



La consolidación del libro de cocina como espacio narrativo:

El libro de los afectos culinarios de Carmen Vázquez Arce

María Inés Ortiz, Ph.D.

Blue Ash Campus (Raymond Walters College)
University of Cincinnati
Ohio - EE.UU.

“looking at a cookbook is very comforting [...] is a kind of way of getting away from everyday problems and losing yourself in a good recipe instead of a good novel”

Sukey Howard

El libro de cocina como expresión literaria.

Como parte del estudio crítico y literario, existe la necesidad de tomar en consideración los múltiples medios a través de los cuales se crea y se expresa la literatura. En este caso, el libro de cocina es una de las vertientes literarias gracias a la cual las escritoras han logrado manifestar sus inquietudes y puntos de vista sobre el mundo que les rodea. Por esto, el estudio del libro de cocina como texto nos lleva a tomar en consideración una forma alternativa, y tal vez inusual, en la que los escritores nos cuentan una historia, valiéndose de una estilística que retoma la retórica de la cocina como motivo.

El rol de la mujer en la sociedad y su participación limitada en la expresión literaria, se verán reflejados en este texto gracias a su construcción estilística, ya que la experiencia femenina se expresa por medio de lo que conoce o le es familiar, como sucede con el espacio de la cocina. Como resultado, tenemos que este espacio hogareño es uno de los filtros a través del cual la mujer experimenta ese mundo que le rodea, lo que puede resultar en una representación parcializada de la vida de la mujer.

No obstante, cuando trasponemos esta experiencia en el contexto del libro de cocina como medio literario, nos encontramos que el retrato que se nos presenta es el de una comunidad marcada por la fragmentación. Esto lleva a que este formato literario se salga de la organización tradicional de la narrativa. De este modo, el estudio del libro de cocina será más complicado, ya que su análisis requerirá un mayor esfuerzo en cuanto a la convergencia del lector y el texto en el proceso del análisis literario, dada su inusual y accidentada construcción.

Esta concordancia lector-texto se logra gracias a la inclusión de diferentes recetas, fotos y memorias que dan un significado ulterior al recetario. Estos elementos son intrínsecos dentro del contexto de libro de cocina, ya que es por medio de estos que podemos ver la creación idealizada de una comunidad gastronómica que celebra la unidad, por medio de los alimentos que consume. Así, estos alimentos y las recetas para confeccionarlos nos cuentan historias sobre personajes individuales, ficticios o reales, que han formado parte de este conjunto gracias a su colaboración gastronómica con la

receta, siendo este uno de los niveles a través de los cuales se teje la trama dentro del libro de cocina. Así, el libro de cocina y la visión que nos muestra sobre la participación y el control de la mujer en la cocina, se transforma en una experiencia marcada por la pluralidad. Consecuentemente, esto deriva en la cohesión de múltiples voces que aparentemente parecían estar desconectadas, pero que encuentran su fluidez gracias a lo culinario como marco narrativo.

El libro de cocina y la narrativa.

Laura Esquivel utiliza el libro de cocina como marco literario en su novela *Como agua para chocolate* la cual nos permite ver la interacción entre las recetas y la historia de los personajes. Esto nos ayuda a percibir claramente la dimensión literaria que adquiere este recurso gastronómico cuando es utilizado dentro de un contexto literario. Andrea K. Newlyn, en su artículo "Challenging Contemporary Narrative Theory: The Alternative Textual Strategies of Nineteenth-Century Manuscript Cookbooks" nos explica que "narrative must have certain properties – continuity, linearity, temporality and 'human interest', or what other narrative theorists refer to as the 'moral voice' or 'moral center' – which are link structurally with narrative" (36).

En el caso de la novela de Esquivel, podemos encontrar que son las recetas las que marcan la continuidad y la linealidad de la que habla Newlyn, dado que la escritura femenina ha sido marcada por la fragmentación. Así, la temporalidad de la historia va marcada por la cocción de estos platillos que

tuvieron un valor crucial en el desarrollo narrativo de la novela. No obstante, el mundo ficcional donde se desarrolla esta historia culinaria de Esquivel nos permite tomar en consideración el hecho de que como mujer, el personaje de Tita es capaz de verbalizar su realidad a través de la cocina, ya que era el medio con el cual estaba más familiarizada y al que fue destinada. De este modo, Tita subvierte sutilmente el espacio al que había sido condicionada, transformándolo en el lugar donde puede expresarse y representarse gracias a este contexto que le es tan personal y familiar, por lo que logra desmitificar el aparente silencio y pasividad que dominan a la mujer en la cocina.

En virtud de lo antecedente, el libro de cocina pasa a ser ese medio a través del cual las mujeres habían logrado contar su historia de generación en generación. De igual modo, la tarea culinaria también era un reflejo de las diversas realidades que afectaban a la mujer, a la familia y a la sociedad en general. Nuevamente, Newlyn nos explica que:

The cookbook provided women with a textual apparatus, which enabled artistic and creative experimentation [...] they also record women's effort towards legitimating themselves and authenticating the spaces inhabited. (37)

Así, la creación culinaria, y organización a través del libro de cocina, nos muestra la forma en que durante mucho tiempo las mujeres habían llevado esta lucha por inscribirse y darse una voz propia dentro del contexto literario, siendo lo gastronómico uno de los medios para lograrlo. Esto nos muestra el

rol activo de la mujer como un agente que es capaz de recontar la historia, la cultura, además de explorar los límites de la identidad de un colectivo gracias a los alimentos que se preparan.

Consecuentemente, esto también nos urge a la recuperación y al análisis de los libros de cocina como una fuente informativa de la realidad de las mujeres y de sus vidas. Elizabeth McDougall en su artículo "Voices, Stories, and Recipes in Selected Canadian Community Cookbooks" nos explica que

Since women, in the past, were not encouraged to write literature or supported in their literary endeavors, their writing often appears in less traditional forms. The recovery of women's writing, women's history and women's lives involves a consideration of many alternatives materials such as cookbooks. (107)

Así, al analizar los libros de cocina escritos por mujeres, podemos hallar las inquietudes y los medios a través de los cuales las mismas habían logrado crear un sistema de apoyo. Esta comunidad culinaria se diversificaba y se ampliaba gracias a la colección de recetas que contienen en sí mismas un cúmulo cultural e histórico.

