

Gastrocrítica, resistencia y subversión en la novela *Tocino del cielo* (2015) de Rosa María Britton

Maida Watson
Florida International University

Resumen:

En este artículo analizaremos, gracias a algunas nociones de la gastrocrítica, la novela *Tocino del cielo* de la autora panameña Rosa María Britton. En ella se nos relata la historia del viaje de la cocinera afrocubana Belén desde Cuba hasta Miami y cómo, gracias a sus habilidades culinarias, logra tener éxito económico. El instrumento de su trabajo tradicional de cocinera cambia de ser un marcador de su falta de poder a ser un mecanismo para obtener poder y lograr una ascensión social. Belén emprende un viaje mítico a través del mar llevando consigo un recetario de 400 páginas con adaptaciones de los platos autóctonos cubanos. Este recetario tendrá una función doble, pues será su instrumento para lograr el éxito en su nueva vida y, a la vez, servirá como memoria de su vida pasada.

Palabras clave: mujer, cocina, poder, exilio, Cuba.

Résumé :

Dans cet article, nous analyserons, grâce à des notions de gastrocritique, le roman *Tocino del cielo* de l'auteure panaméenne Rosa María Britton. Il raconte le voyage de la cuisinière afro-cubaine Belén de Cuba à Miami et comment, grâce à ses compétences culinaires, elle parvient à la réussite économique. L'outil de son travail traditionnel de cuisinière se transforme : il n'est plus le symbole de sa précarité mais un mécanisme de conquête de pouvoir et d'ascension sociale. Belén entreprend un voyage mythique à travers la mer, emportant avec elle un livre de cuisine de 400 pages contenant des adaptations de plats représentatifs de la cuisine cubaine. Ce livre de cuisine aura une double fonction : il sera son instrument pour réussir dans sa nouvelle vie et, en même temps, il lui servira de souvenir de sa vie passée.

Mots-clés : femme, cuisine, pouvoir, exil, Cuba.

La noche del viaje me vestí de negro de pies a cabeza, llevaba una bolsita con algo de mortadela y yuca hervida, el resguardo cerca del corazón, mi cuaderno de recetas con la única foto que tenía de mi madre y los cien dólares escondidos en una faja bien apretada¹.

En la vida cotidiana –tanto en la esfera privada y en la pública, así como en el mundo del trabajo– las mujeres han usado técnicas de resistencia y de subversión frente al sistema patriarcal. Una de estas técnicas ha sido la de usar trabajos tradicionalmente asignados a mujeres (cocineras, costureras, amas de leche, maestras y enfermeras) como mecanismo de cambio de una posición de dependencia a otra de independencia. El instrumento de su trabajo tradicional pasa de ser un marcador de su falta de poder a ser un mecanismo para obtener poder y lograr una ascensión social. En la novela *Tocino del cielo* la autora panameña Rosa María Britton nos presenta un personaje que lleva a cabo justamente este mecanismo de subversión. La novela relata la historia del viaje de Belén desde Cuba hasta Miami y cómo, gracias a sus habilidades culinarias, logró tener éxito económico. Belén emprende un viaje mítico a través del mar llevando consigo un recetario de 400 páginas con adaptaciones de los platos autóctonos cubanos. Este recetario tendrá una función doble pues será su instrumento para lograr el éxito en su nueva vida y, a la vez, servirá para recordar a la antigua, en este sentido, servirá como una memoria de su vida pasada. En otras palabras, utiliza estas habilidades culinarias para transformar su situación de subordinación en una de poder.

