentido, todo proceso culinario genera imagen culinaria a través de una transformación como lo propone Didi-Huberman. Pensar en esta transformación nos lleva a pensar otros procesos culinarios: cortar y mezclar ingredientes es a su vez crear un “montaje” en las palabras de Didi-Huberman⁵. Es “montaje” (4) que “intenta hacer una arqueología y se arriesga a poner, los unos junto a los otros, trozos de cosas pervivientes, necesariamente heterogéneas y anacrónicas puesto que viven en lugares separados y de tiempos desunidos por lagunas” (4). El montaje de Didi-Huberman es en gran medida un montaje visual: aun así con esta idea pienso en ejercicios similares a través de otros sentidos: en imágenes que vienen del olor, del tacto, de la audición y del gusto por ejemplo. Sobre todo, me da la posibilidad de pensar la idea de montaje desde la mezcla de imágenes que forman un guiso en el ámbito culinario. Sin embargo, cabe abandonar la concepción de la imagen visual, pues para la imagen culinaria si bien el montaje nos ayuda a entender un principio en la combinación de ingredientes: la peculiaridad de la imagen culinaria no caería en el “poner, los unos junto a los otros”, sino en el “amalgamiento” como una especie de combinación que infecta y que implica una dificultad en diferenciar la heterogeneidad de los ingredientes. Sin duda aquí resuenan ecos de la “burundanga” del poeta Luis Palés Matos, de aquel: “Cuba- ñañigo y bachata-/ Haití –vodú y calabaza-/ Puerto Rico – burundanga-“(1-3), como del “ajiaco” de Fernando Ortiz con el que se metaforiza la condición cubana. Habría en este imaginar culinario una “operación” combinatoria que no maneja la noción de “planos” que, además, efectúa el contacto con lo material y

produce una nueva imagen, imagina con la lengua.

De esta manera, identifico dos avatares de la imagen culinaria para el sabor que suponen: por un lado la que concurre o es simultánea al saboreo del plato y por otro lado la que imagina dicho sabor a partir de la lectura del texto o de la receta. Con ellas quisiera rebasar el privilegio escópico que tiende a dominar las teorías de la imagen, pues en ocasiones suponen un entendimiento de lo que implica sentir una imagen y de las condiciones de una vida sensible.

3. Segundo plato

La imagen que se siente: otros modos de pensar la imagen

A pesar de que el concepto de la imagen que propone Didi-Huberman privilegia lo visual, sea la imagen fotográfica o la pictórica, su propuesta es importante cuando deseamos comprender esos momentos cuando las imágenes “tocan lo real” y este contacto a través de la memoria y del tiempo como las dos fuerzas de la imagen: “crear al mismo tiempo *síntoma* (interrupción en el saber) y *conocimiento* (interrupción del caos)”. Su propuesta de la imagen como interrupción del saber e interrupción del caos puede usarse con otras producciones de imágenes que no necesariamente pasan exclusivamente por lo visual. Es posible pensar en la imagen como trasmisión de lo sensible: una imagen que escape de un pensamiento lineal, racional, dual y de esta manera explore cuáles son las condiciones de una vida sensible.

Esta es precisamente la propuesta de Emanuele Coccia, quien hace una “micro-ontología” de la imagen en su texto *Sensible Life: A Micro-ontology Of The Image*. Antes de ir a su propuesta sobre la imagen, cabe discutir lo que supone la vida sensible para Coccia como:

[...] an uninterrupted production of sensible realities made of sensations, odors and images [...] Sensible life is not only what the senses stir in us.

But it is also the manner in which we give ourselves to the world, the form that allows us to be *in* the world (for ourselves and for others), and the way in which the world becomes understandable, accessible, and livable.

Only in sensible life is a world given to us, and only as sensible life are we in the world. (2)

Por lo tanto, la vida sensible implica una forma en la que existimos en el mundo y una manera de entender nuestra realidad. Ahora bien, ¿Qué lugar o momento ocupa la imagen culinaria en este vivir la sensibilidad? Durante una entrevista realizada por Pablo Rodríguez se le pregunta a Coccia: “¿Por qué hacer una reivindicación de la imaginación y la sensibilidad por sobre la racionalidad, cuando hace tiempo que la filosofía moderna lo había hecho?” Coccia responde que lo que quiere “plantear no es que además del conocimiento hay otras posiciones que debe examinar la filosofía, sino algo más fundamental: *el conocimiento es un modo de existir de todas las cosas, no solamente de la conciencia*” de esta forma plantea que la tradición filosófica occidental ha limitado o privilegiado la epistemología de la imagen desde la racionalidad o la razón, no prestando suficiente énfasis a la experiencia sensorial como otra manera de entender y de sentir la existencia de la vida (Coccia, “Naturaleza es técnica”, énfasis mío). Desde aquí pregunto ¿cómo la escritura sobre la comida que construye un recetario o cómo la escritura culinaria que se ensaya en una obra literaria confecciona una imagen culinaria que captura un *saborear* como una forma de vivir lo sensible? ¿Cómo este vivir en lo sensible manifiesta su peculiaridad desde la simultaneidad y su carecer de forma?

Coccia indica que la vida sensible está hecha de imágenes: “images- what the sensible life is made of- do not have a pure mental or psychic nature. If it were so, we could simply close our eyes to see, feel, and taste the world” (11). Es decir, que imaginar es necesariamente un proceso llevado a cabo por todos los sentidos y otras capacidades sensoriales. Así, Coccia nos invita a repensar la división cuerpo-mente y cómo esta división ha dictado la manera en que se producen las imágenes. Para Coccia, no existe algo puramente psicológico ni mental en lo imaginario, sino que supone una manera de entender cómo nuestro cuerpo y nuestras facultades sensoriales nos permiten experimentar la vida sensible. Según Coccia: “things become perceivable only outside of themselves, but this becoming occurs before they enter the human sensory system” (11), lo que indica que no solo que hay algo informe en la imagen, sino que cierta concepción de la percepción es cuestionada. No podemos conocer cuál es el sabor del “Tembleque” en sí, sólo deviene sabor en el momento en que entra en algún sensorio humano. Y es así también que Coccia explica su concepto de un cuerpo mediador, pues la imagen está por fuera de su forma, sin la mediación no seríamos capaces de percibir lo sensible.

Cuando Coccia habla de un cuerpo mediador utiliza el ejemplo paradigmático (y problemático) del espejo y menciona:

Each time we look at ourselves in a mirror, we do not merely experience the narcissistic doubling of our conscience between “I” subject and an “I” object. In the mirror, or better within the mirror, our form, ourselves, momentarily transform into something that *does not know* and *does not live* but remains perfectly sensible, or better *is* the sensible par excellence. Every time we gaze upon ourselves in the mirrors we become, within it, a

purely imaginal reality, whose only feature is to be *sensible*, which is to say *a pure image without conscience and without body*. (16)

Este ejemplo muestra la función de la mediación en la percepción de lo sensible. Pero, aquí entramos en otro problema y es que el ejemplo paradigmático que utiliza Coccia para mostrar la función de la mediación para producir imagen vuelve a lo visual. No obstante, el hecho de que muestre la materialidad del espejo y su función mediadora posibilita comprender otros tipos de materialidades que funcionan como mediadoras, como la lengua en el caso del sabor. Así destaca la importancia de lo momentáneo de la transformación, es decir del reconocimiento de la imagen que, de cierta forma, dialoga con lo que propone Dean Curtin en su ensayo “Recipes for value” al decir que “food is experienced only briefly. Yet far from being diminished in value because it is transient and contextual, its value is precisely that its “moment” comes and goes” (126). De este modo comprendemos que al igual que la imagen que propone Coccia, la imagen culinaria del *sabor* es momentánea, instantánea e intransferible. Es decir, que solo es posible percibirla (porque ella existe por sí sola en lo sensible) en su contacto, en un presente: a esto Curtin le llamaría la “authentic presence of food” (126).

Hablar de una “presencia auténtica” de la comida, según propone Curtin, llevaría a reflexionar sobre otra propuesta de Coccia y es que “it is only outside oneself that something becomes capable of being experienced: some things becomes sensible only in the intermediate body that lies between subject and the object” (14-15). De esta forma la imagen culinaria, *el sabor*, sería sentido en este *estar* fuera de sí misma.

4. Buen provecho

Reflexiones

Mi conceptualización de una imagen culinaria para el sabor conversa con dos ámbitos epistemológicos que están relacionados en la medida en la que uno produce otro. De esta forma, traza o lleva a cabo un breve inventario de una epistemología del gusto y un recorrido por la conceptualización de la imagen como productora de saber nos dejaría comprender dónde y cómo se producen los saberes del sabor, concretamente el sabor de una imagen. Esta imagen puede ser pensada, sin embargo, como algo que no se conforma con producir un saber. Su transmisión es indisociable de la vida sensible de la que forma parte. En este sentido, *el sabor* es una forma de vivir lo sensible, de estar en lo sensible. Si bien este estudio no se postula como una verdad absoluta, ni cierra la interpretación a la lectura de la comida, lo que sí hace es proponer una manera de leer la comida como productora de imagen de *sabor*. Así pues, pienso en *el sabor* como imagen culinaria, capaz de producir y de reproducir lo sensible; situaciones existenciales que ameritan preguntarnos por las condiciones de una vida a gusto.

Capítulo 1: Seguir la receta “al pie de la letra”: sabores invisibles en *Cocina Criolla* de Carmen Aboy Valldejuli

“Se ha escrito este libro con fe y entusiasmo, lo guía la esperanza de que ha de ser útil. Lo inspira la certeza de que el arte culinario puede adquirirse fácilmente, si se ajusta a recetas redactadas con amplios detalles y exactitud, que darán el conocimiento equivalente a largos años de experiencia”

(Aboy Valldejuli “Introducción” vii)

A pesar de su impronta cuantificadora, los recetarios o los manuales de cocina muchas veces son presentados como “guías” para cocinar y no como verdades absolutas sobre la comida. En *Cocina Criolla*, la condición del recetario como “guía” es una que reconoce la propia autora, incluso indica que a este texto “lo guía la esperanza de ser útil” y que espera “haber logrado ofrecer un material variado que permita escoger menús debidamente combinados que se disfruten con moderación, pero con gusto” (Aboy Valldejuli “Introducción” vii). A partir de esta condición y de la frase que titula este capítulo surge una pregunta que me parece crucial pensar en función de la escritura que supondría un recetario: ¿es posible seguir una receta “al pie de la letra”?

Seguir una receta “al pie de la letra” sin imaginar otras posibilidades de ingredientes, técnicas de confección y hasta utensilios implicaría que la comida, al ser escrita, puede ser leída e interpretada solo desde la letra con la que se escribe. Sin embargo, ¿qué pasa cuando ya no hay más letra que seguir? ¿Qué seguimos? ¿Imágenes? ¿Recuerdos, asociaciones? Para responder a estas preguntas a lo largo de este capítulo, pienso en el sabor como aquello que permite leer una receta cuando el lenguaje explícito no es suficiente y la metaforización comienza a resonar en ese “pie de la letra”. De esta forma me planteo cinco preguntas guías que sugieren la producción de una imagen del sabor como reproducción de lo sensible a través de un lenguaje culinario metafórico y que buscan analizar la manera en que la escritura sobre la comida en un recetario produce dicha experiencia sensible. Así pues, pregunto: ¿qué tipo de saber produce un recetario? ¿La receta, produce o imagina de algún modo el sabor? ¿Qué implica seguir una receta “al pie de la letra”? ¿Es que acaso no podemos leer este sabor en sí? y finalmente, ¿qué implicaciones tiene la ausencia del plato confeccionado en el recetario para la producción futura de su sabor?

1. El sabor del recetario

Si la imagen del sabor es consecuencia imaginaria intervenida por diversas facultades sensoriales, el sabor en un recetario reafirma esto a través de instrucciones que ameritan un uso del gusto, de la audición, del olfato, del tacto y la vista. Ahora, el sabor en un recetario -y como se verá en los próximos capítulos de este estudio- es un sabor que se produce a partir de la ausencia del objeto –el plato confeccionado- que habría de recogerlo. De esta forma, ante la ausencia de la materialidad del plato confeccionado toca imaginar, degustar, paladear y sentir el plato a través ya sea de la delimitación de

ingredientes o durante el procedimiento para su confección. Un punto importante a destacar ante esta ausencia, es que el sabor que busca imaginar el texto está del lado de quien recibe la receta. La exterioridad dual o doble de la imagen⁶ de la que habla Emanuele Coccia en el caso de nuestra imagen culinaria encuentra sus dos afueras en tanto imagen del plato. Pues, lo sensible no está descrito en una receta, sino que aparece entre los instantes de la lectura.

