

Eberenz, Rolf, ed. *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*. Madrid: Visor Libros, 2014. 407 págs.

Los diecisiete trabajos que conforman este volumen fueron presentados en un coloquio celebrado en la Universidad de Lausana, entre el 25 y 26 de junio del 2012, según refiere el editor de la obra, el profesor Rolf Eberenz. Recién jubilado, Eberenz, catedrático de Filología y Lingüística Hispánica en la Universidad de Lausana (Suiza) y especialista en lexicografía y en cuestiones de morfosintaxis histórica, se ha centrado en el estudio del vocabulario medieval y áureo de la alimentación y la gastronomía. Así, en el entorno literario y lingüístico, vinculado a la alimentación y a la cocina en el ámbito hispánico, se desarrollan los estudios que se recogen en el libro.

En la presentación (9-20), el propio Eberenz utiliza como eje conductor, para justificar el libro, la trayectoria histórica de los géneros literarios que de un modo u otro han tenido que ver con el hecho alimentario y la búsqueda, en ocasiones interesada, según mi opinión, de lo que se ha denominado cocina tradicional, popular y regional, pese a que, como expone el autor, este ideal de cocina no deja de ser ambiguo. De manera magistral, Eberenz expone que lo que se conoce como cocina auténtica carece de referentes reales, pues “la alimentación popular nunca consistió en hábitos inmutables sino que se manifestaba en una serie de códigos en constante evolución, como cualquier otro fenómeno cultural” (10). Esta búsqueda de lo popular, de lo regional o de lo nacional en la gastronomía se vincula “con la nostalgia de identidades claramente delimitadas” (10). A todo esto añade el interés existente por el conocimiento y el disfrute de la cocina exótica, no tan cercano en el tiempo como puede parecernos, y la relación existente entre la alimentación y la cocina con la creación artística, en especial con la literatura.

El libro se estructura en tres grandes secciones de aportaciones desiguales: un primer apartado dedicado a la literatura hispanoamericana, con tres contribuciones; un segundo sobre la literatura española, con seis; y un tercero sobre lingüística, con ocho trabajos. Debido al elevado número de aportaciones, voy a reseñar con más detalle los que por mi formación como

historiador de la alimentación y la medicina me parecen más llamativos, lo que no demuestra desinterés alguno por el resto.

Los estudios centrados en literatura hispanoamericana se inician con el de Marco Kunz, “Huitlacoche vs. Kétchup: el choque de culturas gastronómicas en ‘El despojo’ de Carlos Fuentes” (23-46). En este artículo se analiza el enfrentamiento cultural entre México y Estados Unidos, en el que la gastronomía es un factor importante, pero no el único. Resultan de interés los planteamientos del autor del trabajo sobre la utilización, por parte de Carlos Fuentes, de los estereotipos negativos del ámbito culinario “para enaltecer la tradición propia y denigrar las costumbres del Otro” (28) y sobre la parodia de los estereotipos positivos que tanto en Europa como en Estados Unidos se tienen de América Latina. Kunz considera que Fuentes articula a modo de sátira las particularidades alimentarias mexicanas y norteamericanas con el fin de ejemplificar la supremacía histórica de los Estados Unidos, pese a tener unos hábitos alimenticios decadentes, y la existencia del revanchismo mexicano, plasmado en un cierto chovinismo culinario. A pesar de todo es consciente, y creo que en esto radica el interés de este trabajo, “de la progresiva mexicanización o latinización de Estados Unidos y del irreversible ‘agringamiento’ de México y los mexicanos” (44), sobre todo si de cuestiones culinarias se trata.

Yvette Sánchez, autora de “La gastronomía de los us Latinos: abriendo camino a otras artes” (47-67), y Dolores Phillipps-López, autora de “Textos y pretextos culinarios en Alfonso Reyes” (69-82), cierran este primer bloque. La primera, basándose en textos literarios y en la iconografía de la vida corriente, recoge las “prácticas culinarias en procesos transculturales de identificación” (47) de los inmigrantes latinoamericanos que residen en los Estados Unidos. La segunda, por su parte, muestra la capacidad del escritor y diplomático mexicano Alfonso Reyes de hacer dialogar, como afirma Rolf Eberenz en su prefacio (15), las diferencias culinarias de Europa y América, a través de una revisión crítica de sus textos.