A través de su don para crear platillos especiales, Belén logra cambiar su posición de marginada –tanto por ser mujer como por ser negra– por una posición de prestigio social y riqueza como un personaje principal en un programa de cocina en la televisión cubana norteamericana. Belén prepara postres suculentos, como tocino del cielo, para los políticos que vienen a ver a su patrón, primero en Cuba y luego en Miami. Sin embargo, el título de la novela, *Tocino del cielo*, no se refiere solo al suculento postre de ascendencia española que prepara Belén, sino que también sirve como una metáfora de su situación: al igual que el tocino, ella es de origen humilde, pero sabe crear un postre que es tan delicioso que lo convierte en algo divino o superior, esta transformación se opera en ella paralelamente a la transformación de su habilidad culinaria. Es decir, a través de la asociación de lo carnal con lo sublime, que logra la combinación de las palabras tocino y cielo, Belén experimenta una metamorfosis y de una simple cocinera se convierte en una estrella de un programa de televisión. Lo carnal, representado por el deseo de satisfacer el apetito mediante los platos que prepara Belén, se opone a lo sublime de su nuevo papel como chef estrella del programa de televisión.

¹ Rosa María Britton, *Tocino del cielo*, México, Penguin Random House, 2015, p. 109.

La gastrocrítica

Con la ayuda de la teoría gastrocrítica, se puede examinar el tema de la subversión del poder por parte de Belén en esta novela. Durante los últimos años, la función de la comida en la literatura ha suscitado el interés de críticos en todas partes del mundo. A pesar de que el término gastrocrítica no aparece sino hasta el siglo XX², ya desde la época del imperio romano existía la asociación entre ciertas comidas y los modos de comerla, los cuales permitían realizar una distinción entre una cultura «civilizada», en contraste con otra considerada menos «civilizada»³. La bibliografía sobre el tema empezó en el siglo XIX con el estudio fundacional en 1825 de *Physiologie du gout*⁴ de Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien cambió la frase «dime con quién andas y te diré *quién* eres» al famoso dicho «dime lo que comes y te diré lo que eres»⁵. La relación entre comida y cultura, así como su representación en la literatura inglesa, francesa, rusa e hispana, ha producido más de 500 artículos y libros sobre el tema. Los aspectos sociales, culturales y espirituales que acompañan al gusto por ciertas comidas, el simbolismo asociado con su elaboración y el ritual al momento de servir las aparecen como instrumentos para estudiar la literatura por parte de estos críticos.

En Latinoamérica el tema de la comida llega a identificarse desde la época de la Conquista con las disensiones entre las culturas de los conquistadores españoles y los habitantes autóctonos. Janet Long-Solís, en su libro sobre la comida de la colonia mexicana, indica cómo ciertas comidas no solo se identificaban con la cultura española o indígena y africana, sino con los modos de pensar y de vivir de estos grupos. En Perú, por ejemplo, ocurre lo mismo: algunas comidas se identifican con la cultura del grupo hegemónico, usualmente de ascendencia española; y otras, con los indígenas, los negros y con los que se han adaptado a la cultura de estos grupos.

La comida en la literatura se comienza a estudiar en la primera parte del siglo XX cuando los estudios sociológicos de la vida cotidiana empiezan a reemplazar a los estudios de historia militar, económica o política. Así, el tema de la comida es examinado por Bakhtin en sus estudios fundamentales sobre la cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento; por Claude Lévy Strauss con sus estudios sobre comida cruda y cocinada; y por Roland Barthes con el concepto de que la comida es un sistema de comunicación⁶.

Sin embargo, no es hasta el siglo XX que los estudios de la gastrocrítica y de la mujer se van a relacionar. Libros como *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century* publicado en 1986 por Laura Shapiro, une la historia de la comida con la historia femenina. Durante el presente siglo, los estudios gastro

² Rita Maeseneer, *Devorando a lo cubano. Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*, Madrid, Iberoamericana, 2012, p. 23.

³ Timothy J. Tomasik and Juliann M. Vitullo, *At the Table: Metaphorical Material Culture of Food in Medieval and Early Modern Europe*, Turnhe, Brepola, 2007, p. XII.

⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*, Paris, Hermann, 1975.

⁵ Timothy J. Tomasik, *op. cit.*, p. XI.