A pesar de que el sabor esté del lado de quien recibe la receta, es igualmente importante tomar en cuenta cómo el lenguaje media esta imagen, pues es través de ese medio por el que se percibe la imagen. Para ver estas ideas en práctica cabe ir a la receta del “Bienmesabe” que se encuentra en *Cocina Criolla*:

BIEN ME SABE

2 cocos secos, grandes

6 yemas de huevo

3 ½ tazas de azúcar

1- Abra los cocos secos y extraiga la leche de coco hasta obtener 2 tazas en total. [...]

2- Combine estas 2 tazas de leche de coco con azúcar y mézclelo bien.

Póngalo a fuego alto sin volver a moverlo. Tan pronto hierva baje el fuego a moderado.

3- Déjelo así hasta que forme un almíbar algo espesita [...]

4- Retírelo del fuego y deje enfriar el almíbar alrededor de 1 hora.

5- Pasado este tiempo, aparte desbarate bien las yemas en una cacerola.

6- Agréguele poco a poco el almíbar frío y únalo todo bien.

7- Póngalo de nuevo a fuego moderado, moviéndolo continuamente hasta que de un hervor.

8- Retírelo y cuélelo. Sírvalo en dulcera con bizcochitos o plantillas dentro.

(Aboy Valldejuli 398-400)

Con tan solo el nombre del plato podemos pensar en la insuficiencia de la letra para seguir la imagen que busca esta receta. *Bienmesabe* hace una sola palabra de una frase que, al final, nombra una nada, pues lo que sabe *bien* se vuelve completamente arbitrario en tanto es algo que el nombre de la receta sólo declara. La relación entre nombrar, describir y explicar resulta ser importante pues es donde el recetario muestra cómo se manifiesta lo sensible desde dos discursos para producir una imagen del sabor. Digo que lo sensible se manifiesta en el recetario en dos formas, pues lo sensible no es algo que esté solamente en el lenguaje culinario, sino que también se encuentra en el lenguaje cuantificador por el que también se rige el recetario- modo cuantificador que implica cierta exactitud. Aun así, el nombre de *Bienmesabe* anota que hay algo que se le escapa al lenguaje cuantificador y que un lenguaje metafórico de -forma paradójica- capturaría mejor.

Así pues, el propio procedimiento en la receta del *Bienmesabe* se figura desde este encuentro de lo sensible que a su vez demuestra la importancia que tiene el lado donde se recibe la receta para producir el sabor: a fin de cuentas a quien le sabe bien el dulce es a *mí*. El procedimiento va dejando pequeños rastros que no están explícitos en la receta en instantes como: “hasta que forme un almíbar **algo espesita**” (Aboy Valldejuli 399, énfasis mío), que muestran que aunque se pretende seguir un protocolo de exactitud y

certeza, hay algo que no se ata a estos modos de hacer. Los diminutivos en esta receta y en otras que se pueden encontrar en *Cocina Criolla* al igual que en otros recetarios, suponen momentos de ambigüedad y cercanía decisivos para el acto de paladear que acompaña toda receta. Es decir que estos instantes demuestran que la receta pide imaginación y aquí se produciría una imagen del sabor a partir del encuentro entre la escritura de la receta y su ejecución por algún lector(a) de la misma.

Si el sabor que se produce del lado de quien lee la receta está marcado decisivamente por la doble exterioridad de la imagen habría que reflexionar sobre la mediación que da lugar a la percepción de esta imagen. Coccia propone que la imagen para ser percibida tiene que serlo a través de un medio: “[Mediality] consists in the ability to be affected by something without being transformed and without transforming the thing that affects it [...] If the sensible and images exist, it is because there is this hidden, supplementary power between things, the receptive faculty” (28). Si retomamos la idea de que el recetario, en ciertos momentos, escoge el registro metafórico sobre el cuantificador para producir su imagen del sabor buscado —pues parece escapársele y me refiero a la propia escritura—, algo de la sensibilidad puesta en juego en el recetario que rebasa el número, entonces podemos pensar en la función del lenguaje como mediador, en este caso el lenguaje metafórico.

La receta como texto exige también ser confección del lector o lectora, así pues demanda otro tipo de mediación. Pide, a través del lenguaje metafórico, interpretación y reproducción de imagen culinaria. De esta forma, la receta escrita y leída oscila en la ambigüedad a la que da lugar la metáfora, que como mediación no transforma la cosa que la afecta, sino que le posibilita al lector o a la lectora ser receptor o receptora de imagen

y en su subjetividad interpretarla. Si volvemos a la receta del *Bienmesabe*, la ambigüedad de los adverbios o de la metáfora del almíbar es necesaria en la receta pues facilita que cada lector o lectora no tan solo interprete la receta, sino que también se relacione con el carácter reproducible de la imagen culinaria. Es decir, el lenguaje metafórico en esta receta es lo que funciona como mediador entre lo sensible y posibilita reproducir una imagen que no se transforma en el lenguaje sino en la lectura o en la escritura. Parece ser esto precisamente lo que intuye la escritora del recetario y tal vez por eso privilegia el lenguaje metafórico frente a uno cuantificador: pues re-producir imagen culinaria a través de un lenguaje estrictamente cuantificador no sería posible pues no hay espacio para la ambigüedad necesaria en la recepción de esta imagen y para su implementación en la confección del plato.

2. Leer el sabor “al pie de la letra”

La escritora de *Cocina Criolla* parece ser consciente de aquello que se le escapa al lenguaje cuantificador y de la mediación necesaria del lenguaje para reproducir imágenes pues en la sección de “Puntos de almíbar” presenta una tabla de equivalencias del nombre cotidiano del punto del almíbar con su equivalente en grados Fahrenheit.

Puntos en Almíbar

Descripción	Termómetro para
dulce	
Punto de Almíbar liviana.....	220 ° F-222
° F	
Punto de Almíbar espesa.....	224 ° F-226
° F	

Punto de hilo.....228° F-234 °

F

(Cuando al derramarse de una cucharita forma un hilo alrededor de 2 pulgadas.) [...] (Aboy Valldejuli 14)

Aun así, como se ve en la receta del *Bienmesabe*, al momento de escribir la receta opta por el nombre cotidiano, metafórico si se quiere, y no por los grados, es decir el lenguaje cuantificador. Parecería que la receta presupone un saber previo, lo que en cierta forma hace. Pero no es tan solo esto, sino que al optar por la metáfora reconoce que al lenguaje cuantificador se le escapa algo de lo sensible. Este escape podría pensarlo como la ambigüedad posibilitada por la metáfora, cosa que no ocurre si se escoge el lenguaje de la medición exacta: entonces, ¿en qué manera se “escapa” algo de lo sensible del lenguaje cuantificador? El lenguaje cuantificador encontrado en *Cocina Criolla*, lejos de permitir una flexibilidad en la interpretación de la receta, la limita a la exactitud del termómetro o de las cantidades, a lo medible que evita el error. Así la imagen culinaria producida en la mediación requiere cierto margen de error, cierta flexibilidad interpretativa que moviliza la metáfora. Es más, al cocinar, como cocineras(os) incurrimos en momentos de “incertidumbre” a pesar de que la receta sea increíblemente descriptiva e intente ser lo más exacta posible. Estos momentos de “incertidumbre” son momentos de conflictos interpretativos ante estos dos lenguajes que maneja el recetario y es en esos momentos conflictivos que podemos captar la mediación del lenguaje tanto metafórico como cuantificador. En este sentido, entendemos cómo funciona el doble afuera de la imagen pues el lenguaje como mediador no transforma nada sino que provee los dos afueras que facilitan la interpretación, transformación y reproducción de la imagen. El carácter

imaginario es lo que mejor desata la metáfora: la metáfora implica re-pensar asociaciones que conocemos y sentir las de otros modos. Así pues, la metáfora es un *ingrediente* clave que permite reproducir la sensibilidad que estimula el sabor que busca la receta.

¿Es que acaso no podemos leer este sabor en sí? Si hablo de una imagen que no puede ser leída en sí, lo que afirmo es la idea del “no sé qué”⁷ entendida desde la admiración de lo bello a través del gusto, noción de amplia circulación en la tradición estética occidental. Lo que curiosamente se puede observar de manera algo más literal cuando hablamos sobre la escritura de la comida, pues parece haber un límite o una imposibilidad de comunicar la concepción “real” de la materialidad del objeto cuando se trata de la comida y permanecemos en el “no sé qué” como aquello a lo que no podemos apuntar directamente. De cierta manera un plato de comida y, más aún, la escritura de un plato desafía los límites impuestos sobre lo sensible y lo inteligible en el momento en que la lengua entra en contacto con el alimento. En este sentido el sabor es vivir lo bello, medie o no su materialidad: pero es precisamente por su pertenencia a la esfera de lo bello que “remite a lo invisible” (Agamben 18) y a lo que resulta difícil nombrar. ¿Cuántas veces hemos dicho o escuchado frases como “sabe raro”, “me sabe a pollo” (para hablar de otro tipo de carne), “no sabe a nada”, entre otras? Por no mencionar en los momentos en que tenemos que ser jueces de algo que está a “nuestro gusto” en una receta. Estas frases son solo algunos ejemplos con los que lidiamos en nuestros encuentros cotidianos con lo sensible; ese “no sé qué” al que ha abogado la tradición estética en relación al gusto.

Esta propuesta estética sin duda tiene mucha pertinencia al momento de reflexionar sobre una escritura de la comida. Aun así, es necesario no caer en la

discusión banal, pues lo que presenta el recetario como “preocupación” no es determinar qué saber hay en lo bello⁸ o en el gusto como lo propone la estética occidental, sino cuáles son las condiciones de una vida sensible que sedimenta la receta y cuya aspiración vivencial sería vivir y *saborear* a gusto. De esta manera ante el “no sé qué” de la estética que puede verse figurado en la metáfora a la que recurren los recetarios podríamos preguntarnos ¿qué sentimos a través del objeto o la ausencia de él en el proceder del recetario? y ¿cómo interpretar y reproducir esa sensibilidad?

3. El plato ausente

Sentir y presentir el sabor a través de la lectura de una receta no implica que exista un contacto directo con la materialidad del objeto, sino que puede ser precisamente lo contrario: es decir, la ausencia de éste como producto final se “materializa” antes en tanto imagen. Ante la ausencia de lo que se desea reproducir (el plato que la receta propone), una tendencia en los recetarios ha sido incluir imágenes visuales, fotografía o dibujos sobre los platos. En *Cocina Criolla* se da una situación particularmente interesante, pues no hay un afán por mostrar imágenes visuales que representen el posible sabor del plato, sino que el sabor se anuncia a través de las palabras sin recurrir a la imagen visual⁹.

Parecería entonces, que la condición del recetario es privilegiar la palabra escrita, pero de igual forma estimula la interpretación que pueda hacer un lector o una lectora de esta palabra. Esto puede encontrarse en la sección de “Consejos útiles” en *Cocina Criolla* en donde uno de los consejos dice: “1-Acostúmbrese a leer una receta completa antes de comenzar a prepararla, pues esto le dará una idea más exacta de lo que tiene que hacer y contribuirá a ahorrar tiempo y energía” (Aboy Valldejuli 19). Así pues, este consejo de

Aboy Valdejuli indica ya que hay algo en el momento de la lectura que crea una imagen, que imagina el producto final. Entonces la lectura que propone Aboy Valdejuli presupone esa ausencia del plato que requiere ser imaginado, una ausencia que espera “remediarse” con su confección. De hecho, que la “imagen toque lo real” según Didi-Huberman, no implica que este contacto con “lo real” en el sabor sea porque toque algo burdamente material, sino que la ausencia puede resultar aún más real: el no tener el plato finalizado ante sí estimularía la aparición de la imagen del plato inscribiendo de este modo ese más allá de la representación que implica lo real. De cierta forma el no recurrir a la imagen visual en la receta y privilegiar la lectura y la imaginación parece dejar a un lado la imagen visual como una verdad superior: en la confección del sabor como horizonte imaginario, el énfasis parece recaer, no en encontrar un saber, sino un sentir y vivir una sensibilidad particular por frágil o transitoria que sea.