El libro de cocina entonces se convierte en el marco que sirve para agrupar una forma alternativa de la herencia de un pueblo, a través de los alimentos que consumen y que son parte de su realidad histórica. La mujer en su rol como cocinera nos muestra una dimensión de la comida que va más allá de su estatus *gourmet*, ya que se trata de la comida que se prepara dentro de

la rutina. Como resultado, esta comida representa el día a día, por lo que su carácter ordinario necesariamente revela las condiciones y la disponibilidad del tiempo y los alimentos para llevarla a cabo, además de un deseo de nutrir y cuidar de las personas que consumen la comida, lo que le da un valor especial a estas recetas.

La mujer como creadora de la identidad culinaria.

En primer lugar, Bell & Valentine nos explican en su libro *Consuming Geographies: We Are Where We Eat* que "women's role as the 'cook' is a symbolic as well and material task. It has been argued that women can derive, both pleasure and identity from providing 'cooked dinners'" (75). Entonces, cuando analizamos lo que explican estos teóricos, debemos tener en cuenta que es gracias a la comida que preparan las mujeres a diario, que sale a relucir el poder del discurso gastronómico como un elemento representativo de la historia e identidad de un pueblo. Gracias a esto, las mujeres han podido tener una voz que, desde lo gastronómico, le ha permitido participar del recuento histórico, de una forma no tradicional, pero muy adecuada a la realidad material de ese pueblo y que se refleja en la comida.

Entonces, cuando pensamos en el valor histórico del discurso gastronómico tenemos que el libro de cocina aparece como una alternativa de estudio para reinterpretar la historia a través de los platos que se consumen. Nuevamente, retomamos las palabras de Bell & Valentine quienes nos explican que "the history of any nation's diet is the history of the nation itself" (168),

por lo que esta práctica material nos permite visualizar y comprender a un pueblo a través del recuento culinario del que son parte las recetas de cocina. Por esta razón, si pensamos en el valor literario del libro de cocina y la necesidad de reproducir las recetas a modo de materializar esta realidad, se crea un paralelo entre la historia y la comida, que de cierto modo nos permite representar el pasado por medio de la confección de estos alimentos destacados en el recetario.

Así, en esta ejecución gastronómica de la historia llegamos a los puntos de contacto entre la comida, la historia y la literatura, que como analiza Susan Leonardi “like narrative, a recipe is reproducible and further, its hearer-readers-receivers are *encouraged* to reproduce it and, reproducing it, to revise it and make it their own” (344). Entonces, esta idea nos invita a repensar la literatura y la comida como una experiencia personal, que se adapta a nuestras necesidades y preferencias. A la misma vez, esta idea que propone Leonardi nos lleva a cuestionar, revisar y contrastar el discurso histórico tradicional con la historia adjunta a esas recetas de cocina. Como resultado, encontramos nuevamente el debate sobre la identidad y los elementos que la conforman.

Elaine Martin debate que el tema de la comida es fundamental “in the re-thinking the basis of human autonomy and identity” (27). Podemos hablar de que en el transcurso del desarrollo de la literatura puertorriqueña, la comida ha tenido un rol fundamental como tema que sirve para adentrarnos en el

transcurso histórico-literario de la isla. Esto lleva a repensar, como sugiere Martín, las bases de lo que hoy consideramos como ser puertorriqueño a partir del estudio del discurso gastronómico en la literatura y sus manifestaciones a finales del siglo XX.

En esta ocasión, habiendo destacado el valor del libro de cocina como discurso literario e histórico, llevaremos a cabo el análisis de un recetario que contiene múltiples niveles narrativos que nos muestra un recuento personal por medio de una muestra de la cocina de la isla. A la vez, este libro nos ayuda a destacar la manifestación de la pluralidad cultural del ideal de lo puertorriqueño manifestado en su complejidad gastronómica. En este caso, nos referimos a Carmen Vázquez Arce y *El libro de los afectos culinarios* (1996), el cual a través de una historia personal nos permitirá re-contextualizar una visión de la historia de Puerto Rico. Al mismo tiempo, analizaremos cómo este libro de cocina trasciende su utilidad culinaria al consolidarse como muestra de la narrativa puertorriqueña, gracias a los diversos niveles narrativos que aparecen como parte del libro de cocina.

La cocina puertorriqueña: ¿mito o realidad?

Cuando hablamos de comida puertorriqueña nos embarcamos en un dilema que se encuentra en constante debate, ya que se trata de definir conceptos como "cultura" e "ideología" a través de este discurso culinario. Sin embargo, a lo largo de la historia de Puerto Rico ha habido diferentes

coleccionas culinarias que han intentado componer una identidad boricua a partir de los alimentos que se comían como parte de la dieta de la isla.

Algunos teóricos hablan de *El cocinero puertorriqueño* como el primer libro de cocina *típica* que apareció cerca de la segunda mitad del siglo XIX, pese a que existe un debate sobre su legitimidad boricua. Sin embargo, cuando pensamos en la expresión culinaria contemporánea de la isla, el recetario *Cocina Criolla* de Carmen Aboy Valldejuli es la Biblia gastronómica de los hogares puertorriqueños, tanto dentro como fuera de la isla. El éxito de la primera edición de este libro en 1954 llevó a que la Editorial Double Day and Company hiciera una edición anglosajona de este libro en 1957, *The Art of Caribbean Cookery*. Posteriormente le siguieron ediciones similares bajo el nombre de *Puerto Rican Cookery* (1975) con la editorial Pelican Publishing Company, e inclusive una edición braille. Finalmente, como parte de la evolución culinaria de esta gastronoma puertorriqueña, se publicó en 1986, *Juntos en la cocina*, un libro donde Aboy Valldejuli celebra junto a su esposo la pasión culinaria que los había mantenido unidos por más de cincuenta años.

Estas colecciones de recetas puertorriqueñas compiladas por Aboy Valldejuli presentaban las comidas que tradicionalmente consume una familia boricua. No obstante, aunque sus ediciones incluían una breve introducción y algunos dibujos alegóricos a la herencia indígena, las recetas aún carecían de una contextualización personal e histórica que permitiera un análisis más a fondo sobre la aportación de esta comida a la representación culinaria del ideal de lo puertorriqueño. Entonces, aunque sus recetas han servido como herencia

cultural y culinaria a varias generaciones dentro y fuera de Puerto Rico, la dimensión única de las recetas solo nos permite ver una idea superficial de esa identidad culinaria puertorriqueña. Pero la realidad es que hablar de la representación de la identidad puertorriqueña por medio de la comida no puede ser un aspecto definitivo, dada la complejidad socio-histórica que le antecede.