⁶ Rita Maeseneer, *op. cit.*, p. 18-23.

femeninos han combinado campos tan diversos como filosofía, antropología, historia y estudios culturales y han variado desde estudios de un solo vegetal hasta exámenes de toda una cultura. Pero pocos examinan la relación de la comida con el poder de la mujer. Uno de estos es Carole M. Counihan que en «Food, Power, and Female Identity in Contemporary Florence» estudia la naturaleza del poder que logran las mujeres a través de la cocina en la esfera privada, aunque no puedan conseguir poder en la esfera pública. Nuestro estudio utiliza elementos de este aspecto de la gastrocrítica para examinar el papel que juega su cocina en la historia de Belén en la novela *Tocino del cielo*.

La cocinera y la comida como instrumentos de subversión

El personaje de Belén forma parte de una larga tradición literaria, no solo latinoamericana sino universal, en la que se construye la figura de la mujer como fuente de alimentación y se destaca su poder para ejercer cambios a través de la «magia» de su cocina. Así, el poder del ama de leche, quien es la única que puede proporcionar a los recién nacidos la leche materna, ha sido tema de la literatura desde la época clásica de los griegos, como señala María Asunción Gómez en su interesante artículo sobre la representación de la nodriza en las obras de Emilia Pardo Bazán y Miguel de Unamuno⁷. En este artículo, subraya el poder que tenía la nodriza en la sociedad española decimonónica donde, además, gozaba de una relación muy especial con la familia del niño que amamantaba: «De esta manera, la figura de la nodriza tiene un potencial transgresor pues su sola presencia puede desestabilizar las jerarquías de clase y las relaciones de poder que existen entre los amos y otros miembros del servicio»⁸.

En la literatura latinoamericana, empezando por el caso de Sor Juana Inés de la Cruz, se puede apreciar cómo el saber cocinar puede tener el poder de llevar a cabo ciertos cambios sociales. Sor Juana Inés era monja en el convento de San Jerónimo, el cual era famoso por su buena cocina; es por ello que este saber les proporcionaba a las monjas poder dentro de la sociedad colonial. Rosa Perelmuter, en su valioso libro *Los límites de la femineidad en Sor Juana*, señala que Sor Juana supo usar los saberes «sancionados para las mujeres, como la cocina, para saciar su apetito intelectual»⁹. Además, en esa misma línea de interpretación retórico-literaria, Perelmuter examina la dimensión metafórica de las alusiones a las actividades culinarias en la obra de Sor Juana, relacionándolas con textos y tratados de la época, así como con tópicos y recursos de filiación clásica y medieval. Según la estudiosa, la cocina en Sor Juana no tiene un valor gastronómico, sino epistemológico¹⁰. Acorde con la jerarquía platónica entre razón y cuerpo, las referencias al sentido de la vista

⁷ María Asunción Gómez, «El papel de la nodriza en la construcción del discurso de la maternidad: *Los pazos de Ulloa* de Emilia Pardo Bazán y *La tía Tula* de Miguel de Unamuno», *Decimonónica*, vol. 13-2, 2016, p. 51.

⁸ *Ibid.*, p. 52

⁹ *Ibid.*, p. 12

¹⁰ *Ibid.*, p. 59.

desplazan a las del gusto, «sentido que desde la época clásica se vio como inferior y hasta dañino para el intelecto»¹¹.

Por otro lado, en la literatura cubana del siglo XX tenemos otros dos ejemplos en los que está presente el tema de la comida. Las escritoras Zoe Valdés y Daina Chaviano, comparan la cocina de antes de la Revolución con la comida después de esta, pero con el propósito de presentar un ataque a la situación económica del Periodo Especial (1990-2004) y sin valerse de la cocina como un instrumento para cambiar el lugar de la mujer en la sociedad cubana. Valdés publica en 1995 la novela *La nada cotidiana*, un evidente juego de palabras culinario con la expresión el «pan cotidiano». En 1996, publica la novela anticastrista *Te di la vida*, en la cual el tema de la comida sirve para comparar la vida antes y después de la Revolución cubana. Daina Chaviano en su novela *El hombre, la hembra y el hambre* (1998) le rinde homenaje a Zoe Valdés con sus detalladas descripciones de platos identitarios frente a la penuria del Periodo Especial¹².