Buen provecho

El sabor que puede dejar sentir un recetario, como se ha visto, es aquello que posibilita leer una receta cuando el lenguaje escrito de manera explícita no es suficiente e implica la imposibilidad de seguir una receta “al pie de la letra”. Aun así, esto pone en evidencia el carácter mediador del lenguaje para producir imagen. El lenguaje que prefiere el recetario *Cocina Criolla* es un lenguaje metafórico: es decir, la receta de *Cocina Criolla* privilegia un lenguaje que no dicta un “absoluto”, sino que al contrario, deja lugar a la interpretación del lector o de la lectora. Por lo tanto, el sabor que se produce por esta mediación refiere a una doble exterioridad de la imagen, entendido esto como un doble “afuera”: el sabor ya existe fuera o antes de quien lee la receta y fuera o antes de quien la escribe. La escritura de la receta pone en evidencia esta exterioridad

imaginaria que el plato confeccionado a su vez exhibe. El plato confeccionado antes de ser “incorporado” construye un afuera tanto para su autor(a) como para el comensal. De esta forma el texto parece mostrar una peculiaridad de este sabor que se produce-imagina ante la ausencia y la necesidad de hacer presente el objeto. La metáfora y la imagen para el sabor necesita palpar, paladear el vacío de la boca: todo sabor imaginado a través del recetario de alguna manera aspira a comenzar el saboreo desde el vacío, la nada en la lengua. Esta peculiaridad del recetario, de cierta forma, también inscribe el sabor en estos textos como una condición y una relación con la ausencia. En la medida en que estos textos producen un sabor desde la ausencia del objeto o del plato que se busca reproducir, pienso estos textos en función de esta imagen que opera en el modo de leer y usar la receta, pues lo que me parece sostiene estas escrituras no es tanto un saber, cómo un vivir mejor en lo sabroso.

Capítulo 2: El inventario de la alacena puertorriqueña: saborear lo sensible en *Los cinco sentidos* de Tomás Blanco

Cuando se escribe *Los cinco sentidos* de Tomás Blanco en el año 1955, en Puerto Rico ya se había cocinado y re-calentado toda una tradición literaria, conocida como “la generación de ‘30”¹⁰, considerada hoy un momento pivote del canon literario puertorriqueño. El discurso que predicaba esta generación es el discurso de la construcción de una nación: “vivir para hacer mejores a Puerto Rico y a los puertorriqueños; enfrentarnos a nuestro quehacer histórico, no con meros amagos, no sólo con el gesto ni con meras palabras; sino con acción firme y resuelta” (Barceló de Barasorda 18). Uno de los escritores de esta generación es precisamente Tomás Blanco, vinculado a esta generación no por *Los cinco sentidos*, sino por su texto *Prontuario histórico de Puerto Rico* escrito en el 1935 y con *El prejuicio racial en Puerto Rico* del 1937. Blanco es reconocido como miembro de esta generación junto a autores como Antonio S. Pedreira y Enrique Laguerre, entre otros, autores de obras como el *Insularismo* (1934) y *La llamarada* (1935) respectivamente. Cada uno de estos textos exploran dos temas muy particulares: la nación y la identidad puertorriqueña, todo esto a partir de los *tropoi* del “trauma del ‘98”, la invasión de los Estados Unidos a Puerto Rico, el cuerpo niño y enfermo de la puertorriqueñidad y luego la subsiguiente y amenazante absorción por la cultura estadounidense. Mientras otros escritores del periodo se obsesionan con la búsqueda del origen, de formar una nación que se levante y que renuncie a la cultura colonizadora, Blanco nos recuerda una idea fascinante a través de *Los cinco sentidos*: ni siquiera se conoce o es posible encontrar el origen de las frutas locales. De hecho, similar a *Cocina Criolla*, recetario publicado durante la misma época,

Los cinco sentidos no responde a una demanda explícita de un plan de construcción de la nación sino que opta por escribir, parcialmente, a partir de la comida, de los ingredientes que la forman y conforman su comunidad: una comunidad de sentidos. Sin embargo, parece que ambos textos coinciden en realizar una especie de “itinerario de nuestras cosas” o como se encuentra en la portada de *Los cinco sentidos* a manera de subtítulo: componer un “cuaderno suelto de un Inventario de nuestras cosas”, es volver a conocer lo que nos hace quienes somos, de la materia que estamos hechos y hechas. La materialidad de este inventario tiene un papel muy importante en *Los cinco sentidos*, pues lo que hace Blanco —anunciado ya desde los títulos de sus ensayos: “Entraña de la guajana”, “Serenata del coquí”, “Esencia de la mañana y musaraña de la noche”, “Aventuras de jugos y de pulpas” y “Ditirambo decorativo de las brisas” —, es crear “platos” con ingredientes que tiene a mano a través de su escritura, repiensa los objetos delimitados en su realidad para hacer algo nuevo con ellos. De esta forma, la escritura literaria de Blanco en la esfera intelectual puertorriqueña de la época abandona un uso de lo literario como rescate de una identidad nacional. Así pues, el escritor en *Los cinco sentidos* va a obrar como una suerte de cocinero/poeta que tiene la capacidad de crear a partir de lo que tiene en su inmediatez y piensa de otra manera esta “alacena” que es su realidad.

Si bien el sabor que se lee en el recetario de *Cocina Criolla* es aquel que viene por la experiencia del cocinar, probar y comer, en sintonía con el lector/a de ese recetario y esa ausencia que busca colmar el plato finalizado y prepara el futuro contacto de lo real del sabor, en *Los cinco sentidos* se moviliza una imagen del sabor que también es una relación con el objeto o el fruto todavía ausente, quizás desplazado, donde el sabor se produce a través de la experiencia sensorial de un lector o una lectora quien imagina,

paladea el alimento que ha sido escrito. En este sentido leo el sabor del texto de Blanco como un sabor que se produce al *escribir la comida*. Me refiero a *escribir la comida* en este caso y no *escribir sobre la comida*, porque escribir sobre la comida en el recetario de *Cocina Criolla* implica una sensibilidad particular entendida a través de la doble exterioridad de esta imagen culinaria: más aun, escribir sobre la comida implica un sabor que se figura a través de quien lee y practica estas recetas. En *Los cinco sentidos* encuentro este sabor que me parecía intuir en el recetario, pero ahora se manifiesta directamente en la escritura. En estos ensayos la escritura de la comida supone la creación de un objeto y la exploración de una experiencia sensorial a través de un trabajo con los efectos y significantes de las lenguas concurrentes en la escritura. De este modo, *Los cinco sentidos* explora esa actividad que recrea el saboreo, al trabajar con los ingredientes y sentidos que reconocen sus particularidades gustativas no solo por las propiedades de cada alimento, sino también por la memoria y la sensación que se vive al comerlo/la.

Una de las lecturas hechas a la obra de Blanco, por Arcadio Díaz Quiñones, propone que Blanco “pone lo artístico” en primer plano y el arte como el lugar privilegiado de la interpretación” (Díaz Quiñones 150). Poner lo artístico en primer plano implica darle prioridad la experiencia sensorial de cara a un ejercicio interpretativo por venir y lo curioso es que esto no se haga desde un gesto que busque darle otra cara a la situación política, sino que opera como una suerte de refugio -la apropiación de la experiencia sensorial como otro tipo de gesto político. ¿Por qué escoger los ingredientes y la comida? En el capítulo anterior sobre *Cocina Criolla*, discutí que la producción de la imagen culinaria del sabor triangula el acto creacional de la escritura con la facultad

gustativa puesta en juego en la lectura y las propias alacenas imaginarias de los lectores y las lectoras, ahora habría que cuestionar qué tipo de sabor puede producirse en *Los cinco sentidos*. Si el sabor del recetario se destaca por seguir una expresión en la que dos registros discursivos entran en contacto: uno discurso cuantificador y de exactitud y otro metafórico, en Blanco el sabor se produce a través de una exploración sensorial que crea objetos escriturales que inscriben el paladar y la comida en su texto. Al poner lo artístico en un primer plano dialogo con la idea de Joseph Muñoz en su texto *La cocina de pensamiento: una invitación a compartir fogones y mesa con los filósofos* al decir que: “El pensamiento creativo habitualmente se define en contraposición al lógico y se caracteriza por buscar sistemas para generar nuevas ideas nuevas, originales y útiles” (Muñoz 221). El pensamiento creativo según lo propone Muñoz me ayuda a especular en lo que denomino como acto creacional de la escritura de Blanco, pues escribe sus objetos siguiendo una suerte de lógica poética en la que el sujeto ensayístico, primero, presenta el objeto y las significaciones que se le han dado, ya sea en la cultura popular o en el campo intelectual puertorriqueño, como lo hace en el primer ensayo sobre la guajana donde menciona: “Infiero de diccionarios y lexicografías que «*guajana*» es voz muy nuestra, de abolengo indioantillano: taíno, probablemente” (3). Y luego, dicho sujeto lleva a cabo un segundo paso al cuestionar la naturalidad evidencial del objeto y a partir de este cuestionamiento se lo apropia y lo hace suyo al escribir una experiencia sensorial que lo *presentaría*, pues “decir de ella únicamente lo que antecede es casi no decir nada” (Blanco 3). Con este acto creacional, Blanco también “busca sistemas para generar nuevas ideas nuevas, originales y útiles” (Muñoz 221). Así pues, al perseguir estos momentos o instantes “creacionales” en *Los cinco sentidos*, cuestiono qué tipo de imagen

culinaria producen los ensayos de Blanco: más aún, mi lectura propone que el *sabor* para Blanco es lo que proviene de un acto creacional, de imaginar sabores, aromas, paladeos a partir de los ingredientes que tiene a la mano: una confección que no define, pero que siente.

1. Desborde de la experiencia sensible

En sus primeros dos ensayos sobre la guajana y sobre el coquí respectivamente, Tomás Blanco nos presenta su *modus operandi*. Con la guajana ensaya, tan pronto como en su segundo párrafo, el proyecto de *Los cinco sentidos*, al dar una definición sobre la guajana desde los taínos o los colonizadores, hasta su descripción física, pero no se conforma y expresa que “decir de ella únicamente lo que antecede es casi no decir nada, soslayar el busilis sin siquiera rozar el íntimo secreto...” (Blanco 3). Con su segundo ensayo se despliega el trabajo sensorial que escribe el libro a través del ejemplo de la onomatopeya *co-quí*-nombre del animal y de subrayar la dificultad para identificar su ubicación y apariencia sólo a través del sonido. De hecho se puede leer este *modus operandi* como un gesto de inconformidad de significación que registra la lectura de estos objetos y en lugar de reproducir la lectura “lógica” Blanco nos invita a pensar en una suerte de desplazamiento del significante. Incluso, posibilita leer este desplazamiento a través del propio título de su texto, *Los cinco sentidos*, pues ninguno de los capítulos toma el nombre de un sentido sino de un objeto que se recrea a partir del mismo. Lo que propone Blanco en esta primera observación es una invitación a repensar, a realizar un inventario de *lo sensible*¹¹: es decir, pensar y *sentir* lo que hay a mano, lo que consideramos propio.

