

ROLF EBERENZ (ed.)

**DISCURSOS HISPÁNICOS
SOBRE ALIMENTACIÓN
Y CULINARIA**

Aproximaciones literarias y lingüísticas

VISOR LIBROS

ÍNDICE

Presentación	9
--------------------	---

Literatura hispanoamericana

Marco KUNZ: Huitlacoche <i>vs.</i> ketchup: el choque de culturas gastronómicas en «El despojo» de Carlos Fuentes	23
Yvette SÁNCHEZ: La gastronomía de los US Latinos: abriendo camino a otras artes	47
Dolores PHILLIPPS-LÓPEZ: Textos y pretextos culinarios en Alfonso Reyes	69

Literatura española

Tobias BRANDENBERGER: Lucha de pucheros. Imagología literaria y rivalidades gastronómicas	85
Carlos ALVAR: De comidas, ventas y ajustes de cuentas	101
Antonio LARA: La gastronomía en el <i>Viaje de Turquía</i>	125
Victoria BÉGUELIN-ARGIMÓN: Comer en tierras asiáticas en los siglos XV y XVI: de la <i>Embajada a Tamorlán</i> a la <i>Historia del gran Reino de la China</i>	141
Gabriela CORDONE: ¿Cena profana o escena alegórica? Nuevos apuntes a propósito de la comedia <i>Tinelaria</i> , de Bartolomé de Torres Naharro	167
Milagros CARRASCO TENORIO: La función de la alimentación en los textos de caballería hispánicos: entre simbolismo y realismo	185

Lingüística

Yvette BÜRKI: La explotación de estereotipos en la publicidad de cerveza	205
Oxana DANILOVA: <i>Cómetelo</i> , un programa culinario: interacción entre el presentador y su público	229

Juan Pedro SÁNCHEZ MÉNDEZ: Para una historia del léxico hispanoamericano de la alimentación y la culinaria	255
Mariela de LA TORRE: El léxico patrimonial e indígena de la gastronomía en las <i>Tradiciones peruanas</i> de Ricardo Palma	279
Viorica CODITA: Fraseología culinaria: algunos apuntes histórico-diacrónicos	313
Beatrice SCHMID: Léxico gastronómico y fraseología de mesa y sobremesa en obras destinadas al aprendizaje del español (siglos XVI-XVII) ...	341
Emilio VEGA: Aspectos de la alimentación en el tratado <i>Menor daño de la medicina</i> de Alonso de Chirino	367
Rolf EBERENZ: Alimentos, platos y bebidas en el <i>Tesoro de la lengua castellana o española</i> (1611) de Sebastián de Covarrubias	385

Presentación

Hablar y escribir sobre alimentación se ha convertido en una de las prácticas discursivas más difundidas en las sociedades occidentales, pues desde hace unas décadas se observa la presencia insistente del tema en toda clase de formatos de la comunicación pública, tanto audiovisuales como impresos. Las orientaciones de estos discursos son variadas, y algunas cuentan con una larga tradición histórica. Así, por ejemplo, los libros, artículos de prensa y programas de televisión que prodigan consejos sobre una dieta sana tienen sus antecedentes en los *regimientos de salud* y en los tratados médicos de la Edad Media; también los libros de cocina poseen orígenes remotos, puesto que ya los había en la Antigüedad clásica y, desde el final de la Edad Media, se redactan en muchas lenguas modernas.

Sin embargo, en la trayectoria histórica de estos géneros se manifiesta de modo llamativo la transformación de nuestras sociedades a partir de la Revolución Industrial. Si antes tales textos se referían casi exclusivamente a los modos de alimentarse los pudientes, a partir del siglo XIX los tratados culinarios reciben una mayor difusión social, con el auge de los manuales de cocina burguesa, seguido en el XX por la proliferación de textos ricamente ilustrados sobre las corrientes gastronómicas más variadas, y destinados a sectores cada vez más amplios de la población. Lo que más resalta en este variopinto espacio temático audiovisual e impreso es la inquietud no solo por los alimentos saludables sino también por los platos «auténticos» —esto es, tradicionales, populares y regionales—, en flagrante contraste con la producción cada vez más industrializada de la comida y, de ahí, con la creciente globalización de las tradiciones culinarias.