Por el contrario, la ausencia de este contexto histórico detallado limita el proceso de *desvío* que nos ayudaría a comprender cómo estas recetas llegan a nuestras manos. De este modo, el intento por crear un manual de puertorriqueñidad culinaria se queda corto, ya que carece de un elemento de narrativo que le permita elaborar sobre las complejidades socio-culturales de lo puertorriqueño. Por esto, retomamos el texto de Leonardi, quien explica que “even the root of recipe – the Latin *-recipere-* implies an exchange. Like a story, a recipe needs a recommendation, a context, a point, a reason to be” (340) y que no es parte de los recetarios de Aboy Valldejuli.

Consecuentemente, esto nos deja un poco perdidos en la búsqueda de los orígenes de la cocina puertorriqueña.

Sin embargo, en el caso del Vázquez Arce y *El libro de los afectos culinarios*, se muestra el devenir de una cocina puertorriqueña a través de la presentación de una colección de recetas de diferentes personas, en diferentes épocas de su vida, identificadas y clasificadas por la autora. Gracias a esto, vemos la materialización de una comunidad gastronómica puertorriqueña en su libro de cocina y literatura. De este modo, estudiaremos cómo la autora es

capaz de representar la múltiple dimensión de la identidad puertorriqueña, gracias a esta alocución culinaria y literaria representada dentro de un contexto de gente real, que ha servido en la colaboración y en el compendio de este colectivo culinario boricua. Esto le permite hablar sobre una realidad gastronómica contemporánea que refleja los cambios y transformaciones que a las que ha sido sujeto el ideal de lo puertorriqueño.

La voz polifónica del libro de cocina.

Es interesante ver cómo Vázquez Arce logra consolidar el libro de cocina como narrativa, al mismo tiempo que cuestiona la definición de lo que es ser puertorriqueño, por medio de lo gastronómico. En este caso, Vázquez Arce recurre al formato del libro de cocina como aparato textual, el cual Newlyn explica como "a frame in which to situate and arrange forms to evoke both artistic and social meaning" (37) y el cual la autora transforma en algo artístico gracias a los diferentes niveles dialógicos que emplea en el mismo.

Por esto, tomamos en consideración el título del libro y sabemos que trae consigo un enfoque literario que se sale de lo tradicional. Este texto no se trata simplemente de un libro de cocina, sino que la misma autora nos aclara que,

Mi libro es una especie de memoria colectiva culinaria. Hago advertencia porque nada tiene que ver con el libro de *Laura Esquivel*. Se trata de un libro de recetas y afectos que he ido recogiendo por la cocina desde que estaba en octavo grado.
(Vázquez-Arce 13)

El simple hecho de que sea un libro de cocina, puede disuadir a muchos de la consideración de este texto como literatura. Sin embargo, Vázquez-Arce está consciente de esta preocupación por el canon literario, y así afirma que “Mi libro es también un texto literario. Creo que la literatura también entra por la cocina. Son dos instancias de la creación artística” (13), gracias a lo cual se presenta otra posibilidad literaria que toma en cuenta la espontaneidad de la escritura paralelamente a la producción culinaria.

De este modo, nos enfrentamos a una nueva estética literaria que transforma el tradicional libro de cocina en un texto alternativo que nos guía a través de la exploración de la identidad personal y colectiva de una escritora sobre la identidad puertorriqueña. Es interesante ver como en el texto de Vázquez-Arce se combinan diferentes aspectos representativos de la identidad puertorriqueña, ya que toma en cuenta la dinámica entre la identidad y el idioma, la identidad y el género, la identidad y la raza, todo esto enmarcado por el contexto culinario, como el punto de partida para completar la formación de la interpretación de la identidad culinaria puertorriqueña.

Primero, uno de los aspectos que llama la atención sobre este libro de cocina es su título: *El libro de los afectos culinarios*. De entrada al libro con este título no podemos esperar algo tradicional, ya que la elocuencia de éste nos da un indicio de que se trata de algo más que un libro de cocina. Lo poético del título nos habla sobre la conexión entre la comida y las emociones que ésta evoca. Tal es el caso que el texto de Vázquez Arce habrá de llevarnos

en un recorrido personal, en el cual la comida ha tenido un papel fundamental ya que destaca los momentos más trascendentales de su vida.

Este aspecto emotivo-culinario no sólo se queda en el nivel de la palabra sino que vemos que es uno de los recursos esenciales en la construcción del libro de cocina. Como resultado de esto, notamos que *El libro de los afectos culinarios* combina recetas, poemas, memorias, fotos y caricaturas con el propósito de contarnos una historia donde la comida ha sido el elemento que da cohesión a los momentos más trascendentales de la vida de la autora. Paralelamente, todos estos aspectos sirven para contextualizar el acaecimiento de una identidad gastronómica puertorriqueña que aparece representada desde la perspectiva de la autora. Consecuentemente, el libro se convierte en el devenir de un espacio privado en uno público donde se pone de manifiesto cómo la comida nos une desde un nivel íntimo y familiar, al igual que en un nivel nacional y cultural.

Este aparato narrativo que Vázquez Arce utiliza como método se explica gracias a la teoría de Mikhail Bakhtin y el dialogismo en la novela. La estructura heterogénea de este libro de cocina funciona en términos literarios gracias a estos múltiples niveles que le permiten a Vázquez Arce contar su historia. Bakhtin nos explica en cuanto a esta estructura que "the novel as a whole is a phenomenon multiform in style and variform in speech and voices" (261), lo que vemos que ocurre en el caso del libro de cocina de Vázquez Arce.

Efectivamente, en términos de la crítica literaria, esta propuesta bakhtiniana nos permite aproximarnos al estudio de este libro de cocina desde

una perspectiva novelesca, ya que la combinación de las recetas, los poemas, las memorias, las fotos y las caricaturas ilustran la multidimensionalidad de la historia, y por ende de la interpretación de la identidad puertorriqueña. Bakhtin nos explica que “the novel can be defined as a diversity of social speech types (sometimes even diversity of languages) and a diversity of individual voices, artistically organized” (262), tal y como vemos en este caso, gracias a los diferentes elementos que combina la autora como parte del libro de cocina. De este modo, la “heteroglosia” como nos explica el crítico aparece como

These distinctive links and interrelationships between utterances and languages, this movement of theme through different languages and speech types, its dispersion into the rivulets and droplets of social heteroglossia, its dialogization - this is the basic distinguish feature of the stylistics of the novel (Bakhtin 263).