Tomando en cuenta la importancia identitaria que la gastronomía ha tenido en el mundo hispano, no es de extrañar que otras expresiones artísticas como el cine se hayan interesado en el tema. El tema de la cocinera como agente de cambio se encuentra presente en el cine español del siglo XX en películas como *La Mitad del cielo* (1986) de Manuel Gutiérrez Aragón y en Hispanoamérica en películas como *Água para Chocolate* (1992) de Alfonso Arau; y *Doña Flor y sus dos maridos* (1976) de Bruno Barreto. Por ejemplo, en la película *Como agua para chocolate*, el personaje de Tita, quien está relegada a quedarse en casa para cuidar de su madre por ser la hija menor, está impedida de casarse con Pedro. Este personaje es consciente del compromiso social que obliga a Tita a permanecer soltera y encuentra una solución para poder estar cerca a ella al casarse con Rosaura, hermana mayor de Tita. Es así como los platos de cocina de Tita sirven para crear un mundo subversivo que funciona como contrapunto al mundo del matriarcado de Mamá Elena, su madre.

Como agua para chocolate desmantela un elemento tradicional, la represión de Mamá Elena; mediante otro elemento tradicional, el arte culinario mágico¹³. La cocina cumple la función de poner en marcha la narración, al ser el libro de cocina de Tita desenterrado el que da estructura al relato; además de ser una fuerza de cambio a lo largo de su vida. Así, las recetas autóctonas, en este caso mexicanas, que prepara Tita tienen funciones simbólicas. Estas reflejan el contraste entre las costumbres jerárquicas y tradicionales de la clase alta mexicana, representadas por la madre de Tita, y las costumbres más humanas de las criadas indígenas, quienes criaron y enseñaron a cocinar a la propia Tita.

Finalmente, la película *La Mitad del cielo* nos presenta la historia de Rosa, quien luego de la Guerra Civil viaja desde su empobrecido pueblo de Cantabria hasta Madrid, lugar en el que logrará éxito financiero al abrir un restaurante. Al igual que en *Tocino del cielo*, la comida aquí juega un papel identitario, al ser la herramienta principal de ascenso social de cada mujer. También la comida establece lazos de

¹¹ *Ibid.*, p. 48.

¹² Rita Maesneer, *op. cit.*, p. 181.

¹³ Emilio Bejel, «Como agua para chocolate o las estrategias ideológicas del arte culinario», *Nuevo texto crítico*, vol. 10, n°1, 1997, p. 183.

convivencia, en algunos casos, o muestra relaciones de poder de un grupo sobre otro. Un claro ejemplo de ello se refleja en la descripción de las comidas para los políticos que tienen lugar en el restaurante de Rosa, y en las comidas desabridas, faltas de cariño e interés, que ofrece Patricia, la primera esposa de uno de los personajes a su familia en *Tocino del cielo*.

La cocinera como personaje intermediario entre el poder hegemónico y el subalterno

El personaje principal de la novela *Tocino del cielo*, Belén, sirve como enlace entre la cultura de las élites blancas y la cultura popular cubanas, durante la época pre castrista; del mismo modo que los negros habían servido en la Colonia, en otras partes de Latinoamérica, como intermedio entre la cultura blanca y la indígena. El papel que juegan los negros, tanto antes como después de la libertad de vientre que los proclama libres, en el siglo XIX, ha sido siempre un aspecto importante en la historia de Cuba, un país en el cual la herencia indígena fue eliminada en los primeros años de la Conquista, lo cual provocó que durante la Colonia sólo quedasen las etnias blanca y la negra. El hecho de que Belén sea negra, pero que se mueva en una sociedad predominantemente blanca o mulata le proporciona el papel de intermediaria; hecho que ocurre tanto en Cuba –entre la cultura negra y la blanca– como en su exilio en los Estados Unidos –entre la cultura cubana americana y la hegemónica.