Esta doble preocupación sorprende por varios motivos. De un lado, en Occidente las posibilidades de alimentarse sin dañar demasiado a la salud nunca han sido mejores que hoy en día. Los antropólo-

gos, sociólogos y psicólogos tendrán que explicarnos por qué, a pesar de esta situación envidiable, seguimos obsesionados por la comida sana. El ideal de la cocina «auténtica» tampoco deja de ser ambiguo. Bien mirado, carece de referentes reales: incluso en las sociedades preindustriales 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. Buena prueba de ello es la transformación, desde el siglo XVII, de la culinaria popular en los países mediterráneos debida a la introducción de vegetales americanos como el maíz, la patata, el tomate, el chile, etc. Así pues, las múltiples descripciones de platos regionales que pueblan el universo televisivo y el mercado del libro responden sobre todo a un deseo colectivo de regresar a una mítica Edad de Oro en que los seres humanos se sustentaban de los sencillos platos que preparaban con los productos de la tierra. Sin duda, el interés por la cocina regional y, en otro registro, la propagación de «platos nacionales» se relacionan con la nostalgia de identidades claramente delimitadas.

Además de lo «regional» y lo «nacional», se observa el auge de las publicaciones sobre cocina exótica. El entusiasmo que europeos y estadounidenses muestran por las corrientes culinarias asiáticas, amerindias y africanas se relaciona estrechamente con el turismo de nuestros días, pero también tiene precedentes ilustres en la historia de las tradiciones discursivas, sobre todo en lengua española. Se inicia con los relatos de viajes medievales a Oriente, alcanzando un primer hito notable en la *Embajada a Tamorlán* (siglo XV), y constituye después un núcleo temático de gran interés en los textos sobre la colonización de América. Destaca en ese sentido el género de las *historias de Indias*, de autores como Gonzalo Fernández de Oviedo, Bartolomé de las Casas y José de Acosta, obras más enciclopédicas que históricas en las que se ofrecen sumas de la geografía, la etnografía y la biología del Nuevo Mundo. No solo contienen abundantes referencias a plantas y carnes comestibles, sino también descripciones de los guisados que con ellas confeccionaban los pueblos amerindios. En ocasiones, las particularidades del discurso etnográfico lleva a los autores a caracterizar los manjares con más detalles de lo que ocurre, por ejemplo, en la literatura ficcional de la misma época. Estas cuestiones han generado una abundante investigación en Historia social; esto es, los textos se han explorado sobre todo como documentos para el conocimiento

de la alimentación en determinados ambientes y comunidades, mientras que la estructura discursiva y la pragmática de estos textos han suscitado menos interés.

Es sabido que los alimentos también se representan, de manera más o menos indirecta, en la creación artística, especialmente en la pintura, la literatura, el cine, etc. ¿Cuál es el lugar del acto de comer en las tradiciones literarias y cómo va evolucionando su tratamiento? En cuanto a la literatura ficcional en lengua española —pero sin duda también en otras—, hay una primera evidencia que salta a la vista: describir con deleite, detenimiento y lujo de detalles los platos que constituyen una comida y ponderar el placer que procuran a los comensales es un fenómeno relativamente reciente. Los autores medievales y clásicos suelen mostrarse bastante reservados en la caracterización de los distintos productos. Y donde esperaríamos una pormenorizada descripción de los manjares consumidos, por ejemplo en las escenas de banquete descritas en crónicas y relatos caballerescos de la Edad Media, las más veces los narradores evitan extenderse sobre el tema, mencionando solo de pasada algunos manjares (Cuesta Torre 2010).

No es que falten evocaciones de alimentos y platos ni se puede negar que estas referencias desempeñan a menudo un destacado papel literario; pero se trata casi siempre de menciones relativamente escuetas sin que los autores entren —literalmente— en materia. Según el ideario dominante en aquellos tiempos, degustar platos variados y refinados era una práctica reprobable. En los tratados médicos de la época abundan las advertencias contra las combinaciones de diferentes alimentos, que dañarían al organismo; y los moralistas —Alfonso de la Torre y Alfonso Martínez de Toledo en el siglo XV, Antonio de Torquemada en el XVI— censuran la buena mesa como lujo, desorden y pecado de gula. Ahora bien, sus enumeraciones de manjares son interesantes testimonios de los platos más apreciados en aquellos siglos, aunque raras veces se nos diga en qué consistían exactamente. El carácter transgresivo de la abundancia y la pluralidad de viandas se manifiesta ya en otra famosa enumeración, la de la «Batalla de don Carnal y doña Cuaresma» del *Libro de buen amor*. Sin embargo, se trata de un listado de carnes, de clases de pescado y de hortalizas, nunca de platos; y, por otra parte, esta alegoría carnavalesca no representa más que un período particular dentro del año litúrgi-