Este concepto nos ayuda a visualizar el proceso mediante el cual Vázquez Arce transforma el libro de cocina como el medio para llevar a cabo la narrativa de su historia personal. Asimismo, la presencia de estas múltiples voces en el texto nos permite entender el dinamismo entre diferentes formas de expresión de las que se sirve la autora a modo de llevar a cabo este recuento literario y culinario. Consecuentemente, esto nos permite hablar sobre la consolidación de libro de cocina como espacio narrativo ya que cada nivel cuenta una historia que sutilmente se entrelaza gracias a las recetas de cocina. Con esta idea en mente, pasemos ahora el significado de estas voces en el recetario.

Primero, el libro comienza gracias a la voz poética de Vázquez Arce. Vemos que la autora intercala poemas de su creación en diferentes secciones de libro. Estos poemas nos hablan de un amor que va desde la seducción “para que te enamores de los sabores/ de mi exquisita cocina” (Vázquez Arce 7), la idealización del amado “como si yo misma / te construyera por primera vez” (29), la conexión entre lo sexual y lo culinario “llegar de comensales a la mesa / donde tú y yo seríamos el único menú” (57) y concluyendo con el desengaño amoroso “El recuerdo se me queda pegado/ como esa grasa indómita adherida a las ollas” (175). Este recorrido poético que aparece de principio a fin en el libro de cocina nos muestra la historia de un amor construido gracias a una idealización gastronómica. En ciertas ocasiones, la poesía puede rayar en lo jocoso, dado el imaginario culinario que sirve como trasfondo para contar la historia de este amor. Así, lo poético nos muestra el nivel afectivo en el cual la comida nutre este espacio personal, dando un elemento nostálgico a este pasado rememorado culinariamente. En el mismo plano, esto nos sirve para poner en perspectiva cómo el ideal patriótico también se recrea a nivel afectivo, ya que muchas veces podemos estar desilusionados con lo que este ideal representa. Por último, esta voz poética se convierte entonces en uno de los planos narrativos que habrá de entrelazarse con las otras voces para mostrarnos múltiples facetas del libro de cocina.

De otra parte, cabe resaltar que no todos los libros de cocina incluían ilustraciones como parte de su compilación. Pero gracias a los avances en la impresión, los más recientes libros de cocina incluyen fotos e imágenes que les

sirven para ilustrar los ingredientes, los platillos ya finalizados y fotos de sus creadores. En el caso de *El libro de los afectos culinarios* vemos que el aspecto gráfico tiene un rol fundamental, ya que sirve para ilustrar otra de las voces que forman parte de esa *heteroglosia* de la que habla Bakhtin.

En el primer aspecto gráfico, vemos que Vázquez Arce nos presenta al personaje caricaturizado del *pinche*, el cual como buen ayudante de cocina, habrá de resaltar los ingredientes y los aparatos culinarios que se utilizan en las diferentes recetas. Pero recordando que una caricatura tiende a deformar lo que representa, veremos que este travieso personaje es como un duende gastronómico, donde el mundo de la cocina es de gigantes proporciones en comparación con este ayudante, lo que indirectamente nos deja entrever que el foco de atención es la comida en sí.

Por esto, durante el viaje culinario en el que nos lleva Vázquez Arce a través de todo su libro veremos que este juguetón pinche aparecerá en diferentes instancias, ya sea sentado haciendo yoga junto a una manzana (Vázquez Arce 33), peleando con las chinas (61), moviendo espaguetis como si fueran palos de construcción (80), bebiendo de una copa gigante de coñac (con alusión a la receta del pollo al *Cointreau*) (102), aplastado por una calabaza gigante (140), sentado entre un molde de bizcochos y una licuadora (154), o inclusive, sentado dentro de un coco (159). Así, el pinche representa los diferentes instantes gastronómicos que son parte de este proceso culinario.

Conjuntamente, este personaje aparece al principio y al final del libro, por lo que nos ilustra literalmente el inicio y la conclusión del libro de cocina. Curiosamente, al concluir el libro, vemos que el pinche aparece acompañado de la cocinera, quien aparece como dibujo, haciendo una reverencia a sus lectores y agradeciéndoles por su atención, tal y como si concluyera una obra de teatro. En este caso, la cocinera es como una meta-representación de la autora, ya que leemos sobre su vida y sus recetas, pero solamente la vemos en la foto de la contraportada. Sin embargo, ella ha estado allí acompañándonos en este recorrido gastronómico, y la vemos en una caricatura al final del libro. De este modo, no importa dónde apareciera este simpático dibujo, su propósito es el ilustrarnos de modo exagerado y juguetón la necesidad de divertirse al preparar los alimentos y el ver la cocina como una aventura creativa similar a la de la creación literaria.

Otro de los niveles presentes en el texto lo tenemos en las diferentes fotos que ilustran el recetario. Comenzando con una portada que evoca el pasado, gracias a los colores desgastados que se usaron en la foto. De inmediato, esto nos permite comprender el tono evocativo de un pasado romántico, el cual es añorado por medio de la expresión culinaria que son las recetas. Luego, antes de cualquier receta, encontramos una foto de la cocina de la casa de la autora (Vázquez Arce 11). Aquí, la imagen nos ilustra una comida en medio de su confección, teniendo como fondo los coloridos ingredientes que son los vegetales. También, en la misma imagen, aparece una foto de sus padres, junto con una escultura de unos pingüinos, hecha por

su padre, como si sigilosamente cuidaran de ella y de la confección de ese plato.

Entonces, durante el transcurso del libro de cocina, veremos que las diferentes fotos nos muestran imágenes correspondientes a las recetas de esa sección, bien sea las sopas, las pastas, las carnes, las ensaladas, o los postres, ilustrando así las diferentes secciones del libro. Paralelamente, Vázquez Arce también incluye fotos familiares, que dan a la obra una dimensión de álbum fotográfico. Gracias a estas fotos, es posible ver el paso del tiempo en el transcurso del libro, mientras vemos el desarrollo de la vida personal de Vázquez Arce, además de ver la influencia de otras personas en su vida.