Del mismo modo, la comida que prepara Belén va a desempeñar varias funciones en la novela. Su cocina, en tanto trata de recrear en el exilio los platos icónicos cubanos, sirve como memoria histórica y logra que los cubanos que la prueban se sientan transportados al pasado, a un mundo de memorias y de nostalgia. Asimismo, su facilidad para preparar comida muy deliciosa le va a servir también como instrumento de movilidad social. La comida que prepara Belén es tan exquisita que al llegar a los Estados Unidos se convierte en el principal instrumento para dejar su posición social anterior: de marginada cocinera de familia rica en Cuba a mujer de negocios, emprendedora, autora de un libro de cocina cubana, actriz de televisión con su programa de cocina y chef de un nuevo restaurante gourmet de comida cubana. La cocina de Belén llega a ser no sólo el instrumento para lograr su bienestar económico, sino un símbolo del éxito de los cubanos en el exilio, tal como lo describe Guillermo Grenier en su artículo «The Cuban-American Transition: Demographic Changes Drive Ideological Changes» sobre el exilio cubano de la segunda parte del siglo XX.

Sin embargo, si tomamos en cuenta la relación tradicional entre la comida y lo erótico, estudiado por varios de los especialistas en el tema de la función de la comida¹⁴, tenemos que decir que en el caso de Belén ellos no van de la mano. Lejos de ser una seductora –como en el estereotipo de la mulata que aparece a finales del siglo XIX en las decoraciones de las cajas de cigarros cubanos– Belén es una

¹⁴ Natalia Andrievskikh, «Food Symbolism, Sexuality, and Gender Identity in Fairy Tales and Modern Women's Bestsellers», in *Popular Culture* 37.1 Fall, 2014, p. 137-152.

profesional dedicada a su trabajo que no pierde su virginidad hasta estar bien entrada en años. Su concepto del deber y de la virtud es superior al de los de los blancos que encuentra, tanto en Cuba como en el exilio en Miami. De esta manera, Belén, nombre que nos recuerda el nacimiento de Jesús y los valores del cristianismo, está dedicada a las tradiciones de servir y cuidar a los otros, valores presentes en el cristianismo original, en contraste con el egoísmo y materialismo de los blancos que la rodean.

A través de toda la novela abundan los convites, los refrescos, los almuerzos y las meriendas. Estos eventos acompañan las reuniones políticas en Cuba en casa de los ricos, donde Belén cocina postres especiales para los que se reúnen a hablar de los cambios políticos: «Don Julio sostenía reuniones con sus socios y otros amigos casi todas las noches, a veces se quedaban discutiendo hasta la madrugada y claro, me tocaba servirles dulces que salían de mi cocina, con el café y los licores A esos señores cómo les gustaban mis postres»¹⁵.

También, las reuniones de negocios en Miami de Gonzalo tienen lugar durante suntuosas cenas preparadas por Belén donde ella, como cocinera, demuestra su valor social y puede así lograr ascender económica y socialmente: «Como siempre, Belén se lució con el menú que incluía croquetas de queso, camarones enchilados, pollo con salsa de naranja, pargo a la almendrina, arroz amarillo con vegetales, ensalada de frutas frescas y lechuga con aliño de queso azul, tocino del cielo y desde luego, un buen café»¹⁶. Todos estos eventos sirven como un marco para el creciente poder de Belén, como catalizador, que hace posible estos encuentros y del cual va a depender el éxito del nuevo restaurante que va a abrir Gonzalo.

