

Bou, E. (2023). Saber y sabor: escritura y comida. Acerca de los paisajes alimentarios (foodscapes) ibéricos. Iberoamericana-Vervuert.

doi.org/10.15452/SR.2024.25.0021

Beatriz Gómez-Pablos

Universidad Comenius de Bratislava

Eslovaquia

gomezpablos@fedu.uniba.sk

Enric Bou, catedrático de Estudios Ibéricos de la Universidad Ca Foscari de Venecia, nos presenta en esta monografía cinco estudios sobre paisajes alimentarios ibéricos, precedidos por una extensa Introducción, que corresponde al primer capítulo. Bou comienza dando unas leves pinceladas sobre la relación entre *sabor* y *saber* según algunos autores y subraya que «la comida es uno de los componentes clave y más evidentes de nuestra identidad: explica quiénes somos, dónde vivimos, de donde venimos» (p. 17), idea que se repite a lo largo de toda la monografía. El autor vincula expresiones relacionadas con alimentos en diferentes idiomas con nuestra percepción del mundo. De ahí pasa a introducir los *food studies* (estudios sobre los alimentos y sus contextos en relación con la historia, la ciencia, el arte, la sociedad y otros campos) y el objeto de la *ecocrítica* (la relación entre la literatura y el ambiente físico). Menciona a diversos autores de los *food studies* y sus aportaciones: Don Yoder (creador del concepto *foodways*), Norah MacKendrick, Pauline Adema, el sociólogo Anthony Winson, Hauck-Lawson y otros muchos. Dentro de este primer apartado, afirma que «la comida tiene una geografía y por lo tanto una cartografía» (p. 50) y, en ese contexto, se detiene en el fenómeno de las guías gastronómicas.

A la geografía gastronómica pertenece el Mediterráneo y su dieta, tema del siguiente apartado, en el que el autor hace algunas digresiones sobre las hambrunas, su definición según la FAO, el *slow food* y la película *Terra madre*, de Ermano Olmi. Se refiere con cierta ironía al fenómeno de los chefs estrella o estrellados y a algunos chefs catalanes como Ignasi Domenech i Puigcercos, Josep Maria Lladonosa i Giró, Maria Nicolau y al vasco Juan Mari Arzak, de los cuales aporta abundante información sobre su recorrido

biográfico y sus libros de cocina. En el apartado «Cocinas», el autor diserta sobre la cocina como espacio privado, los mercados turisticados, los salones *gourmet* y sobre la cocina de inmigración y su influencia en los países de acogida (tiendas de comestibles, restaurantes étnicos). El apartado «Estudiar las cocinas ibéricas» se ocupa de los libros de recetas y de cocineros que a la vez han sido escritores, como Ángel Muro o Adolfo Solichón. De nuevo, regresa al tema de las guías gastronómicas y cierra la Introducción con tres reseñas más: dos libros de Laura Anderson y uno de Rebecca Ingram, innovadoras en el campo de los *food studies*.

El segundo capítulo, «*Viagens na Mihna terra*. Exploraciones ibéricas de proximidad (alimentación y tanaturismo)», analiza la obra de Almeida Garret y la construcción de la identidad nacional portuguesa. El viaje descrito por el escritor portugués se centra en las visitas a ruinas, particularmente a tumbas. Bou lo denomina *turismo funerario* o *tanaturismo*, y comenta que no pocas veces aparecen pasajes sobre la comida. De ahí pasa a presentar las obras de otros escritores viajeros: Josep Pla (*Viaje en autobús*), Camilo J. Cela (*Viaje a la Alcarria*) y José Saramago (*Viagem a Portugal*), que coinciden con Garret en conectar el aspecto culinario con detalles funerarios.

El tercer capítulo, «Representaciones de la comida: arte y literatura», retoma las ideas de la Introducción y habla de diversos cuadros de Velázquez (*La sirvienta* o *La mulata*, *Cristo en casa de Marta y María*, *Vieja friendo huevos*; no alude, sin embargo, a *El almuerzo*). Al hablar de la literatura del Siglo de Oro señala obras como *El Quijote*, *La lozana andaluza*, el *Lazarillo de Tormes* o *El Buscón*, y cita diversos pasajes que hacen referencia a platos y situaciones de hambre. Continúa con artículos costumbristas donde Mariano José de Larra describe la falta de modelos en la mesa y pasa a continuación al análisis de algunas películas de Luis Buñuel, donde también está presente la comida. De este modo, Bou presenta ejemplos de *foodscape* en la pintura, la literatura y el cine. Por último, comenta la presencia del hambre y algunos rasgos de tanaturismo en la novela *La Colmena*, de Camilo J. Cela.