Para pensar en el protagonismo de un acto creacional anclado en la singularidad

sensorial de la experiencia sabrosa, habría que pensar en la concepción de la imagen que maneja Blanco. Blanco configura distintas imágenes, incluida la visual, al momento de ilustrar cada capítulo con una imagen o dibujo que acompaña al título. Sin embargo, Blanco escribe sobre cómo en la isla de Puerto Rico “el perfume es casi monopolio exclusivo de las flores perfectamente blancas o de aquellas que, en blancura indecisa son algo verdeantes o amarillean un tanto. Las de colores vivos y vistosos, en general, huelen muy poco o nada [...] Pero las blancas, en la noche, son estrellas de olor” (26). Esas “estrellas de olor” trabajan desde la peculiaridad de la sinestesia: de hecho, parece que al pensar la particularidad sensible, de lo sensorial, ante la flor intenta precisamente despertar las demás facultades sensibles que tenemos. Si bien comienza por la guajana, la flor de la caña de azúcar como algo que vemos y luego pasa al sentido auditivo, cada uno de estos se ve intervenido por los demás sentidos. En ese juego de imaginar las “estrellas de olor”, ver y oler a la vez, oler lo que vemos y ver lo que olemos, el gesto de Blanco no es solo despertar las facultades, sino elaborar una relación de incomodidad, de desplazar y confundir los sentidos: es decir que no es solo repensar los objetos sino la propia sensibilidad que relacionamos con ellos. A este gesto creacional que juega con los significados, que repiensa el origen de las cosas y el desplazamiento de los sentidos, que actúa como una suerte de amalgamiento, de confusión, es lo que identifico como un gesto creacional. Arcadio Díaz Quiñones argumenta algo similar cuando describe lo que hace Blanco con la caña de azúcar como fruto histórico y explica que: “algo parecido ocurre con el azúcar, reducido en estos textos a la belleza de la flor de la caña, la guajana [...]” (165). Lo que Díaz Quiñones parece pasar por alto es que no se trata de “reducir” un fruto a una experiencia estética, sino volver a pensar este fruto parte de nuestra realidad desde

otro posicionamiento. Es privilegiar en esta ocasión al *sentir* en lugar del entender y hacer del gesto político de la época.

En su tercer ensayo, “Esencia de la montaña y musaraña de la noche”, es posible trazar el gesto creacional de un objeto a través de esta escritura de lo sensible¹². Cuando comienza este capítulo, se menciona de inmediato: “Una buena taza de café con leche, “término pasado” -es decir, un poquito más oscuro que claro, algo pasado el justo término medio-, “calientito” y con sus tres cucharaditas de azúcar [...]” (Blanco 19), ya sabemos que hay aquí algo más que meramente presentar y definir lo que es el fruto del café para Puerto Rico. Luego continúa:

Aun el café solo, “prieto y puya”- sin leche y sin azúcar- según lo toman ahora los pobres más pobres o aquellos que presumen de estoicos y jíbaros, también, paradójicamente, los ricos más ricos o más viajados, elegantes, leídos y sibaritas, no deja de ser útil alimento, en un amplio sentido fisiológico, como son las vitaminas, las especias, las sales minerales, el vinagre y el vino.

Pero el café, más que una bebida, antes que un alimento, es olor grato y fino, inimitable aroma, alta fragancia. (Blanco 19-20)

Parece ser que busca algo en el lenguaje que lo acerque a la “esencia” del objeto, que en este caso es impensable sin el afuera de este: la sensibilidad que estimula. Esto es un gesto ensayado también en el recetario: intentar producir una experiencia sensorial, pero encontrar una limitación en el lenguaje. Es entonces que el sujeto ensayístico en *Los cinco sentidos* y la receta en *Cocina criolla* echan mano del lenguaje metafórico permitiendo así un acto de reflexión y de crítica y a su vez posibilitando el paladear.

Ahora, este gesto en Blanco es como si leyéramos cuando el/la lector/a de la receta escribe su lectura: leemos ese tanteo con el lenguaje, cómo prueba diminutivos y adjetivos que muestran la ambigüedad. Así esta ambigüedad es propia del saborear, es intentar sentir sin definir.

Así como esta ambigüedad es significativa, no podemos pasar por desapercibida la frase en la que el sujeto ensayístico dice: “Pero el café, más que bebida, antes que un alimento, es olor grato y fino, inimitable aroma, alta fragancia” (Blanco 20) y de esta forma indica que antes que un alimento, antes que materialidad, antes que significado histórico, el café es placer: es placer por lo bello, en este caso, lo bello sería lo sabroso. También es importante notar que hay una inscripción temporal de la sensación, y es que la sensación viene antes que la definición: el placer estético del café está fuera de las consideraciones alimentarias. Este es un gesto que de nuevo desplaza el sentido de su objeto, desplaza la temporalidad que “requiere” entenderlo: Blanco lo que quiere que hagamos es que olfateemos el aroma, la fragancia, antes que beberlo- quiere que disfrutemos, saboreemos “la nada” de su emanación. Es aquí en donde aparece el sabor, a través de la ambigüedad del diminutivo, de los adjetivos: a través del placer que precede la materialidad descompuesta en la boca.

Dentro de un debate estético del placer por lo bello, podríamos reflexionar sobre dos aspectos: el sujeto que siente placer y el objeto que lo estimula. Blanco, ante esta dicotomía, piensa el sabor desde la sensibilidad que está en esa relación entre el sujeto y el objeto y de esta forma no privilegia al sujeto como aquel que siente, ni al objeto como aquello que hace sentir, sino que le otorga un protagonismo a lo sensorial como experiencia vinculante de ambos. En este sentido Blanco articula cierto gesto que lo

libera de la dicotomía estética del sujeto/objeto. Aún más, si pensamos en la propuesta de “un inventario de nuestras cosas” como una invitación a repensar nuestra realidad, Blanco de cierta forma reconoce que la capacidad de sentir del puertorriqueño no necesariamente tendría que entenderse en términos de esta dicotomía. Entonces a lo que apela Blanco es a una suerte de democratización de lo artístico y del acto creacional, pues lo que más importa es la experiencia, el sentir de cualquier cuerpo. Así como responde Borges en el prólogo a “Elogio de la sombra” con respecto al “hecho estético” en su propia escritura que: “la estética es cuando se escribe la novela y cuando se lee” (976). Es decir, en su gesto de alejarse del binario sujeto/objeto se nos propone una experiencia estética como democratización tanto de la relación sujeto-objeto y esta democratización opera a nivel del cuerpo y de la sensibilidad expuesta a todos y todas.

De esta forma el gesto de Blanco de renunciar a la dicotomía sujeto/objeto puede pensarse como una invitación a renunciar a categorías binarias y lineales que nos impiden entender la “vida sensible”¹³. La escritura de Blanco reflexiona sobre la forma de existencia de las cosas en las que coparticipa el sensorio del sujeto y el objeto percibido. En dos instancias menciona: “Por eso, antes que nada, lo que más importa en el café es que huela como debe oler” y luego “la encarnación sensible de un metafórico concepto y el extracto incorpóreo, el alma desnudada, de unos aceites aromáticos” (Blanco 21). Que el café “huela como debe oler” nos invita a pensar que lo importante es percibir una imagen, la imagen culinaria del sabor- esa que pasa por el olor, por el gusto, por el tacto, por la visión y otras sensibilidades- y no descubrir un sentido último de las cosas: pues el sentido o los sentidos están ya en las cosas, ya han sido reproducción sensible y estimulan un particular conocimiento.

Un asunto que habría que señalar al hablar la reproducción de lo sensible en la obra de Blanco es cómo apelan los sentidos a las facultades receptoras-sensibles del cuerpo. Como por ejemplo cuando menciona: “Sin regatearles nada a la mañana, al mediodía y a la tarde, la noche en Puerto Rico es, cuando menos, tan, tan, como tan, tan, de lo mejor del día. De lo mejor de lo mejor de lo mejor” (Blanco 24). Aquí lo que se *cuece* es más que todo, una sonorización de la lengua que ha ido *in crescendo* a medida que vamos avanzando en el texto. Cuando Coccia habla sobre las maneras de existir de lo sensible indica que la literatura apunta, abre a través del tanteo, de la incertidumbre y del probar, algo que todavía no posee forma fija (44). Esta sonorización llevada a cabo por Blanco, a través del tanteo, de la búsqueda de la imagen precisa y del sentido preciso, repiensa las maneras en que percibimos los objetos y las sensaciones que los hacen aparecer. Más que buscar sentidos definitivos, Blanco escribe con y desde la productividad y dificultad de la imagen y lo hace acercándose a distintos tipos de imágenes. Por ejemplo, desde las más evidentes, las imágenes visuales que incluye en cada uno de sus ensayos, todas, a su manera, reflexionan sobre los objetos que representan. Cada ensayo contiene un grabado hecho por Irene Delano, pero no son dibujos que definen ni que cierran el sentido, sino que presentan asociaciones comúnmente hechas a partir de los objetos representados. Por ejemplo el ensayo “Esencia de la mañana y musaraña de la noche” viene acompañado de un dibujo de una casa en el campo en dos colores: blanco y negro. Del mismo modo, el ensayo “Entraña de la guajana” es acompañado de un dibujo de una flor, que aparenta ser la flor de la caña de azúcar también en blanco y negro¹⁴. En contraste con la imagen la imagen visual, Blanco juega con otras imágenes, como la imagen sonora presentada anteriormente, en la que se

enfatisa *el sabor* que viene de *la salsa* de algunos “guisos” propios del Caribe¹⁵. De esta forma busca imágenes sonoras, imágenes olfativas como una especie de invitación a la práctica sensorial y a repensar la percepción. Y es a través de esta invitación que como lectores y lectoras nos damos cuenta que este juego imaginativo apunta hacia una dificultad para localizar el objeto. Ese “tan, tan” auditivo, como aquel “poquito más oscuro que claro” del café son imágenes que a pesar de que producen sabor desde una ausencia, no es una ausencia absoluta: no es que estos objetos no estén presentes, sino que no son fácil de localizar.

Si Blanco en estos ensayos desborda, desplaza y repiensa toda una experiencia sensorial al llevar a cabo un inventario de lo que tiene a la mano, entonces hay que reflexionar sobre la relación que entabla Blanco entre el cuerpo, lo sensorial y la imagen “nuestra”. Como por ejemplo en el ensayo “Esencia de la montaña...” menciona: “De pronto un soplo trae, no sabe de dónde, una flecha de aromas que pasa rectilínea. Otras veces un vaivén de fragancias, medido por la brisa, aumenta y disminuye en permeaciones suaves” (Blanco 25-26). Lo primero que se destaca en este pasaje es ese “soplo” que trae “una flecha de aromas”, ese soplo que casi se puede tocar, pero inidentificable pues no tiene forma. A pesar de esto, esa flecha es el olor que nos permea, es decir, que traspasa nuestros cuerpos. De esta forma cuando luego muestra que “el vaivén de fragancias [...] aumenta y disminuye en permeaciones suaves” es de nuevo el olor que entra por los orificios del cuerpo. Entonces cavilo en la experiencia sensible no solo como traspaso de nuestro cuerpo sino la apertura que implica todo afuera: y no solo la apertura que supone nuestro sensorio, pero el abrir y abrirse a lo que devoramos y la destrucción que supone incorporar el fruto o la comida. Este acto de devorar y de

destruir está también implicado en la imagen del sabor en su condición como imagen culinaria, pues esta imagen es consumo y destrucción. Esta experiencia de traspaso, del permear no es la única que presupone una incorporación. En otro instante, del ensayo “Esencia de la montaña...” el sujeto ensayístico dice:

Después de puesto el sol, cerrada ya la noche y dentro de ella-hasta las altas tantas- el café muéstrase fiel y ameno camarada del trasnochador y del noctámbulo. [...]

En la plaza central de muchos pueblos-“la plaza de recreo”- todavía disfruta el vecindario unas horas en el paseo o retreta tradicional. Pero en su mayor parte, esa noche magnífica la gente de pro se la abandona, indiferente, a algún que otro maleante o vagabundo, a los enamorados muchachos que aún llevan serenatas a sus novias, y a otros cuantos insignificantes gozadores de la nocturnidad isleña y tropical. La mayoría de la población, bien sea por preferencia o por necesidad- pero en última instancia, por haber suprimido la sensata costumbre de la siesta, por seguir la rutina establecida que conviene a otros climas- poco más, poco menos, se acuesta, si no con las gallinas, antes que canten los gallos sus más tempranos desvelos. Y casi todo el resto que, en San Juan, por ejemplo, sale de casa después que ha oscurecido, usualmente se encalaboza en seguida en artificiales penumbras y aires acondicionados, a macerarse en la tinta neblinosa de sus propios alientos y transpiraciones, con frecuencia espesados por vapores y humos de lujo mercantil. (Blanco 24)

Esa “maceración en la tinta neblinosa”, ese juego con los “alientos y transpiraciones” dan

lugar al rol mediador del cuerpo: es decir, el cuerpo como mediación de imagen. Macerar es práctica para “reblandecer la piel” (RAE “macerar”) o la carne en un contacto con otra sustancia líquida: es entonces, afectar un cuerpo, de cierta forma cocerlo. Para Blanco lo que nos rodea, nos afecta directamente. Somos perforados y afectados constantemente, ya sea por un ruido en la ciudad, por el sonido del coquí en el campo, por el aroma y la brisa: somos receptores y reproductores de lo sensible a través de nuestro cuerpo. Con este juego de contraposiciones de sentidos Blanco no solo posibilita leer cómo los sentidos funcionan en conjunto sino que cuestiona la propia imagen “lógica” reproducida por asociaciones comunes a los sentidos, inevitablemente imaginada, que asociamos con ciertas facultades sensoriales. Nos rodea, nos traspasan los sonidos, ese: “tan, tan, de lo mejor del día” nos afecta y nos traspasa. Porque de cierta manera Blanco ensaya maneras de significación de experiencia sensible a través del cuerpo. Entonces nos hace pensar en cómo nuestros cuerpos producen experiencia¹⁶ a través de un contacto con el exterior y ese contacto como efecto en el exterior también. Esto me ayuda a pensar en el propio sabor no necesariamente en el contexto de esa escena de la ciudad, pero sí en cómo esta imagen es precisamente producida por el efecto y la interacción sensorial.