De cuaderno de recetas a libro de lujo

La función de los libros de cocina como instrumentos para crear la nación ha sido materia de estudio por diversos autores: tanto Barradas, Calvo Pena y Folch han subrayado el papel que los libros de cocina han jugado para crear naciones imaginadas (Maeseneer 84). En estudios como *¡Vivan los tamales!: La comida y la construcción de la identidad mexicana* se examina el papel del gobierno mexicano a finales del siglo XIX al tratar de cambiar la dieta mexicana para que se asemejase más a la europea. Otros estudios han examinado los conceptos que existían durante la Conquista de Latinoamérica acerca de la influencia de ciertas comidas que, se pensaba, podían cambiar el aspecto físico de los españoles que viajaban a América. Rebecca Pool ha estudiado las ideas de esa época y señala el gran gasto y el esfuerzo que se realizaba para traer comida e insumos originarios de España, como vinos y aceitunas, para así evitar que los españoles se volvieran indios.

En *Tocino del cielo*, el recetario de Belén tiene la función de crear simbólicamente una nación, en este caso la nueva identidad de los cubanos, como cubanoamericanos. En Cuba, Belén redacta sus recetas a mano y con gran detalle en un cuaderno que logra llevar con ella hasta su nuevo destino. Después, gracias a la ayuda de dos miembros de la comunidad exiliada, Gonzalo y Susana, publica un

¹⁵ Rosa María Britton, *op. cit.*, p. 100.

¹⁶ *Ibid.*

libro de lujo con estas recetas, con fotos en colores. Este es publicado en una edición costosa y requiere un contrato especial, adquiere un estatus social superior a aquel que tiene el cuaderno de recetas escritas a mano. Se puede apreciar, entonces, que esta valoración es símbolo de la nueva sociedad legalista con la que se encuentra Belén en los Estados Unidos. Como resultado, las recetas también cambian de valor en una sociedad donde la apariencia es más importante que el contenido. El libro, como objeto, representa el poder social que la letra ejerce en esta sociedad y el fetichismo que agrega la industria de la imprenta.

En el texto de Britton, las recetas de Belén van a representar el conflicto entre la tradición prerrevolucionaria y la modernidad que llega a Cuba después de la revolución. Por ello resulta interesante que Belén no encuentre los ingredientes que necesita para cocinar sus platos en tierras estadounidenses; sino que los tiene que traer de otras partes de América –precisamente donde han ido a vivir los cubanos exiliados–, hecho que ilustra la extensión de la diáspora cubana. En palabras de Belén: «Allí estaba todo o casi todo, yuca de Panamá, guayaba de Costa Rica, maíz nuevo de Indiana, tasajo de Texas»¹⁷.

El viaje mítico de Belén

Emilio Bejel en su artículo «*Como agua para chocolate* o las estrategias ideológicas del arte culinario» ha subrayado la importancia del arte culinario y el poder de la magia asociada con este arte. Es así como el arte culinario se relaciona con cierto poder mítico¹⁸. Como en los relatos míticos, Belén tiene que pasar por varias pruebas hasta que al final logra derrotar al mal, representado por la envidia de Patricia, la primera esposa de Gonzalo, o por los otros empleados de la casa que no trabajan tan bien como ella. Además, Belén huye de Cuba en una balsa y lleva consigo el libro de recetas como si se tratara de manuscritos sagrados de los cuales dependiera su salvación; para, luego, encontrar, al llegar a Miami, a Eusebio, quien sería su protector tras haber sido el de Gonzalo también.

En la novela, Belén tiene que luchar por preservar el objeto de su saber y el objeto de su poder. El primero reside en el conocimiento culinario que posee; el segundo, en la capacidad para preparar platillos de gran calidad siguiendo las recetas de su tradición, para las cuales siempre busca los ingredientes que se asemejen más a los originales.

La principal oposición que encuentra Belén se materializa en la figura de Patricia –la primera esposa de Gonzalo–, cuya vida de lujo en Miami es el producto del dinero robado por su padre con la ayuda del dictador Fulgencio Batista. Entonces, Patricia no solo funciona como antagonista de Belén, sino que también representa el robo de lo autóctono cubano por parte del régimen de Batista y el poder que aún conservan los exiliados en Miami que estuvieron del lado del régimen del exdictador cubano. Patricia quiere llevarse a los hijos que tuvo con Gonzalo a vivir a Europa, lejos de lo que ella considera la influencia nefasta de la cultura cubana en

¹⁷ *Ibid.*, p. 151.