Esto último es muy interesante, ya que las fotos familiares corresponden a ciertas recetas incluidas en el libro de cocina, como por ejemplo ocurre con la foto de la receta en inglés del postre "Bien-me-sabe". La madre de la autora la había escrito en inglés como parte de su propio cuaderno de recetas, pero Vázquez Arce la incluye en español en su libro. En otro caso, es posible conectar una carta romántica escrita en inglés (Vázquez Arce 83) con otra nota romántica en español (105), a la historia de la Tía Cándida, de quien nos enteramos en la memoria titulada "El Gateau de Felicie" que se trataba de "una tía muy generosa pero rarísima" de la autora (Vázquez Arce 177). Más adelante, se nos dice que "Titi Cani, en sus rarezas, no quiso celebrar boda y prefirió desaparecer una noche y resurgir ya casada a la vida pública" (178). Consecuentemente, las claves para descifrar quién es quién en estas fotos, finalmente aparecen reveladas en otra de las voces del libro: *las memorias* y

las recetas. Gracias a esto, podremos armar este rompecabezas que es el libro de cocina de Vázquez Arce. Como parte fundamental para llevar a cabo tan intenso proceso, vemos que Vázquez-Arce recopila las recetas y las historias relacionadas a éstas, a modo de crear una memoria que le permita posteriormente reflexionar sobre su pasado, y sobre los elementos que le han llevado a la formación de su identidad.

Contrario al caso del libro de cocina de Valldejuli, en *El libro de los afectos culinarios* Vázquez Arce señala propiamente de quién es cada receta, al poner su nombre en el título "Queso relleno a la Higinia" (110), o como en las "Empanadillas de bonito, tía Arsenia, España 1968" (120), donde señala el lugar de origen y el año. Así, podemos comprender los diferentes espacios de donde provienen estos alimentos y como éstos poco a poco se van convirtiendo en parte de la realidad personal, familiar y, por ende, cultural de un país. Por esto Vázquez Arce nos dice que "Tengo dos cuadernos y cada receta lleva el nombre de la persona que me la regaló [...] Las recetas que llevan mi nombre son mi regalo para ustedes" (20), lo que coincide con la propuesta de Leonardi de que "a recipe, is then, an embedded discourse, and like other embedded discourses, it can have a variety of relationships with its frame" (340). En este caso son las memorias dentro del libro de cocina.

El concepto de *memoria* tiene un valor fundamental dentro del contexto post-colonial, ya que vemos la necesidad del *desvío* del que nos habla Glissant, a modo de recuperar una identidad que ha sido afectada por las eventualidades históricas, y que en este caso se traduce a través de lo

gastronómico. En forma similar, el teórico Homi Bhabha nos explica en relación a este proceso de la recuperación o recopilación de la memoria que

The act of 'rememoration' [...] turns the present of narrative enunciation into the haunting memorial of what has been excluded, excised, evicted, and for that very reason becomes the *unheimlich* space for negotiation of identity and history. (284)

Esta cita de Bhabha se traduce a una incertidumbre de llevar a cabo una búsqueda de una identidad en un pasado incierto, donde hay unos huecos que se quieren llenar, ya que existen tantos vacíos que la historia y el tiempo han dejado allí, y donde el elemento gastronómico entra en juego como enlace y espacio para la negociación de esa identidad.

No obstante, la autora quiere llevar a cabo esta rememoración, no como un proceso individual, sino como una ejecución grupal. De ahí que las recetas sean representativas de los diferentes momentos y memorias que tal vez la Historia no ha tomado en cuenta, mientras que la comida ha servido como símbolo de esos momentos específicos a los que se refiere la autora. En forma similar, este innovador texto no es un simple recuento culinario, sino que como antesala a cada sección de comida, vemos que la autora lleva a cabo la introducción de esa sección, para presentarnos una memoria particular a través de la cual conecta la comida con el momento de su vida al que se refiere.

Un ejemplo de esto es cuando Vázquez-Arce nos habla sobre la preparación de las carnes, mientras que titula la memoria correspondiente a esa sección con el título "El secreto de la carne". Al mismo tiempo que habla del "uruguayo que le enseñó el secreto de la carne" (Vázquez Arce 89), la autora nos remonta a ese pasado mientras nos dice que "casi todas las recetas de carnes me las han dado los amores, aunque aquí incluyo sólo algunas por aquello de la discreción" (90). Y si pensamos en que a través de la voz poética que la autora dispersa a través de su libro, ver cómo ambos niveles se entrelazan a modo de presentarnos la persona afectiva de la autora que se manifiesta a través de la comida. De este modo, Vázquez Arce fusiona el pasado con la comida, especialmente utilizando las recetas, a modo de recuperar ese pasado, gracias a su ejecución culinaria. Así, la autora logra recrear ese pasado activamente en el ahora por medio de la confección de los alimentos, siendo esto un proceso activo que nos lleva a pensar en el *performance* culinario como resultado de esta recuperación del pasado.

Al hablar de *performance*, nos movemos hacia el análisis del desarrollo de la identidad y los diferentes niveles o aspectos de ésta, y que se completa durante el transcurso del libro. Como parte de su proyecto gastronómico, la autora combina una serie de elementos literarios, tales como la memoria y la poesía, en conjunto con las recetas, fotos familiares y una serie de personajes caricaturescos que le sirven para concretizar y materializar esta identidad gastronómica. Sin embargo, también podemos notar que Vázquez-Arce juega

con la idea del autor, ya que ella se caracteriza como personaje de su historia que se expresa a través de su relación con la comida.

El uso del lenguaje culinario, en combinación con la ejecución del acto físico que representa el trabajar en la cocina, sirve para crear una actuación o "performance" gastronómico a través del cual las escritoras ponen de manifiesto un mundo íntimo que es traído al espacio público donde se verbaliza esta propuesta teórica. Podemos entender este concepto de "performance" como:

In the feminist movement, performance provided a way for its practitioners to express very personal, sometimes astonishingly aggressive feelings about women's place in society. It was a medium, that is, that allowed women to perform against the social structures and role models they felt were defined for them by society at large. (Sayre 99)

Consecuentemente, el hecho de que narrativamente se proyecte a la mujer dentro del contexto de lo culinario, sugiere su rol activo en esta práctica rutinaria. Entonces se crea un código de comunicación a través de las actitudes y situaciones en las que aparece la mujer y que se expresa a través del papel de lo gastronómico. De ahí que el discurso feminista estudie la supresión de lo femenino y como se logra la crítica y análisis de la representación de la mujer en una situación que paulatinamente la ha llevado a encontrarse como un

sujeto fragmentado y desasociado consigo misma que Vázquez Arce trata de reconstruir por medio de su propuesta literaria.