El cuarto capítulo, «Violencia simbólica de género y conflictos gastronómicos en *De siglo a siglo* de Pardo Bazán», señala algunos de los

temas que obsesionaban a la autora gallega; que prestaba mucha atención a la comida en algunos de sus artículos, en particular, al «chocolate, como símbolo de la pérdida de las colonias» (p. 162). Bou pone de relieve la descripción de la cocina en *Los pazos de Ulloa*, las connotaciones culturales que tiene la comida en el cuento *Las setas* y el interés por el vino en *Las cerezas*. Tematiza la violencia simbólica, entendida como imposición que se ejerce al favorecer a unas clases en detrimento de otras (cfr. p. 167) y pone como ejemplo a las mujeres que durante la guerra de Cuba sostenían el aparato productivo agrícola, mientras sus maridos luchaban. Otro aspecto que resalta es la violencia infligida a las mujeres españolas por los rebeldes filipinos (aunque no queda clara la relación de este tema con el *foodscape*). Pardo Bazán habla también de la gastronomía en Galicia, del ayuno cuaresmal y las meriendas con chocolates y bizcochos.

El quinto capítulo lleva por título «Con las manos en la mesa. Paella y *foodscape* en Manuel Vázquez Montalbán». Este crítico de cocina y novelista, creador del detective Pepe Carvalho, refleja en su obra la pasión por la buena comida (cfr. p. 192) y «aúna la reflexión metagastronómica con la reflexión sobre las costumbres en la mesa» (p. 197). Bou ofrece en este capítulo su propia teoría sobre la paella y afirma que este plato no existe; lo cual corrobora con citas de Vázquez Montalbán (*Comer en el País Valencià*, *Las cocinas de España*, *El delantero centro fue asesinado al atardecer*, *La vuelta a la cazuela de España*) y otros autores. Comenta diversas funciones de la comida (la función mimética realista, la cognitiva, la tropológica), para a continuación analizar desde ese punto de vista la novela *Los mares del Sur*, de Vázquez Montalbán. En este capítulo, el lector puede tener la impresión de saltos en la lógica de la exposición.

Cierra el libro «Poesía gastronómica: entre la comida y el afecto». Según Bou, los poemas

muestran que la comida actúa a dos niveles: uno directo, alimentándonos y relatando una experiencia inolvidable; y otro figurado, como expresión metafórica de efectos y afectos (cfr. p. 227). Las poesías evocan escenas de comida, que Bou comenta e interpreta en clave semiótica (sinónimo -aquí- de *simbólico*). Algunos ejemplos son de autores catalanes: *El fruits saborosos*, de Josep Carner; *Sóller*, de Bartomeu Rosselló-Pòrcel, y *Res no m'agrada tant*, de Vicent Andrés Estellés. En ellos se produce una asociación entre erotismo y religión. También menciona poemas y textos sobre alimentos o situaciones relacionadas con la comida en las obras de Neruda: *Confieso que he vivido*, *Comiendo en Hungría*, *Memorial de Isla Negra* y *Cien sonetos de amor*. Otros textos escogidos son el *Soneto al huevo frito*, de Julio Nova, y *Me tiraste un limón*, de Miguel Hernández.

Saber y sabor: escritura y comida. Acerca de los paisajes alimentarios (foodscapes) ibéricos explora principalmente obras literarias donde se tematiza el aspecto alimentario. El autor muestra un vasto conocimiento de la bibliografía, la cual cita generosamente en inglés, catalán, italiano y francés; quizás alguna de estas lenguas habría podido ser traducida, pues es difícil presuponer que el lector las conozca todas.

Los temas de los capítulos, como ya hemos visto, son variados y predomina en ellos el estilo descriptivo e interpretativo. Además de los estudios de carácter científico, el autor introduce experiencias personales, que entreteje con reseñas de libros, biografías de cocineros famosos, comentarios a películas, pasajes de artículos de revistas de divulgación o de la prensa diaria, etc., que aligeran el tema.

La obra de Enric Bou es una introducción a los *food studies* en español y reflejo del carácter transdisciplinario de estos.