¹⁸ Emilio Bejel, *op. cit.*, p. 178.

Miami. Ella considera que la cultura cubana tenía una influencia nefasta sobre Miami y sobre el estilo de vida estadounidense.

Por lo tanto, la pugna entre Patricia y Belén representa las dos fuerzas en conflicto dentro de la creación de la nación cubana: lo extranjero frente a lo criollo, este último representado por la cultura negra de Belén. Por otro lado, la novela es un sistema cerrado que rechaza toda forma de renuncia al legado cubano. Patricia percibe el poder de la comida de Belén como una amenaza contra su idiosincrasia; es por esto que su personaje muere en un accidente automovilístico, irónicamente, en la misma bahía en la que desembarcó Belén.

Bejel, en su ya citado trabajo, señala que, en la estructura mítica de un texto, el desplazamiento que sufre el héroe mítico hacia un espacio marginado se da a manos de un traidor quien logra que aquel quede fuera del área de combate¹⁹. Del mismo modo, durante el viaje de Cuba a Estados Unidos como durante su estadía en Miami, Belén va a sufrir el desplazamiento que padece el héroe mítico. Simbólicamente, el lugar de combate va a ser la casa en Miami que comparten Gonzalo y Patricia; así, el desplazamiento se daría en el momento en el cual Patricia logra echar a Belén de esta casa. No obstante, es solo al ser expulsada de esta casa que Belén logra independizarse y, de este modo, cambiar su posición marginal de negra y mujer por una posición protagónica de mujer emprendedora, conocida escritora y celebridad. El caso de la heroína de la novela *Tocino del cielo* resulta similar al de muchos cubanos exiliados quienes, al ser forzados a irse de Cuba, van a conseguir en muchos casos una posición social más alta en el exilio.

Ya en Estados Unidos, las recetas de Belén se destacan en contraste con la comida rápida y de mal gusto que encuentra en Miami; de un modo similar al que se oponía la comida abundante de la época antes de la Revolución Cubana, a la escasez de comida que encuentra después de la Revolución Cubana. Es decir, tanto la Revolución como el exilio han destruido la cultura autóctona cubana; sin embargo, Belén va a tratar de recrear esta cultura al hacer uso de los diferentes instrumentos que encuentra en el exilio: la publicidad, pues el libro de cocina es publicado en una edición de lujo y con muchas fotos; el legalismo, en el contrato que le adapta Susana Villanueva, hija de los antiguos patrones de Belén en Cuba, para que los editores no se aprovechen de ella; y, finalmente, el mundo de la televisión, ya que llega a ser la protagonista de un programa de comida. Por otro lado, resulta irónico que en una sociedad en la que la comida abunda, pero se cocina rápidamente y mal, empiecen a ser tan importantes los programas de cocina. Además de ello, Belén empieza a gozar de muchas libertades que no había tenido en Cuba, al mismo tiempo que se valora el que cocine bien. Todas estas situaciones forman parte de la realidad contradictoria que vive Belén en su nueva vida en los Estados Unidos.

Dos historias similares en la novela funcionan como elementos para subrayar la metamorfosis de Belén de cocinera pobre y marginada para familias ricas a personaje importante. La historia de Pedro, el español que viene a Cuba y se casa con una cubana por conveniencia, marca un paralelo con la historia de su hijo Gonzalo que se casa con Patricia, hija de un ministro de Batista en Miami, también

¹⁹ *Ibid.*, p. 180.

por conveniencia. En los dos relatos, la comida o la falta de esta va a jugar un papel identitario a través del simbolismo de las áridas comidas, faltas de cariño e interés que le ofrece Patricia, a sus hijos y a su esposo; y la falta de interés total que la madre de Gonzalo tiene en complacer a su esposo, Pedro, a través de la cocina. La historia de Belén, que produce comida rica y abundante en contraste con la comida seca y sin sabor de la madre y la esposa de Gonzalo, va a unir los dos relatos. Belén llega a ser la cocinera en la casa de Gonzalo y es quien le presenta a Susana Villanueva de quien se enamorará y con quien se casará. Susana es una niña que sufre a causa de la falta de cariño de su madrastra; sin embargo, es Belén quien suplente el cariño que le falta, pues esta la ve como una hermana.