2. Lo que (no) somos

En su cuarto ensayo titulado “Aventuras de Jugos y de Pulpas” un ensayo donde los ingredientes principales van a ser “nuestras” frutas como parte del “inventario de nuestras cosas”, Blanco continúa con su lógica poética presentada en la sección anterior en la que primero presenta a su objeto y los sentidos asociados con este y luego invita a re-significarlo, a cuestionarlo. Por esto la colocación de “nuestras” frutas en comillas, pues una de las cosas que hace Blanco en este ensayo es cuestionar el acceso al origen de

estos frutos que forman parte de nuestra realidad puertorriqueña.

En este ensayo encontramos que la creación de sus objetos va a seguir la misma “lógica poética” mencionada anteriormente: comienza por decir “no se tenga, tampoco, por seguro el origen como norma inequívoca de lo auténtico, lo genuino, lo típico [...]” (32). De esta forma desestabiliza lo que se considera auténtico y puro. Tanto así que va proponiendo una suerte de crisis representacional en los nombres como significantes de las frutas, como indica al comenzar el ensayo al decir: “Nadie se guíe por las apariencias ni se fíe de opiniones. Todo gira en la rueda voluble de las variedades, los caprichos y la casualidad. A veces, ni los nombres significan nada: -Acerola, grosella, níspero, ciruela, no son lo que usualmente sus nombres adoptivos quieren decir en otros sitios-” (31). ¿Cómo vamos a considerar algo auténtico o puro si los propios nombres no captan la autenticidad (si existiese alguna) del objeto? Entonces, se trata de un contraste entre la letra y la experiencia sensible, pues de alguna manera, la fruta resulta ser demasiado intensa para la letra. Si los nombres no importan ¿qué es lo que importa? A esto Blanco parece responder que lo que importa es la experiencia sensorial, no de dónde vienen ni hacia dónde van sino que “aquí están, siempre muy nuestras, las frutas de esta tierra¹⁷” (35).

Podría parecer que a través de este gesto de rescate de la sensibilidad de los objetos, Blanco lleva a cabo un gesto estético en términos kantianos¹⁸. Al imaginar estas frutas, estos “jugos y pulpas”, Blanco produce imágenes pero no imágenes en su predisposición visual, sino imágenes con propensiones a la sinestesia. Un ejemplo de esto lo encontramos cuando el sujeto ensayístico presenta a estas frutas y dice:

Helas aquí, variadas, numerosas. Con sus gustos brillantes o con sus

medias tintas de insinuator regusto. Muchas con ese gran sabor total, que es suerte al alimón del olfato y el gusto, en donde, por añadidura, tercia, además la sensación del tacto. Helas aquí: pastas almibaradas y olorosas, sabrosas carnes aterciopeladas [...] ¡Helas aquí, las frutas nuestras!

(Blanco 36)

En un primer plano se observa el acto creacional que produce a través de la escritura, ese “Helas aquí” como un acto casi mágico de aparición, como si hubiera algo que no conociéramos antes y que ahora se nos está presentando. Este “helas aquí” opera como una declaración que haría aparecer a las frutas mejor o después de cualquier ejercicio metafórico con sólo indicar que “aquí” se encuentran. Aun así, aunque presente a las frutas y reconozca que hay un sabor produciéndose, intuye que necesita de alguien que lo produzca en la lectura o en el sentir de la fruta. Cuando menciona: “Muchas con ese gran sabor total, que es suerte al alimón del olfato y el gusto, en donde, por añadidura, tercia, además la sensación del tacto” (Blanco 36), Blanco nos invita a una experiencia de sentir a través del tacto, del gusto y del olfato pues no basta con presentar y describir físicamente los objetos, sino que quiere que sintamos su *maduración*. Es, de cierta forma, el nacimiento de la imagen por la separación de la cosa de su lugar de existencia que propone Coccia. Pues lo que hace Blanco es separar la forma de su lugar convencional en el orden del discurso del sentido común y de esta forma “afecta la inmanencia de lo que puede ser imaginado”¹⁹ (Muñoz 12). Entonces, Blanco no tan solo produce imágenes sino que también nos permite, a los lectores y lectoras, reproducir imágenes, imaginar una multiplicidad de posibilidades.

A través de la producción de imágenes y el proyecto de crear objetos que no sean

meramente definidos sino sentidos, Blanco también persigue otra preocupación. Esta preocupación no está solamente en el ensayo de “Aventuras de Jugos y de Pulpas”, sino que también en los demás ensayos. Así pues, aparece en varios instantes como:

-Para ser de verdad antillano, basta con ser criollo. Y, quizás, basta y sobra con aplanarse. El café y el guineo vinieron del lejano ultramar. Y, así, son tan nativos y boricuas como cualquier hijo del país, criollo de padres españoles o con mezcla de corso e irlandés, o tataranieta de cafres o de mandinga [...] Entretanto, la antilla había hecho suya por completo a la fruta. Al igual que hace suyo y domestica, a veces, hasta el yanqui más yanqui de la Nueva Inglaterra. (Blanco 32)

Esta inquietud puede leerse dentro de las propias inquietudes de la Generación del 30, esa búsqueda de esencias y de algo que nos constituya auténticamente. Sin embargo, lo que hace el sujeto ensayístico es invitar a pensar “las esencias” desde la sensorialidad y no desde la autenticidad: reconocer que todo lo que consideramos autóctono es una reproducción de una imagen que ha sido transformada y apropiada. El criollo como sujeto autóctono es una mezcla de razas que a su vez son otras mezclas. El guineo, conocido como banana en otros países, se lee como esa apropiación, esa “domesticación” que menciona Blanco. Entonces no son transformaciones en sí, sino más bien amalgamamientos. El guineo y el café ya no son lo que fueron porque están en contacto con otros frutos, otras experiencias sensibles y es entonces que se vuelven difíciles de distinguir como algo “puro”. Esto me facilita leer esa primera frase del pasaje que dice: “-Para ser de verdad antillano, basta con ser criollo. Y, quizás, basta y sobra con aplanarse”, pues este verbo reflexivo que ensaya Blanco parece indicar que el aplanamiento es- a través

de la experiencia sensible- dejarse confundir, permitirnos ser mezclados o unidos a cosas distintas. Aunque este pasaje no necesariamente escribe la comida y no produce sabor, sí me posibilita pensar en que el sabor en *Los cinco sentidos* pasa también por ese amalgamiento, esa mezcla de elementos distintos entre sí que produce experiencia sensible.

Buen provecho

“Aventuras de Jugos y de Pulpas” y “Esencia de la montaña y musaraña de la noche” muestran la producción de una imagen culinaria del sabor producida a través momentos en que se encuentran instantes creacionales en el texto hechos posibles por la escritura *de la* comida. Estos instantes creacionales donde se produce el sabor son espacios posibilitados por una condición de ausencia, aunque no absoluta. El texto lucha por dejar aparecer sus objetos, pero son difíciles de identificar. Aunque no haya una ausencia absoluta del objeto, esos momentos de dificultad de identificación se relacionan con la idea de la ausencia compartida en la imagen del sabor: una idea con la que coinciden los textos de *Cocina Criolla* y con *Las comidas profundas* de Antonio José Ponte.

Capítulo 3: Trasuntos del sabor: rastreo del sabor en la escritura de *Las comidas profundas* por Antonio José Ponte

“la mejor salsa del mundo es el hambre”

(Miguel de Cervantes Saavedra 582)

El sabor y el saber comparten un cuerpo, la lengua. El doblez de la lengua, esta relación entre saber y sabor me ayuda a leer no solo de dos vertientes independientes, sino precisamente ese espacio donde diferenciar el comienzo y el final de una u otra es casi imposible. El sabor, como saber de la lengua, es un modo de calificar composiciones musicales, obras de arte visuales y hasta obras literarias que no necesariamente son explícitamente textos culinarios. Aun así, son los textos que escriben la comida o representan, aunque sea parcialmente el consumo de la misma, los que he encontrado mejor sienten o exploran esta relación, este cuerpo compartido de la lengua entre el saber y el sabor. Sobre todo, porque los textos que escriben la comida *bregan*, para usar el verbo de Arcadio Díaz Quiñones, con una ausencia de la comida, esta ausencia que comienza a paladearse precisamente en la lengua. Un ejemplo es la serie de ensayos escritos en la Cuba del “periodo especial en tiempos de paz” (1990-1995) *Las comidas profundas*, por Antonio José Ponte. Leo estos seis ensayos y cuestiono: ¿qué sucede con el sabor cuando carece de cierto contacto con la realidad inmediata, cuando se pasa hambre y lo que queda en la lengua es la ausencia?

De cierta forma Ponte pone en juego lo que supone el cuerpo compartido de la lengua cuando el sabor es asunto exclusivo de la fantasía y no llega a chocar con el cuerpo compartido en el lenguaje de los alimentos; y como este no-tocar puede ser paradójicamente un contacto aún más real con la imagen culinaria. Es a partir de esta idea

de un cuerpo compartido que leo esas “comidas profundas” que presenta Antonio José Ponte: profundas porque hay una profundidad al nivel imaginario y porque requieren que la propia lectura sienta la profundidad del hambre, del vacío. En este capítulo pienso y trazo la imagen del sabor y del saborear que explora y a su vez produce la escritura de Ponte en sus seis ensayos, movilizada por esa profundidad y por esa carencia intuida en el título de la obra. Pues por un lado produce un sabor que se enfrenta, que colisiona con la escritura, con una lucha entre lo presente y lo ausente: es decir, las palabras por más que se escriban y se saboreen imaginariamente, no pueden sustituir el alimento que falta. Ahora bien, por otro lado, se complejiza el asunto al producir una imagen del sabor que se moviliza a través de lo ausente. En el primer hilo conductor dialogo con la crítica que se ha hecho de *Las comidas profundas* como una respuesta al “periodo especial²⁰” que, como explica Rita Martín en su artículo titulado “Las comidas cubanas entre el gesto de lo imposible y el reino de la metáfora” publicado en la revista literaria en línea *La Habana Elegante: segunda época*, “llena un vacío dentro de la literatura cubana, en tanto el saber (y sabor) de la comida, parte fundamental de cualquier cultura, establece en éste un conocimiento de la cultura cubana desde la imaginación y la carencia”. Luego, en el segundo hilo conductor pienso la ausencia como elemento que une las producciones del sabor en los demás textos que componen el *corpus* de este estudio. Así la falta de comida en *Las comidas profundas* me ayuda a leer el problema fundamental de lo ausente en la producción de una imagen del sabor: hay un sabor formulándose desde el vacío, desde la comida que no está en la boca o que aún no se ha cocinado. Contrario a la crítica que lleva a cabo Martín, me detengo, no en el eslabón histórico que supone este texto al llenar un vacío en la literatura cubana. Sino como otra práctica que responde a ciertas

necesidades de la escritura de la comida, cuando la comida está ausente, y así poner a dialogar el texto de Ponte con los textos puertorriqueños antes leídos. Así, pienso en una escritura *de la* comida en diálogo con la escritura *sobre* la comida que recoge el recetario de *Cocina Criolla* y lo que supone escribir la percepción del sabor y el olor en *Los cinco sentidos*. Me interesa indagar en este capítulo el lugar de la comida y el sabor en un espacio en donde no hay ingredientes y lo único que queda es imaginar.