Por eso, en *El libro de los afectos culinarios* también se entrelaza el desarrollo de la identidad y la presencia de lo gastronómico en otros textos. Vázquez-Arce muestra el punto de contacto entre el idioma, la comida y la identidad cuando nos presenta una paranoia lingüística al recordar y analizar cómo su madre se vio obligada al uso del inglés a modo de mimetizar las costumbres aceptadas como puertorriqueñas dentro del contexto anglo:

Sé que tomó clases de economía doméstica, como consta en los documentos que aparecen en este libro. Pero de nada sirvieron, tal vez porque la obligaron a tomarlas en inglés cuando los americanos insistieron en 'civilizarnos' a la mala a través de la escuela pública. Eso de que le enseñaran a hacer funche en inglés o guineítos fritos debe haberle causado tanta violencia e indignación como para que se rebelara contra el fogón. (Vázquez Arce 15)

Esta violencia lingüística a la que se refiere la autora reafirma la lucha en relación con la defensa del idioma español, y el significado que tiene para la formación de un pueblo el hecho de que se le quiera reprogramar idiomáticamente para lograr una mayor asimilación entre el colonizado y el Otro. En este caso, se traduce al ámbito de lo culinario, como ejemplo de una de las múltiples áreas a las cuales se traduce este conflicto.

Sin embargo, es interesante señalar que esta constante diferenciación lingüística es parte de la realidad histórica de la isla, con la llegada de los norteamericanos en 1898 y su deseo de asimilar a los puertorriqueños a su cultura, empezando por el idioma. Sin embargo, Vázquez-Arce refleja cómo este debate sobre el idioma se ha acoplado en una mezcla de español e inglés. En un ejemplo de las memorias, Vázquez Arce nos habla así: “Casi todas las recetas son muy fáciles de hacer, las llamo las *quickies* porque se hacen en un santiamén” (20), siendo *quickies* la palabra que sustituye a rápido. Esto denota cómo con el paso del tiempo, el inglés se ha vuelto parte de la realidad cultural y lingüística de puertorriqueño. Así, la inclusión del inglés como parte del discurso narrativo y culinario, sugiere entonces una nueva dinámica y contraste entre el concepto de identidad de Díaz Alfaro y Vázquez-Arce, ya que el español deja de ser el factor absolutamente dominante en el ideal de lo puertorriqueño.

De la misma manera, podemos establecer otros paralelos entre el texto de Vázquez-Arce y el de los otros escritores estudiados, como sucede en el caso de Lugo Filippi y su cuento “Recetario para incautos”. En todos estos casos tomamos en consideración los usos de la comida como medio para llevar a cabo un *performance* de la identidad. Esto es obvio cuando nos referimos al análisis del roles tradicionales de la mujer, ya que la “pendeja” (16) del cuento de Lugo Filippi quiere ser ese succulento manjar para otros a través de la comida. En el caso de la voz poética de Vázquez Arce también nos presenta a la amante que quiere ser consumida por el otro: “Hoy te invito a la

alegría de mis platos / para que me comas en ausencia / y me recrees en la cocina de tu casa" (81), lo que nos muestra la conexión entre el placer culinario y el gozo sexual, siendo uno camino del otro.

Sin embargo, en otros momentos, el libro de Vázquez-Arce convierte el discurso gastronómico en un discurso de subversión y rebeldía. Esto ocurre cuando la autora nos cuenta las aventuras culinarias que tuvo al estar en un colegio exclusivo para niñas: "Lo cierto es que no comía; entonces me dejaban frente al plato repleto de aquel menú asqueroso que yo detestaba con una monja guardiana que me vigilaba hasta que yo me engullera el último petit pois" (18). Más adelante concluye diciendo que "En definitiva yo no pertenecía a ese mundo de las niñas ricas. Salí del colegio marcada por la conciencia social y la hemoglobina en 40" (19), lo que demuestra que su falta a la obediencia quedaba ejemplificada con su rechazo a la comida. Comer es un acto muy poderoso, entonces, cuando se trata de no comer, este acto se convierte en protesta. Como explica Gian Paolo Biasin "food can become the occasion or the pretext to affirm or establish positions of authority or subordination [...] or rebellion" (15) por lo que esta memoria nos muestra cómo Vázquez Arce se rebela contra su familia y contra la frivolidad de las clases altas al no comer el almuerzo en el colegio de niñas, convirtiéndose en un total desprecio al comportarse y asemejarse a un aspecto de la sociedad con el cual la autora no se siente cómoda.

No obstante, las semejanzas entre estos textos no se detienen aquí, sino que este compendio culinario de Vázquez-Arce también representa la relación

entre la comida, la identidad y la raza, al igual que con los textos de Vega y Santos Febres.

La heteroglosia del libro de cocina como ejemplar de una cultura híbrida.

Vázquez Arce nos demuestra cómo el hablar de una identidad representada a través de lo gastronómico le sirve para expandir el binomio blanco-negro, y en el medio el mulato, siendo la mezcla racial uno de los elementos más importantes y trascendentales de la cultura caribeña. A través de las recetas que hablan sobre la confección del pollo, en su sección "El secreto está en la carne" (89) podemos encontrar la influencia de las diferentes culturas que han trascendido en la realidad culinaria y en la identidad puertorriqueña.

Es interesante que en esta sección Vázquez-Arce nos presenta una serie de recetas como las del "Pollo al Cointreau" (102), "Pollo mulato" (105), "Pollo imperial" (105) y "Pollo al diván parisien" (106), a través de las cuales nos muestra los diferentes modos de confeccionarlo. Similarmente, esta distinción entre las recetas se traduce a las múltiples influencias y tradiciones culinarias, que nos permiten analizar la comida como una reflexión sobre la identidad puertorriqueña, más allá de la raza, de la herencia predominantemente española, y los matices de influencia de los Estados Unidos. García Canclini explica al respecto que "[e]studiar los procesos culturales, por esto más que llevarnos a afirmar identidades autosuficientes, sirve para conocer formas de

situarse en medio de la heterogeneidad y entender cómo se producen las hibridaciones" (vii).