La sección que estudia las obras de la literatura española comienza con la aportación de Tobias Brandenberger, “Lucha de pucheros. Imagología literaria y rivalidades gastronómicas” (85-100). Desde el punto de vista de la imagología, Brandenberger aborda algunos pasajes de las obras de Lope de Vega, *Fuente Ovejuna*, de Tirso de Molina, *El amor médico*, de Mário

de Carvalho, *A Paixão do Conde de Fróis*, y de Diego Terrero, *Andalucía y Asturias. Polémica en andaluz y bable*, para mostrar cómo la alimentación reflejada en la literatura revela aspectos simbólicos, ideales y valores, que están especialmente vinculados a las identidades sociales, regionales y nacionales de los territorios hispanos peninsulares. Carlos Alvar, por su parte, en su trabajo “De comidas, ventas y ajustes de cuentas” (101-123) se refiere a la comida, o mejor dicho a su falta, como burla en la literatura de los siglos XIII al XVII, muy relacionada con lo que el autor denomina literatura tabernaria, es decir, la literatura que se centra en ventas y tabernas, “lugares que reunían todos los requisitos para celebrar la alegría de vivir o para ahogar las penas por estar vivo” (113).

La importancia de las costumbres y comportamientos gastronómicos de los turcos del siglo XVI es el tema del capítulo “La gastronomía en el *Viaje de Turquía*” (125-139) de Antonio Lara. Las variadas noticias sobre las viandas, sus calidades, formas, sabores, pesos, medidas, precios y modos de consumo permiten al autor conjeturar que quien escribió el libro “tuvo que ser aficionado al buen yantar” (138) y afirmar que esta obra contiene “los primeros textos españoles de crítica gastronómica” (138). Gabriela Cordone retoma un estudio anterior en su trabajo “¿Cena profana o escena alegórica? Nuevos apuntes a propósito de la comedia *Tinelaria* de Bartolomé Torres Naharro” (167-183). En esta comedia se muestran diversas escenas picarescas que transcurren en la cocina de la servidumbre de un figurado cardenal romano, y se plantea de manera alegórica una “crítica del estado moral en el que se encontraba la Iglesia de Roma” (176).

De especial interés me han parecido los estudios de Victoria Béguelin-Argimón, “Comer en tierras asiáticas en los siglos XV y XVI: de la *Embajada a Tamorlán* a la *Historia del gran Reino de la China*” (141-165), y de Milagros Carrasco Tenorio, “La función de la alimentación en los textos de caballería hispánicos: entre simbolismo y realismo” (185-202). La primera analiza los fragmentos relacionados con la alimentación asiática a partir de dos textos castellanos. Por un lado, se basa en relatos o descripciones de viajeros, testigos de primera mano, como el de Ruy González de Clavijo que, a principios del siglo XV, narra el viaje de una serie de embajadores que fueron de Alcalá de Henares hasta Samarcanda en la *Embajada de Tamorlán*. Por el otro, estudia la *Historia del gran Reino de la China* de Juan González de Mendoza, de finales

del siglo XVI. Contrario a González de Clavijo, González de Mendoza nunca viajó a los lugares que describe, por lo que su obra resulta una refundición de materiales ajenos. La descripción de ambos textos de las riquezas naturales y los mercados, de la hospitalidad de los lugareños y los banquetes que se celebran, de las costumbres y de las comidas y bebidas desconocidas es el hilo conductor de esta exposición, que equipara el carácter elogioso en el que se percibe con frecuencia “tanto la admiración frente a la abundancia, la variedad y la calidad de los productos y de las preparaciones culinarias, como la sana sorpresa frente a unos usos tildados a veces de ‘extraños’ pero siempre respetados” (161), con el interés que hoy en día despierta en la sociedad occidental la cultura y la alimentación asiática. En otro orden, Carrasco Tenorio muestra de manera muy solvente el uso y el significado de la alimentación y de sus prácticas en la sociedad cortesana bajomedieval, a través del análisis de cuatro libros de caballerías que en su época tuvieron gran difusión: el *Libro del caballero Zifar*, *Amadís de Gaula*, *Sergas de Esplandián* y *Tirant lo Blanc*. Las conclusiones revelan que la presencia de la alimentación en estas obras refleja “necesidades sociales, más que necesidades fisiológicas”, es decir, que el hecho alimentario y todo lo que rodea al acto de comer sirve para mostrar que el estatus social y espiritual de los caballeros andantes puede cambiar en virtud de sus actos (199). Considera la autora la necesidad de hacer una interpretación mesurada del posible realismo de las referencias alimentarias de estas novelas, no sin antes confrontar la investigación “con los resultados de los estudios históricos y arqueológicos” (200). Un reto que muy bien puede plantearse el día de hoy, con los estudios publicados sobre historia alimentaria cortesana bajomedieval en los distintos reinos hispánicos.