1. Querer comer, tener que imaginar

Acercarnos a *Las comidas profundas* es acercarnos al acto de escribir la comida cuando no hay comida sobre la mesa, cuando lo que se hace es “sentarse en la mesa vacía y tapar con la hoja en blanco los dibujos de comidas y escribir en la hoja” (Ponte 47). Sobre todo es imaginar esa comida a través de la escritura, imaginar posibilidades de confección, sabores, texturas y combinaciones. De cierta manera esto es lo que realizan los escritores y escritoras de los recetarios o libros de cocina, siempre imaginan a partir de la ausencia del objeto o del plato que habrá de confeccionarse. Sin embargo, las comidas de Ponte, son profundas, están lejanas, imposibilitadas de confeccionarse en la Cuba de entonces: es decir, permanecen en el lenguaje y lo más cercano que tienen a una materialidad es la materialidad de las palabras.

Antonio José Ponte escoge minuciosamente el punto de partida de sus siete ensayos, en el ensayo titulado “Uno” se lee: “Escribo sobre la mesa de comer. La mesa está cubierta con un mantel de hule, con dibujos de comidas: frutas y carne asada y copas y botellas, todo lo que no tengo” (47). Este comienzo *confecciona* una mesa que ha sido vaciada y que ya no cumple su función primordial, ser la mesa en la que se come. Ahora sobre esa mesa se escribe. Esta oración de apertura también se hace eco de lo que es el

“periodo especial” en Cuba, pues “la escasez de la comida marca un parteaguas verdaderamente traumático en la experiencia de los cubanos” (Skłodowska 297). Es en este primer ensayo donde el sujeto ensayístico cuenta la relación del rey Carlos V con la piña, vale la pena detenerse a leer: “Se han dado cita en un jardín el emperador del Sacro Imperio y la reina de las frutas, el monarca del apetito más desmedido y la fruta más suntuosa entre todas las frutas del Nuevo Mundo” (Ponte 48). Este encuentro con “la reina de las frutas [...] la fruta más suntuosa entre todas las frutas del Nuevo Mundo” implica evidentemente un choque, un encuentro de poderes. El encuentro de Carlos V con la piña destaca un encuentro con un exceso, con otro poder. Con otro poder pues en ese “olor de la piña [que] embalsama el jardín del castillo [...], el olor, tan penetrante, marea” el rey “descubre la majestad de la piña, [y] llega a considerar que un perfume semejante debería acompañar a las personas de los reyes” (Ponte 48-49). Para Carlos V este encuentro “es un placer que bordea el dolor por la fiereza y locura de su goce” (Ponte 49). De esta forma Ponte construye una suerte de conflicto y resistencia por parte del monarca y de parte de la piña: a Carlos V se le imposibilita asir la piña, es impotente ante otra experiencia sensorial y el poder que supone. Si para el monarca es imposible asir la piña, es por el exceso, por la intensidad de esta. En este sentido es parecido al exceso de las frutas en Blanco: son demasiado intensas para la letra. Así pues, la piña es igual de poderosa que el monarca, lo que causa un choque de fuerzas. Ponte pone en paralelo la historia y resistencia de Carlos V frente a la piña para visibilizar que “las comidas cubanas podrían empezar por esa piña que Carlos V no come” (51), lo que es pensar en el poder de la piña como sabor arriesgado pero imprescindible. De cierta forma

estas comidas cubanas que comienzan por esa piña no comida es también esa paradoja entre desear y resistir ante, no el exceso, sino precisamente la ausencia que vendrá.

De esta forma lo que le queda es invocar a sus musas, suplementar con imágenes la comida que no se puede disfrutar en la Cuba del periodo especial: llamar a “una piña, a un castillo en España, a un emperador viejo y antes joven, a deseos de comer carne en un poema de mil seiscientos ocho. Llamar al espíritu de las viejas comidas, preguntar por sus secretos” (Ponte 52), en fin, convocar a lo que está ausente y ha sido imposibilitado por la política. Lo que hace, más bien, es movilizar un deseo análogamente al deseo de Carlos V: imagina al objeto y este objeto de cierta manera se vuelve más real o entra en contacto con lo real de su ausencia, lo real del vacío. Entonces toca preguntar, ¿qué sucede si la imagen toca lo real de lo ausente? Esto es lo que se cuestiona el propio Ponte con este primer ensayo y lo que se presenta en sus demás ensayos: es esa comida que se ha vuelto palabras, que se ha vuelto imagen. Es también lo que se entiende del pasaje donde se menciona a José Lezama Lima y alude a su texto *Oppiano Licario*, donde habla sobre la relación del verbo incorporar para los cubanos como esa relación de meter en el cuerpo y meterse en otros cuerpos. Lo curioso es que para el sujeto ensayístico “comer y amar son formas de delirio” (59) y esas dos acciones son también sinónimos de incorporar para Ponte, entonces ese delirio se entiende como una (im) posibilidad de entender, como una “desviación o perturbación de la razón” (RAE “delirar”). Comer y amar no solo implican una ausencia y un deseo por aquello que no está, también son perturbaciones causadas por “pasiones violentas” (RAE “delirar”), por forcejeos de lo que es posible o no. Ahora, si comer y amar son formas de delirio y estas dos son sinónimos de incorporar, entonces

incorporar también es una forma de delirio. Entonces cabría considerar que ese “meter en el cuerpo” (58) es perturbar la razón: es “cruzar el horror que esconde el bosque” (59).

La relación que entabla Ponte con Lezama Lima no solo se limita a su novela *Oppiano Licario* y el acto de incorporar, sino que este comienzo de la mesa vacía establece un diálogo evidente entre los manteles de las mesas del banquete lezamiano en *Paradiso* y el mantel que describe el sujeto ensayístico al comienzo de *Las comidas profundas*. Los manteles que se describen en el banquete ofrecido por Doña Augusta es “el color crema del mantel, sobre el que destellaba la perfección del esmalte de la vajilla, son sus contornos de un verde quemado, conseguía el efecto tonal de una hoja reposada en la mitad del cuerno menguante lunar” (Lezama Lima 62). Lo que diferencia a los manteles no son solo los dibujos sobre ellos, sino por un lado, la abundancia de comida y por el otro, la completa falta de comida. Lo que para uno es el banquete de Doña Augusta, ese banquete que visita el paladar-memoria y que tiene el contacto con la materialidad de la comida, para otro es un banquete de palabras imaginado en su totalidad. Curiosamente tanto el banquete lezamiano como *Las comidas profundas* privilegian un espacio de reflexión, de “profundidad” imaginaria ante la comida. Cuando ambas voces- ya sea la del narrador en *Paradiso* o el sujeto ensayístico en *Las comidas profundas*- describen el mantel invocan una tradición, una musa quizás. Lo que para Lezama Lima es una visita a la memoria que se hace presente en el banquete y que da lugar a discusiones en torno a la cotidianidad cubana, para Ponte es símbolo de ausencia. Esto incluso nos lleva a repensar el propio título de *Las comidas profundas* que son profundas por imposibles, por ser deseadas: este asunto del deseo es uno que comparte Lezama, lo que llama un “chirriar en la alfombra de la lengua” (61). Para Lezama

también son profundas porque recuerdan ese pasado invocado en el banquete, pero su deseo tiene otro tipo de contacto con lo real, pues la lengua allí toca la materialidad de la comida. De esta forma, la imagen del sabor que moviliza Lezama es una imagen de la “llegada de la menestra dotada de un humo aromoso que comienza a chirriar en la alfombra de la lengua” (Lezama Lima 61) potenciada por la abundancia del banquete de Doña Augusta, pero aunque esta imagen da la impresión de tocar la materialidad de la comida, en el momento en que se escribe se imagina: por lo tanto, también se trabaja con cierta carencia. Ponte moviliza una imagen del sabor potenciada por el deseo a través de la carencia: pero es la carencia, el estímulo somático del hambre frente a ese mantel donde se quisiera que los dibujos fueran reales, pudieran comerse- lo que le facilita una productividad en la escritura. Entonces demuestra que la imagen contiene una paradoja entre la carencia y la presencia, una que tanto Lezama como Ponte parecen identificar diciendo que en donde algo está ausente, otra cosa se hace presente o viceversa.

Ahora, si Ponte moviliza un deseo a través de la carencia, ¿cuál es el itinerario? ¿Por dónde se moviliza ese deseo? Para responder a esta pregunta cabe visitar esos lugares que va mostrando el sujeto ensayístico como “El Lugar De Donde Vienen Las Comidas Sabrosas” y “el Lugar Desde Donde Llega El Deseo” los que parecen señalar hacia un mapa culinario. Este mapa en la escritura de Ponte es un mapa utópico, destinos inalcanzables movilizados por el deseo o “un desasosiego por el almuerzo durante la comida y viceversa, [que] produce las cartografías más desesperadas” (74). Ese “Lugar Desde Donde Llega El Deseo” que se menciona en el ensayo “Dos” surge como una suerte de respuesta a la pregunta que va surgiendo durante la lectura, que es: ¿de dónde viene el apetito? Y es que no solo nos lleva a preguntarnos lo que él mismo se cuestiona,

sino que también nos lleva a preguntarnos si es que existe un límite entre el apetito y el deseo, si el hambre- el no haber comido- distingue entre el uno y el otro. Es más, Ponte nos remonta “hasta el origen. Los dientes roen hasta el corazón, hasta la semilla por donde empezó todo” (56). Pero ese origen refiere a “la idea del deseo no satisfecho que se transforma y multiplica en imágenes” (Álvarez- Borland 447). En este sentido me atrevería a poner en diálogo las propuestas de Ponte con lo que propone Josep Muñoz en su *Cocina del pensamiento* al examinar el pensamiento filosófico de Jean-Paul Sartre y concluir que “la imaginación puede llenar este gran hueco con imágenes, deseos, sueños, delirios...Pero sólo lo puede hacer si encuentra un lugar desocupado” (212). Esto es lo que precisamente hace Ponte, toma la ausencia e imagina los deseos y las imágenes que quisieran llenarla y demuestra así lo paradójico de la ausencia pues hay presencia en ella también. Lo sorprendente en este acto imaginativo es que hay una exterioridad o extranjería de la comida y del deseo: es decir, ya no le son propios. En su geografía no hay deseo ni comidas sabrosas, entonces imagina que vienen y las traen de otros lugares, de “Donde Viene el Deseo” o de donde “Vienen Las Comidas Sabrosas”.

Si volvemos a pensar en el cuerpo compartido de la lengua, no como un mantra que recorre este estudio, sino el cuerpo de la lengua como aquello desde donde imaginamos y aquello que nos imagina, sobre todo aquello *con* lo que imaginamos, podemos entender que hay una problematización de las funciones que cumple esta como órgano gustativo y como medio de comunicación. En el epígrafe que presenta Ponte en el ensayo “Cinco” sacado del diario de Virginia Woolf durante la Segunda Guerra Mundial se lee: “hay que ver cómo disfruta uno de la comida ahora: compongo menús imaginarios” (71) que sin duda alguna dialoga con las preocupaciones de Ponte. La

propia reflexión del sujeto ensayístico sobre estos “menús imaginarios” se basa en lo que tienen en común los libros “y las comidas desde la escasez: a ambos es preciso imaginarlos” (71).

Si bien el sujeto ensayístico establece un paralelo entre los libros y la comida a través de la imaginación, no podemos obviar que tienen funciones distintas. Imaginamos cuando comemos y cuando cocinamos, al igual que imaginamos al leer y al escribir, aun así escribir y leer no son actos de destrucción ni de nutrición fisiológica como son, en parte, el cocinar y el comer. Me parece además que la alusión de Ponte en torno a esa similitud imaginaria, también hace un llamado de atención a que no por ser similares leer y escribir reemplazan al comer y al cocinar.

Para Ponte “las comidas se han vuelto palabras, proyectos de existencia o de memoria. Están en el futuro o en el pasado, nunca ahora. En el presente, la lengua no las toca más que por sus nombres” (72). De esta forma identifica ese cuerpo compartido de la lengua, pero lo ve trastocado, “la lengua no las toca (las comidas) más que por sus nombres”: es más, no solo ve la lengua como trastocada, sino que formula un cuerpo hambreado que por más que quiera no puede alimentarse de palabras: “sobre la mesa de comer, cubierta con mantel de hule, con dibujos de comidas, todo lo que no tiene” (Ponte 47).

2. ¿A qué sabe el hambre?