Pero la clave para entender este concepto de identidades híbridas está en el formato del libro de cocina y su heterogeneidad. La polifonía de voces que, cuando integrada en una sola voz, nos presenta la historia personal y cultural de un pueblo. Es entonces que volvemos a reforzar el valor del libro de cocina como recurso literario, y para eso retomamos el análisis de Newlyn, quien nos dice que "Writing cookbooks [...] represent[s] a significant socioliterary endeavour that radicalizes modern conceptions of narrativity, challenging our assumptions about what constitutes a 'story' or even a 'narrative'" (38) y esto es lo que precisamente lleva a cabo Vázquez Arce con *El libro de los afectos culinarios*.

Lo que nos presenta la autora por medio de este compendio culinario es un reflejo de las dinámicas sociales, económicas, políticas e históricas. Cuando tenemos en cuenta que el discurso gastronómico es representativo de la realidad material de un pueblo, es posible compenetrarnos en el diario vivir de una cultura, ya que la comida nos demuestra la forma en que la sociedad se está alimentando. Como resultado, tenemos en el discurso culinario una herramienta para llevar a cabo el análisis socio-culinario de un grupo. Arjun Appadurai explica en su artículo "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India" el valor histórico-social de los libros de cocina, y nos habla de la importancia de estudiar los "cookbooks in the contemporary world as revealing artifacts of culture in the making" (22).

En el caso de Vázquez Arce y *El libro de los afectos culinarios*, es viable este estudio de la cultura en desarrollo, ya que a través de las memorias, las fotos y las recetas, podemos ver cómo se entrelazan estos niveles para presentarnos la dinámica y la transformación social y cultural de Puerto Rico en los últimos cien años.

Si miramos algunas de las recetas que aparecen en *El libro de los afectos culinarios*, de inmediato nos damos cuenta de esta influencia y de la herencia e integración multiculturales en la tradición gastronómica de la isla. Por ejemplo, Vázquez Arce nos presenta recetas de influencia francesa, tales como el "Mousse de salmón" (49), el "Quiche de espinacas" (139) y el "Soufflé de berenjenas" (146). Otras de influencia española son la "Leche granizada" (53) y las "Habichuelas tiernas con tomate" (168). De influencia italiana tenemos el "Fetuchini Alfredo" (75) y de influencia anglosajona el "Pan de maíz y 'blueberries'" (26). Entre las de influencia latinoamericana, encontramos recetas de México como los "Rollo de pollo" (101) y el "Bizcocho de nevera" (154); de Brasil, tenemos la "Carne cecina" (91), de Venezuela el "Queso caraqueño" (174) y de Uruguay el "Dulce de leche" (190). Inclusive, aparece una receta de influencia árabe como el "Mousaka de setas" (144). No obstante, la influencia multicultural en la cocina de Puerto Rico no se limita a la inclusión de recetas de otros países.

Del mismo modo, en el libro de Vázquez Arce encontraremos la fusión de diferentes contextos culturales como parte de una nueva realidad culinaria representativa de la hibridez gastronómica. Un ejemplo de esto es la "tarta

-kuhen- de manzana de Chile”, gracias a la cual podemos ver la influencia de los emigrantes alemanes que se establecieron en este país en el siglo XIX, y que se manifestó en la creación culinaria de estos pasteles. Asimismo, la cocina puertorriqueña también tiene otras muestras de influencias extranjeras. Por ejemplo, la receta de las “Aguas frescas borimex” (56), la cual es una adaptación de las aguas frescas mexicanas, pero utilizando frutas caribeñas como el mango, la piña y la papaya; una receta que Vázquez Arce describe como “Estas aguas frescas van en honor a los borimex, que así nos denominamos todos los boricuas que estudiamos en México y queremos mucho a ese país hermano” (56). Otro ejemplo de la influencia de una cocina extranjera que se une a la cocina puertorriqueña es la receta más antigua que aparece en *El libro de los afectos culinarios*: “Gateau de batata (1880)” (Vázquez Arce 108). Esta receta nos muestra la influencia de los inmigrantes franceses en el Caribe, que aprovecharon este tubérculo que era parte de la dieta africana, y lo convirtieron en un postre. Vázquez Arce nos comenta que esta receta llegó a su familia por parte de sus tatarabuelos, de los cuales resalta el afrancesamiento de la receta como una forma de re-definir su pasado histórico: “Pienso que la familia destacó lo de Louisiana como mito para blanquear su historia. Así se borraría la posibilidad de una negritud y antillanía proveniente acaso, de la innombrada ilegitimidad del tatarabuelo y su procedencia del Caribe” (179). De nuevo, reaparece esta idea del desvío hacia el pasado, y que se logra por medio de la comida, la cual deja demostrado el dilema de la raza como parte del debate sobre la identidad en el Caribe, en

especial, en Puerto Rico.

Este debate sobre la herencia y la mezcla racial es uno de debates más controversiales discutidos en la ensayística puertorriqueña. Como afirma José Luis González, en su ensayo "El país de cuatro pisos", la relación entre la comida y la raza en la vida puertorriqueña tiene raíces específicas:

cuando en el Puerto Rico de hoy se habla de 'comida jíbara', se está hablando, en realidad, de 'comida de negros': plátanos, arroz, bacalao, funche, etc. Si la 'cocina nacional' de todas las islas y regiones litorales de la cuenca del Caribe es prácticamente la misma por lo que atañe a sus ingredientes esenciales y sólo conoce ligeras (aunque en muchos casos imaginativas) variantes combinatorias, pese al hecho de que esos países fueron colonizados por naciones europeas de tan diferentes tradiciones culinarias como la española, la francesa, la inglesa y la holandesa, ello sólo puede explicarse, me parece en virtud, de que todos los caribeños – insulares como continentales – comemos y bebemos más bien como negros que como europeos. (21)

Como vemos en la cita, González propone que las raíces gastronómicas caribeñas son de la influencia negra, por lo que podemos encontrar similitudes entre la cocina de los países de esta área. Esto nos lleva a considerar por qué entonces Vázquez Arce nos presenta una identidad marcada por la multiplicidad de influencias extranjeras que con el paso del tiempo han

transformado la cocina, y por ende, la identidad puertorriqueña.