El apartado sobre lingüística comienza con los trabajos de Yvette Bürki, “La explotación de estereotipos en la publicidad de cerveza” (205-228), y de Oxana Danilova, “*Cómetelo*, un programa culinario: interacción entre el presentador y su público” (229-254). Mientras el primero se centra en el uso de estereotipos y en el modo en que el contexto influye en la interpretación de los significados de la publicidad de la cerveza en diversos países del ámbito hispano (España, Puerto Rico, México y Argentina), el segundo aborda los recursos lingüísticos que el cocinero Enrique Sánchez utiliza en su programa televisivo, con el fin de captar y mantener el interés del público.

El estudio de Juan Pedro Sánchez Méndez, “Para una historia del léxico hispanoamericano de la alimentación y la culinaria” (255-278), señala cómo “se imbrican lengua, cultura y civilización” en la historia del léxico culinario (256). Recurre a todo un corpus de fuentes documentales, como textos cronísticos, históricos, geográficos y científicos producidos en la América colonial desde el siglo xvi hasta principios del siglo xix, a la literatura propiamente colonial, a los diccionarios de americanismos publicados entre el siglo xix y la primera mitad del xx, y a los libros de cocina criolla que se editaron a partir del siglo xix, que pueden ser de utilidad para un proyecto tan ambicioso como es el estudio de la “historia de la creación y evolución del léxico de la alimentación y la culinaria desde los primeros tiempos” (262), una labor que está todavía por realizarse. A esta línea de trabajo corresponde la aportación de Mariela de la Torre, “El léxico patrimonial e indígena de la gastronomía en las *Tradiciones peruanas* de Ricardo Palma” (279-312), que tiene como finalidad tratar, desde una perspectiva léxica y lexicográfica, el vocabulario culinario incluido en la citada obra.

La recopilación de textos continúa con el estudio de Viorica Codita, “Fraseología culinaria: algunos apuntes histórico-diacrónicos” (313-340), que se centra en las unidades fraseológicas formadas con el término *pan*. Además, plantea las dificultades, principalmente de carácter metodológico, a las que se enfrenta una investigación de este tipo. Por su parte, Beatrice Schmid en su “Léxico gastronómico y fraseología de mesa y sobremesa en obras destinadas al aprendizaje del español (siglos xvi-xvii)” (341-365) estudia el vocabulario específico, al igual que modismos y refranes relacionados con el ámbito culinario, a través de tres obras: *Coloquios familiares, [...] para qualquiera qualidad de personas desseosas de saber hablar y scribir Español y Francés*, de Gabriel Meurier (Amberes, 1568), *Pleasant and Delightfull Dialogues in Spanish and English, Profitabletothe Learner, and Not Unpleasant to Any Other Reader*, de John Minsheu, profesor de Lenguas en Londres (Londres, 1599), y *Diálogos familiares y comunes [...] / sehr freundliche und gemaine Gespräch begriffen, auff daß man Spanisch lesen, verstehen und außsprechen lerne, sampt die Teutsche Außlegung. Bayden Nationen zu gutem...*, de Juan Ángel Zumaran (Viena, 1634). La autora muestra la divergencia entre estos textos tanto en su “contenido léxico y fraseológico como en la metodología” empleada, debido a las “habilidades del autor, del marco sociocultural en el que se inscriben y de las expectativas del público destinatario” (364).