Uno de los aspectos, sino el más significativo, que distingue a *Las comidas profundas* de *Cocina Criolla* y de *Los cinco sentidos* es la imagen del sabor que produce el texto de Ponte. El recetario produce un sabor particular entre una discursividad cuantificadora y un lenguaje metafórico, privilegiando en ocasiones al segundo. De esta

manera el discurso culinario que se basa en la metáfora abre un espacio para la manifestación de lo sensible que mantiene a raya el discurso de lo medible y lo cuantificable, pues este dificulta ciertas lógicas de la ambigüedad y lógicas interpretativas que trabajan con lo informe. Por su parte, los ensayos de Tomás Blanco confeccionan un sabor producido a través de la confección-escritura de sus propios objetos, a través del acto de escribir la comida. Para Blanco el sabor es producido en la ambigüedad, en el probar necesario para crear su plato textual a partir de los ingredientes que tiene a la mano y así pensar la sensibilidad de ellos. En el caso de Ponte, el sabor imaginado viene de “El Lugar De Donde Vienen Las Comidas Sabrosas”, es decir, de la literatura pues “lo único que persiste es el sabor de las palabras” (73), entonces lo que corresponde cuestionar es ¿qué se saborea a través de las palabras?

Para Ponte “todo sabor parece ser un trasunto” (67), que según el *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* viene de la palabra latina *transumptus* que refiere a “tomar de otro”, de este modo un trasunto parecería un traslado o desviación de lo “original”, algo que casi se presenta pero que se capta en retirada. Entonces pregunto, ¿qué ha sido lo que ha vaciado la mesa sobre la que escribe? Pues este trasunto que él asocia con el sabor es también captar algo “afantasmado” difícil de percibir. Con esto, cabe hacer otras preguntas, ¿qué es lo que está ausente en *Las comidas profundas*? ¿Qué es lo que está a punto de presentarse y se escapa? De la manera más literal es la materialidad de la comida la que nunca se presenta: con esto podríamos pensar que el sabor para Ponte está relacionado con la carencia, el hambre, la ausencia. Ponte lo expresa de manera singular en el penúltimo párrafo de su ensayo “Cuatro”:

El que escribe sobre la mesa con mantel de comidas dibujadas parece tan desprovisto de materia como si se dispusiera a un ejercicio de recogimiento. Escribe en una celda acerca de las comidas. Porque tiene muy pocas concreciones a su alrededor y cree merecer muy poco de abstracción. Tiene la barriga en blanco y las carencias le ayudan a pensar que toda comida es sustitutiva, que comer es siempre metaforizar, tender un puente [...]

Quien está sentado a la mesa de escribir y de comer recuerda las verdaderas comidas. [...] Lo que está al final del comer cubano, supone el final de todas las metáforas de las comidas cubanas, es la sombra. (69)

Comer es metaforizar, porque creamos y asociamos imágenes que nos ayudan a entender, a “tender” puentes entre lenguajes. Comer, en este sentido, es imaginar que lo saboreado es otra cosa. Esto puede leerse como un gesto político por parte de Ponte, pues “la barriga en blanco” del cubano obliga a metaforizar y a imaginar otros sabores. Si el sabor es el trasunto como la sombra figura una presencia a través de un cuerpo interpuesto ante la luz —la sombra es el registro de un bloqueo de luz—, la carencia, el hambre o la ausencia de comida en el “período especial en tiempos de paz”, entonces estos ensayos argumentan que la revolución ha sido un vacío, una nada, “barrigas en blanco” que no se pueden llenar con palabras.

El intento de llenar un vacío llega a su clímax en el capítulo “Seis” en el que sólo se escribe “Una mesa en La Habana...” a la que ya ni tan siquiera le siguen las palabras, la mesa en La Habana contempla su máximo vaciamiento. Entonces debemos volver a pensar la pregunta: ¿qué ha vaciado la mesa? Ponte no identifica directamente ni quién ni

qué ha sido el responsable de este vaciamiento, lo que sí da son indicios de la situación y la cotidianidad cubana definidos por esta carencia, como ejemplos menciona primero la piña de Carlos V y dice que “Las comidas cubanas podrían empezar por esa piña que Carlos V no come. A punto de devorar el único pequeño pan del día, he pensado en la falta que ese pan me hará más tarde [...] Días y días marcados por una ración de prisionero” (51). En esta primera instancia leemos que las comidas cubanas son las que no se comen y se implica el racionamiento de la comida “devorada” por el sujeto ensayístico en escasez. Aun así, la presencia de un agente o institución política no es explícita, sino que va apareciendo en pequeños destellos. Más adelante Ponte menciona que “En la Cuba de los años setenta incorporarse no podía ser otra cosa que volverse sumando de organizaciones políticas, encontrar a la obligatoriedad del servicio militar o marchar a las cortes de caña” (59) y continua dando indicios del mercado negro diciendo que “Hace ya cuatro o cinco años que muchos compradores del mercado negro en La Habana comieron, sin saberlo, frazadas de piso” (66): hasta que finalmente indica directamente que “aquí [en Cuba] también acaba el año y las comidas se han vuelto palabras, proyectos de existencia o de memoria. Están en el futuro y el pasado, nunca ahora” (72). Todos estos indicios refieren a la cotidianidad cubana y al “imaginativo repertorio de estrategias de sobrevivencia que en el habla popular se conocen como ‘la lucha’ - mientras que la propaganda oficial se hace eco de la retórica sacrificial del himno nacional (“morir por la patria es vivir”) y recurre a las lecciones martianas sobre el poder de sacrificio para alentar a los ciudadanos en su contienda diaria contra las adversidades” (Sklodowska 298). El sujeto ensayístico se aparta de esta “retórica sacrificial del himno nacional” y de las “lecciones martianas” y se posiciona en el presente, en la inmediatez y

para esto toma la sensibilidad, el proceso corporal del hambre. Toma el hambre para denunciar el cuerpo hambreado de los habitantes de la isla: toma lo más esencial que sufre Cuba, no hay comida, esta se ha vuelto un “proyecto de existencia o de memoria”. Entonces, parecería que lo se está presentando es que la mesa ha sido vaciada por los propios procesos políticos de la revolución que han sido los que han llevado a la isla a este estado.

El cuerpo hambreado que presenta Ponte, denuncia una significación del cuerpo. Jean Luc Nancy dice- y yo concuerdo con su propuesta- que: “We didn’t lay the body bare: we invented the body” (9). Entonces cuando hablo de que el sujeto ensayístico denuncia la significación del cuerpo, me refiero a que acusa una práctica de significación del cuerpo en Cuba cuando el pueblo pasa hambre. Aquellos compradores del mercado negro que “comieron, sin saberlo, frazadas de piso” (66), aquella “barriga en blanco” (69) y las comidas que se han vuelto “proyectos de memoria” denuncian la significación de un cuerpo al que se le ha quitado la comida y se le ha limitado el acceso a ingredientes. Esto también puede pensarse en los textos anteriores, pues en el caso de la receta hay el deseo de “hacer” algo que no está todavía hecho y en el caso de Blanco hay algo que desea hacerse aparecer o producirse desde la dificultad de su identificación y localización. Ahora, en *Las comidas profundas* este cuerpo hambreado no es tan solo en el cuerpo físico “a punto de devorar el único pequeño pan del día, he pensado en la falta que ese pan me hará más tarde [...] Días y días marcados por una ración de prisionero” (51), sino que es también un cuerpo nacional con hambre y que tiene “miedo de no saber de dónde vendrá la próxima comida” (74). Esto no sólo se lee a través de las explícitas denuncias al hambre, también se lee a través de las figuraciones cartográficas del “Lugar De Donde

Vienen Las Comidas Sabrosas” como “un atlas de antónimos consultado” si pensamos en la geografía como un corpus que es una de las ideas que traza Ponte en su texto a través de la metáfora lezamiana de que “el cubano al comer se incorpora al bosque” (74). Esta incorporación cubana del bosque figura que el acto de comer o el no-comer en este caso impide no solo la alimentación, pero también la incorporación, no como meter al cuerpo pero como “opening the body to the thing we devour, exhaling our insides in the tasting” (Nancy 154). Así pues, a este cuerpo hambreado de la nación no le es posible abrirse a la cosa que quisiera devorar. Incluso, más allá del cuerpo hambreado de la nación se insiste en pensar en la comida cubana como cuerpo: “an image offered to other bodies, a whole corpus of images stretched from body, local colors and shadows, fragments, grains, areolas, lunules, nails, hairs, tendons [...] and me, and you” (Nancy 121), pero un cuerpo que ha tenido que re-configurarse pues ya posee ingredientes propios hechos ahora de aire e imágenes. De esta forma, este cuerpo se ha vuelto “espíritu de las viejas comidas” (Ponte 52).

Buen provecho

Cuando pensamos en el sabor es probable que pensemos en la lengua como ese cuerpo que sostiene la imaginación. En el saborear hay una estrecha relación con el lenguaje aunque no ocurra en el momento de la enunciación. Contacto y palabras comparten un cuerpo: comer y escribir requieren imaginar con la lengua. Ahora, a pesar de su cercanía, comer y escribir tienen o cumplen funciones similares y de cierta forma esto es lo que defiende Antonio José Ponte en sus *Las comidas profundas*. Escribir sobre la mesa de comer, sobre un mantel de dibujos de comidas es un reclamo desde y a través de la carencia que problematiza el cuerpo compartido y vaciado en el no-acto de comer

nada. En la mesa se escribe y se come lo que no hay en ella, la lengua se confunde ante la ausencia, la ausencia de la comida en la Cuba del “período especial en tiempos de paz”, que a su vez configura una imagen del sabor precisamente desde esa carencia y hambre. Esta imagen producida ante la ausencia del plato es producida de otra forma en los textos de *Cocina Criolla* y *Los cinco sentidos*. Aunque en estos dos últimos textos la imagen del sabor es producida ante el objeto que no está, no se asume que ese plato no llegará, en ellos no hay realidad definida por la carencia extrema y el hambre, sino que hasta cierto punto imaginan que habrá contacto con la materialidad sabrosa. Es así que el sabor para Ponte, como para Carmen Aboy Valdejuli y para Tomás Blanco, es inseparable de un contacto con lo real, pero lo real no como materialidad presente o por venir sino como ausencia. Es precisamente a través de esta ausencia en donde estos tres textos coinciden en el trazo de un deseo por su objeto que los lleva a imaginar y con esto, a saborear.

Conclusiones

Una mesa en College Park...

Así completamos esta trayectoria de lectura, cocina y escritura: con una mesa vacía y con la posibilidad de imaginar. A lo largo de este estudio no solo hemos podido entender la producción de una imagen culinaria a través del sabor, sino que hemos abierto nuestro pensamiento crítico a otras prácticas de lectura situadas en la comida. Así pues, es a través de *Cocina Criolla*, como *Los cinco sentidos* y *Las comidas profundas* que entendemos la manera en que la lectura de una receta-texto que escribe sobre la comida- o de un texto que escribe la comida, implica mucho más que una lectura de una delimitación de ingredientes y un procedimiento culinario. Pues son lecturas que invitan a una experiencia sensorial que necesita de la función e integración de todas nuestras facultades sensoriales.

Aunque esta mesa esté vacía, este estudio me ha dado la oportunidad pensar en las distintas direcciones que puede seguir una investigación literaria sobre la comida. La continuación de este estudio en un futuro requeriría mayor énfasis en textos actuales tanto en medios digitales como impresos, es decir blogs de cocina, video recetas y recetarios publicados de los últimos diez años. De igual forma cabría perseguir el aspecto performativo de la práctica culinaria, paralelo a la práctica escrituraria. Este tipo de investigación propondría una reconsideración de lo literario en la actualidad, el cambio que ha surgido en las maneras en que leemos y escribimos y la importancia que ha tomado la comida como punto de discusión en los ámbitos académicos.

Notas

¹ La *research cooking* pone “en cuestión el modo de significación ordinario [de la comida y que nos hace dudar] del orden habitual de inteligibilidad” (Jacques & Vilar 12) y es practicada por “cocineros creativos como Ferran Adrà, René Redzepi, Massimo Bottura” (Jacques & Vilar 10), entre otros. Mientras que el *philosophy of food* refiere a “una propuesta terminológica y discursiva que recoge un modo de hacer de algunas comprensiones de la cocina” (Jacques & Vilar 6).