Consecuentemente, en el libro de cocina vemos la transformación de una sociedad que originalmente se fundó en la mezcla de tres culturas, la española, la india y la negra, y que ahora aparece representada con elementos gastronómicos que han trascendido los espacios geográficos y culturales para convertirse en una parte de la realidad puertorriqueña marcada por la multiplicidad.

Igualmente, la heterogeneidad del libro de cocina, y las múltiples influencias culturales que aparecen en éste, tales como la influencia india, africana, española, francesa, holandesa, anglosajona, árabe y latinoamericana nos muestran la multidimensionalidad social y cultural en la que se vive en Puerto Rico. Esto es lo que afirma Néstor García Canclini cuando nos explica que:

Concebimos la post-modernidad no como una etapa o tendencia que reemplazaría al mundo moderno, sino como una manera de problematizar los vínculos equívocos que este armó con las tradiciones que quiso excluir o superar para constituirse (23)

Por esto, cuando nos encontramos en las postrimerías de la crisis del sujeto moderno en búsqueda de definiciones absolutas sobre lo que es ser puertorriqueño, sale a relucir la realidad, de que este sujeto en crisis encuentra que su pasado ha sido moldeado no por un origen único, sino por múltiples influencias.

Antonio Benítez Rojo analiza esta cuestión ideológica y nos dice que “La literatura del Caribe puede leerse como un texto mestizo, pero también como un flujo de textos en fuga, en intensa diferenciación consigo misma” (43) a lo que añade que “Así la literatura caribeña no puede desprenderse del todo de la sociedad multiétnica sobre la cual flota y nos habla de su fragmentación e inestabilidad” (43). Por eso, el ser puertorriqueño, al igual que sucede con el marco polifónico del libro de cocina, se encuentra con que en la actualidad es un sujeto marcado por una dinámica cultural compleja donde existen diversos elementos que lo caracterizan como individuo, lo cual identificamos claramente en *El libro de los afectos culinarios*.

De este modo, la dinámica cultural que se nos presenta en este libro de cocina nos guía a través del análisis de esa cultura en la cual está cimentado culinariamente. Como nos dicen Bell & Valentine “food and the nation are so commingled in popular discourses that it is often difficult not to think one through the other” (168). Consecuentemente, cuando hablamos de una cocina nacional puertorriqueña, podemos decir que existe y se mantiene a la par de la cultura en la cual está contextualizada, ya que el lazo entre ambos es más que necesario, es un lazo natural.

Siendo así, hemos mencionado anteriormente que la realidad puertorriqueña está marcada por un pasado donde han prevalecido múltiples influencias de otras culturas, o lo que bien identifica García Canclini como “culturas híbridas”. Este concepto para el estudio de las dinámicas culturales

propuestas por este teórico, pone de manifiesto que la cultura de un país no es un proceso aislado:

Ya no basta decir que no hay identidades caracterizadas por esencias autocontenidas y ahistóricas, ni entenderlas como las maneras en que las comunidades imaginan y construyen relatos sobre su origen y desarrollo. En un mundo tan fluidamente interconectado, las sedimentaciones identitarias organizadas en conjuntos históricos más o menos estables (etnias, naciones, clases) se reestructuran en medio de conjuntos interétnicos, transclasistas y transnacionales. (García Canclini vii)

Gracias a esto, podemos decir que el estudio del libro de cocina como muestra cultural es efectivo en cuanto nos muestra las dinámicas y las influencias interculturales por las que pasa una sociedad.

Esta huella se ha registrado en la compilación de un libro de cocina que deja demostrado cómo los puertorriqueños han aprovechado el encuentro gastronómico como una excelente oportunidad para relacionarse con otros más allá del idioma, la religión o las ideologías políticas, resultando en una sociabilidad que se traduce a las letras puertorriqueñas, todo esto en virtud del discurso culinario, ya que la comida es una ceremonia donde todos participan.

Asimismo, la idea de una comunidad culinaria aparece representada gracias a la colección de recetas que presenta Vázquez Arce en su libro de cocina. Este detalle permite que la autora cree un dialogismo que se traduce

en el recuento de sus memorias, todo por medio de las recetas. Esto nos permite formular que este recuento culinario es un proceso personal y, al mismo tiempo, grupal. La presencia de estas recetas nos muestra cómo se ha ido tejiendo el pasado personal gracias al legado culinario que estas personas forjaron por medio de la preparación de los alimentos. Similarmente, esta colección de recetas nos permite revisar cómo las dinámicas sociales e históricas también han ido formando el ideal de lo puertorriqueño.

Entonces, este debate sobre la identidad puertorriqueña queda manifestado aquí como la metáfora de un pasado gastronómico que ha trascendido el espacio geográfico para poner de manifiesto la realidad heterogénea que complica la definición de la puertorriqueñidad. Muchas de las recetas muestran el paso de la influencia extranjera por la isla, lo que reafirma la idea de un Puerto Rico formado por inmigrantes. Esto nos lleva a comentar sobre la realidad heterogénea de Puerto Rico y de su cultura como marcada por la hibridez, donde prevalecen diversos elementos que forman parte de una idea de cultura que se pretende definir más allá de lo geográfico, y que aparece manifestada en las nuevas formas literarias que sirven para representarla

En conclusión, en entrevista con la autora, Vázquez Arce afirma que a nivel literario le interesa “establecer que los intelectuales son personas” y por esto, es esencial hablar de comida en la literatura. Como resultado, el hecho de que *El libro de los afectos culinarios* de Carmen Vázquez Arce esté construido con un marco heterogéneo como el del libro de cocina también nos



sirve para entender el proceso humano e histórico de la cultura puertorriqueña, gracias a la utilización del discurso gastronómico como motivo literario. La expansión del espacio culinario como aquél en donde se revisa la historia de un pueblo, nos permite entender hasta qué punto hemos consumido ese pasado como parte de nuestra realidad presente. También, esto nos ha permitido evaluar el modo en que la identidad puertorriqueña ha ido transformándose en una mentalidad que define a lo puertorriqueño más allá del espacio geográfico donde está, y aparece entonces como punto de encuentro e intercambio para diversas culturas y la propia, que ha dejado su huella en la isla.

No cabe duda de que mientras haya comida, seguiremos hablando sobre el poder de este elemento en tanto que discurso sobre la cultura y la identidad del pueblo que la consume y que se representa por medio de ella.

© **María Inés Ortiz**