Es de gran interés para el que escribe estas líneas el trabajo de Emilio Vega, “Aspectos de la alimentación en el tratado *Menor daño de la medicina* de Alonso de Chirino” (367-383). Tras una breve alusión al escaso conocimiento que se tiene sobre la biografía del médico castellano, el autor insiste en la importancia de que la obra estudiada se haya redactado en lengua vulgar (castellano) y no en latín, la lengua científica del momento. Lo cierto es que Chirino participó del movimiento de difusión del castellano como lengua divulgativa de la ciencia, un hecho que también sucedió con el catalán durante la Baja Edad Media. Los veintidós capítulos de la obra de Chirino se estructuran en dos grandes apartados. Por un lado, aquellos que “explican de manera general cómo uno se debe alimentar” y, por otro lado, los que tratan de “modo específico qué alimentos son buenos para la salud y qué combinaciones de alimentos se deben evitar” (369-370). El resto del trabajo es la exposición descriptiva, por parte de Vega, de las pautas dietéticas (entendiendo dieta como régimen general de vida del individuo) propuestas por el galeno castellano. Es, quizás, un trabajo demasiado descriptivo, puesto que hace falta algún tipo de comparación con estudios que traten esta materia, pues los hay y son buenos. Asimismo, la bibliografía utilizada es escasa. Un mayor abanico de lecturas posiblemente le hubiera llevado a no considerar como cierta, o por lo menos a dudar, la afirmación de que una de las funciones de las especias en el periodo medieval fue la de “conservación para el transporte y almacenamiento de los alimentos” (380). Esta es una opinión muy generalizada todavía, pero ampliamente rechazada en el ámbito académico. ¿Por qué Chirino dijo lo que dijo? ¿Cuáles son los precedentes literarios de la obra de Chirino? Estas son dos de las preguntas que quedan sin respuesta.

El último de los trabajos corresponde al mencionado Rolf Eberenz, “Alimentos, platos y bebidas en el *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611) de Sebastián de Covarrubias” (385-407), quien busca la repercusión que la alimentación y el arte culinario tuvo en la obra de Covarrubias; una importancia nada desdeñable, pues el autor recoge cerca de seiscientas entradas que sirven para enfocar la alimentación desde puntos de vistas variados, como son los culturales, sociales y antropológicos. Eberenz reconoce que hay otros muchos temas que quedan por explorar, como la reconstrucción del “sistema de sensaciones gustativas que distinguía la sociedad castellanohablante de los siglos XVI y XVII” (403), cuyas consideraciones fueron publicadas en el

2013, en el número 72 de la revista *Vox Románica* con el título “La salsa a de quedar un poco entre agra e dulce’. El área semántica de los sabores en el castellano medieval y áureo”. El interés de estos últimos años del profesor Rolf Eberenz por las cuestiones de carácter alimentario y su plasmación en la literatura augura interesantes aportes, pese a su jubilación como profesor universitario estudioso de la literatura de los siglos XIV al XVII.

En definitiva, el libro que se reseña incluye, desde una perspectiva lexicográfica, un amplio abanico de trabajos en los que desde puntos de vista y temáticas muy variadas se estudian cuestiones alimentarias y culinarias, en su mayoría a partir de la literatura hispanoamericana (los menos) y española, ubicados en un amplio periodo cronológico que va desde los últimos siglos de la Edad Media hasta nuestros días. Este es un libro que marca la senda a futuros estudios de esta índole que, según parece, van tomando fuerza en estos últimos años; una magnífica recopilación que, como casi todas aquellas obras que recogen contribuciones de jornadas científicas, no guarda una estricta homogeneidad temática. Con todo, nos encontramos ante una publicación muy recomendable, dirigida no solo a filólogos y a especialistas en la literatura, sino también a historiadores de la alimentación, como es mi caso. Es un compendio que debe presentarnos nuevos campos de investigación en temática culinaria, pero que sobre todo nos muestra la necesidad de aunar esfuerzos para estudios de carácter multidisciplinar con objetivos más ambiciosos.

Fernando Serrano Larráyo

Universidad de Alcalá, Alcalá de Henares, España