² Visítese *Kafka. Por una literatura menor* por Gilles Deleuze y Felix Guattari particularmente la página 33 para más sobre este tema.

³ En su artículo titulado “What is Literature?”, Jonathan Culler defiende que “One of the major lesson of theory has been that literariness is not confined to literature but can be studied in historical narratives, philosophical texts, and rhetorical and cultural practices of very different sorts” (229)

⁴ Sobre una reformulación al pensamiento epistemológico y estético de la filosofía occidental y una propuesta de un entendimiento a través del cuerpo, véase George Lakoff y Mark Johnson en sus estudios de: *Philosophy in the Flesh: the Embodied Mind and its Challenge to Western Thought*, *Metaphors we live by*, *The body in the mind: the Bodily Basis of Meaning* y *The Meaning of the Body: Aesthetics of Human Understanding*.

⁵ En su “Cuando las imágenes tocan lo real” Georges Didi-Huberman dice: “Intentar hacer una arqueología siempre es arriesgarse a poner, los unos junto a los otros, trozos de cosas supervivientes, necesariamente heterogéneas y anacrónicas puesto que vienen de lugares separados y de tiempos desunidos por lagunas. Ese riesgo tiene por nombre imaginación y montaje” (4).

⁶ Según Coccia: “an image is defined by a dual exteriority: the exteriority from bodies- because the sensible is generated outside of these- and the exteriority from souls- because images exist *prior* to meeting the eye of the subject who observes a mirror. Every sensible being, therefore, is not only *extra-mental* but also *extra-objective* or *extra-real*” (19).

⁷ Giorgio Agamben explica en su texto *Gusto* que “La teoría del *no sé qué*, que ya a partir de la segunda mitad del siglo XVII domina el debate sobre lo bello, constituye desde este punto de vista, el punto donde convergen la doctrina de lo bello y la doctrina del gusto” (27).

⁸ A pesar de que el recetario no presente evidencia de una preocupación de la búsqueda de un saber de lo bello, existe la posibilidad de explorar el recetario desde la estética en un futuro proyecto.

⁹ Sin embargo, no es el caso de otro recetario puertorriqueño publicado en el 1950, *Cocine a gusto*, en el que las escritoras indican que “También hemos añadido más ilustraciones de cortes y peces y de otros platos”. (XIII)

¹⁰ Para una bibliografía de las obras canónicas de la Generación del 30 y de su labor intelectual y nacional véase: *La escritura de lo nacional y los escritores puertorriqueños*, disertación de la Dra. Malena Rodríguez -Castro, *Literatura y paternalismo en Puerto Rico* de Juan Gelpí y *El arte de bregar* de Arcadio Díaz Quiñones.

¹¹ Para una explicación sobre la vida sensible, véase “Introducción” página 18 en donde se aborda este concepto.

¹² Coccia explica que “Figurative art, literature, music, and a significant portion of political rituals and the totality of religious liturgy consist, first of all, in the production of

forms of the sensible (...) Above all, writing, speaking, even thinking, means moving in reverse: finding the right image, the right sense that permits us to realize, and withdraw from, what one thinks and feels.” (43-44).

¹³ En el prólogo a *Sensible life* de Coccia, Kevin Attell explica que: “there is a realm of existence that is neither that of the cogitating subject nor that of the material object, but that of the sensible” (vii).

¹⁴ Dado el argumento que recorre este estudio, es mi elección no incluir las propias imágenes de *Los cinco sentidos*, pues privilegiaría un posicionamiento desde lo visual.

¹⁵ Sobre la particularidad del sabor en diálogo con la sensibilidad del escuchar en la salsa, visítese *La máquina de la salsa: Tránsitos del sabor* del escritor Juan Carlos Quintero Herencia.

¹⁶ Sobre la producción de significado a través del cuerpo véase *The Meaning of the Body* escrito por Mark Johnson.

¹⁷ Este pasaje anticipa una idea que merece la pena estudiarse en un proyecto futuro, me refiero la performatividad que implica presentar y declarar las frutas.

¹⁸ Para Immanuel Kant, principalmente en su *Crítica del juicio*, apela por un “saber que goza del objeto bello y esa forma especial que juzga a la belleza” (Agamben 8).

¹⁹ En su reseña “Esse extraneum: on Emanuele Coccia’s *Sensible life: a micro-ontology of the image*”, Gerardo Muñoz explica que: “Coccia’s invitation is for us to reimagine imagination (la vita sensibile) outside of its proactive and transcendental saturation into a region that **co-belongs with thought**. To this end, the *vita sensibile* cannot amount to another anthropology, since its taskless work is to render *a life* that is no longer one for labor and action, but affected by the immanence of what can be imagined” (Muñoz 12).

²⁰ Sobre la importancia de la distribución de producción de la comida en Cuba desde el comienzo de “el periodo especial” hasta hoy, véase la revista académica *Cuba in Transition* (1993 -) publicada por la “Asociación de estudios de la economía cubana” (ASCE son sus siglas en inglés), particularmente los volúmenes que conforman los años del “periodo especial”, *Sustainable Agriculture and Food Security in an Era of Oil Scarcity: Lessons from Cuba* (2008) por Julian Wright e *Invento luego resisto: El Período Especial en Cuba como experiencia y metáfora (1990-2015)* (2016) por Elzbieta Sklodowska.

Bibliografía

- Aboy Valdejuli, Carmen. *Cocina Criolla*. Pelican Publishing Company, 2016.
- Agamben, Giorgio. *Gusto*. Adriana Hidalgo Editora, 2016.
- Álvarez-Borland, Isabel. “El silencio del hambre: Figuras de la carencia en Antonio José Ponte”. *Hispania*, vol. 90, no. 3, 2007, pp. 443-452.
- Arce de Vázquez. “Tomás Blanco: *Los cinco sentidos*”. *Margot Arce de Vázquez: Obras Completas*. Ed. Hugo Rodríguez Vechinni, vol.1, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 1998.
- Ashley, Bob, Joanne Hollows, Steve Jones, Ben Taylor. *Food and Cultural Studies (Studies in Consumption and Markets)*. Routledge, 2004.
- Association for the Study of the Cuban Economy. *Cuba in Transition. Association for the Study of the Cuban Economy (ASCE)*, 1993- .
<http://www.ascecuba.org/publications/annual-proceedings/>
- Barceló de Barasorda, María. “Prólogo”. *Obras Completas de Antonio S. Pedreira*. Tomo III “Insularismo”. Edil, 1992. pp 13-20.
- Blanco, Tomás. *Los cinco sentidos: Cuaderno suelto de un Inventario de cosas nuestras con decoraciones de Irene Delgado*. Instituto de Cultura Puertorriqueña, 2001.
- Coccia, Emanuele. *Sensible Life: a micro-ontology of the image*. Trad. Scott Alan Stuart. Fordham University Press, 2016.
- Curtin, Dean & Lisa Heldke. *Cooking, Eating, Thinking*. Indiana UP, 1992.
- Díaz Quiñones, Arcadio. “Introducción”. *El arte de bregar*. Ediciones Callejón, 2003.
- . “Tomás Blanco: Reinención de la tradición”. *Op. Cit.*, vol. 3, no.4, 1988-1989, 147-182. *Portal de Revistas Académicas*.

- <http://revistas.upr.edu/index.php/opcit/article/viewFile/2173/1943>. Accessed 1 May 2017.
- Didi-Huberman, Georges. *Cuando las imágenes tocan lo real*. Círculo de Bellas Artes, 2013.
- Fornet, Jorge. *Los nuevos paradigmas*. Editorial Letras Cubanas, 2006.
- Gelpí, Juan. *Literatura y paternalismo en Puerto Rico*. Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 1994.
- Haraway, Donna. "Situated Knowledges: The Science Question in Feminism and the Privilege of Partial Perspective". *Feminist Studies*, vol.14, no.3, 1988, pp. 575-599. *JSTOR*. <http://www.jstor.org/stable/3178066>. Accessed 29 Apr. 2017.
- Jaques, Jèssica & Gerard Vilar. "Feeding Thought: Por una filosofía de la cocina y la gastronomía". *Disturbis*, vol. 12, 2012.
http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html. (ISSN: 1887-2786). Accessed 29 Apr. 2017.
- Johnson, Mark and George Lakoff. *Philosophy in the Flesh: The Embodied Mind and its Challenge to Western Thought*. Basic Books, 1999.
- Johnson, Mark. *The Meaning of the Body: The Aesthetics of Human Understanding*. The University of Chicago Press, 2007.
- Lakoff, George. *Metaphors We Live By*. University of Chicago Press, 1980.
- Lezama Lima, José. "Capítulo VII". *Paradiso*. Ediciones Era, 1976.
- Masiello, Francine. *El cuerpo de la voz: poesía, ética y cultura*. Beatriz Viterbo Editora, 2013.

- Muñoz, Gerardo. “Esse extraneum: on Emanuele Coccia’s Sensible life: a micro-ontology of the image”. *Infrapolitical Deconstruction*. Infrapolitical Deconstruction.wordpress.com. 30 mar 2016.
<https://infrapolitica.wordpress.com/2016/03/30/esse-extraneum-on-emanuele-coccias-sensible-life-a-micro-ontology-of-the-image-gerardo-munoz/>. Accessed 1 May 2017.
- Martin, Rita. “Las comidas cubanas entre el gesto de lo imposible y el reino de la metáfora”. “La más verbosa”. *La Habana Elegante: segunda época*. Vol 31, 2005.
<http://www.habanaelegante.com/Fall2005/VerbosaTres.html>. Accessed 7 May 2017.
- Muñoz, Josep. *La cocina del pensamiento*. RBA Libros, 2005.
- Nancy, Jean Luc. *Corpus*. Fordham University Press, 2008.
- Ortiz Cuadra, Cruz. “Cocine a gusto: el recetario olvidado de la modernización”. “Historia”. *80grados.net*. 16 Dec. 2011. <http://www.80grados.net/cocine-a-su-gusto-el-recetario-olvidado-de-la-modernizacion/>. Accessed 29 Abr. 2017.
- . *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* Madrid: Ediciones Doce Calles, 2006.
- Ponte, Antonio José. *Un seguidor de Montaigne mira La Habana/ Las comidas profundas*. Verbum, 2001.
- Ortiz, Fernando. “Factores humanos de la humanidad”. *Revista Bimestre Cubana*, vol 14, no. 3, 1949, pp. 161-186.
- Palés Matos, Luis. “Canción festiva para ser llorada”. *Tuntún de pasa y grifería*. Instituto de Cultura Puertorriqueña, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 1993.

Quintero-Herencia, Juan Carlos. *La máquina de la salsa: Tránsitos del sabor*. Ediciones Vértigo, 2005.

Real Academia Española. "Delirar". *Diccionario de la lengua española*. 2 May 2017.

<http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=delirar>

Real Academia Española. "Macerar". *Diccionario de la lengua española*. 2 May 2017.

<http://dle.rae.es/srv/fetch?id=Nm211AF>

Real Academia Española. "Trasunto". *Diccionario de la lengua española*. 2 May 2017.

<http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=trasunto>

Rodríguez, Pablo. Entrevista. "Emanuele Coccia: 'Naturaleza Es Técnica'". *Revista Ñ*.

Clarín.com, 12 July 2011. https://www.revistaenlinea.com/ideas/emaunuele-coccia-averroes-la-vida-sensible_0_rkvwLx52DXx.html. Accessed 1 May 2017.

Rodríguez-Castro, Malena. *La escritura de lo nacional y los escritores puertorriqueños*.

Princeton University, 1988.

Skłodowska, Elzbieta. *Invento luego resisto: El Período Especial en Cuba como experiencia y metáfora (1990-2015)*. Cuarto propio, 2016.

Supski, Sian. "Aunty Sylvie's Sponge: Foodmaking, Cookbooks and Nostalgia". *Cultural Studies Review*. vol 19, no.1, 2013, pp. 28-29. *JSTOR*.

<http://epress.lib.uts.edu.au/journals/index.php/csrj/index>. Accessed 1 May 2017.

Vilar, Gerard. *El desorden estético*. Idea Books, 2000.

---. *Las razones del arte*. Antonio Machado, 2005.

Wright, Julia. *Sustainable Agriculture and Food Security in an Era of Oil Scarcity:*

Lessons from Cuba. Routledge, 2012.