En la tradición de las novelas y de los culebrones, Belén es la cocinera negra, que les proporciona a dos familias blancas el cariño para sus hijos que les hace falta, primero en el caso de los Villanueva, cuidando a Susana; y luego, con Gonzalo atendiendo a sus hijos a través de la comida que les prepara. Las dos ideologías de la obra, el hambre de cariño que padecen los personajes y el hambre de identidad nacional que sufren en el exilio los cubanos, los va a sintetizar el personaje de Belén a través de su comida identitaria, la cual rescucita lo nostálgico y, a la vez, le otorga las herramientas para su éxito en el exilio.

La solución final más común en los relatos míticos está representada por una boda, ya que es a través de esta que el héroe regresa a la comunidad y establece, con ella, un nuevo pacto social aceptable para el nuevo orden establecido²⁰. El matrimonio de Gonzalo con Susana al final de la obra representa la resolución lograda. Así como Pedro forma parte de la clase social de españoles pobres, quienes al llegar a Cuba solo buscaban fortuna, mas nunca se han sentido parte de la sociedad cubana; de un modo similar, Gonzalo representa la clase social de nuevos ricos cubanos, quienes llegan a Miami y adquieren un puesto social más alto del que tenían en la Cuba prerrevolucionaria. Por otro lado, Susana representa la familia Villanueva, de viejos terratenientes que pertenecían a una clase social más alta en Cuba y que se unen con estos nuevos ricos en el exilio.

Es interesante reflexionar acerca de la función dentro de la novela que cumplen los rituales de la comida en contraste con la experiencia de comer. En partes de la novela *Tocino del cielo*, el narrador le presta más atención a los rituales que acompañan las costumbres de comer que a la comida en sí. Estas ceremonias sirven como marco para el poder naciente de Belén en su papel como cocinera y a la vez como agente de cambio a través de este rol. La función de los banquetes y de las cenas –los cuales sirven para establecer lazos de convivencia en algunos casos o mostrar niveles de poder de un grupo sobre otro– se reflejan en la descripción de la comida en la casa de los Villanueva, los antiguos jefes de Belén, y en las cenas que ofrece Gonzalo para establecer sus contactos en el mundo de la televisión en Miami. Este interés de presentar con más detalle las costumbres al comer que la comida en sí, refleja el momento de cambio social que experimenta la sociedad cubana al desplazarse de Cuba a Miami, tal como sucede con Belén. Las estructuras sociales

²⁰ *Ibid.*, p. 181.

se modifican y la comida, el cómo servirla, y cómo presentarla, llegan a ser más importantes que el sabor de la comida misma.

Finalmente, el tema del valor de las apariencias, o la forma, en contraste con el contenido se presenta en la novela a través de la comida que encuentra Belén en los Estados Unidos, atractiva en apariencia, pero sin sabor. La sociedad con la que se encuentra al llegar valora más la forma externa de platos perfectamente compuestos que no tienen sabor. Belén, sin embargo, busca los ingredientes cubanos para lograr añadir un sabor del cual carece la comida estadounidense. La nostalgia por el pasado y, por ende, también por la cultura perdida, se manifiesta en la comida producida en el exilio

Conclusión

En la novela *Tocino del cielo*, Rosa Britton compara la comida de los inmigrantes españoles con la de los cubanos antes de la Revolución; al mismo tiempo que compara las costumbres de la vieja clase pudiente prerrevolucionaria con la nueva clase media alta cubana, en Miami, después de la Revolución. Todo esto, a través tanto de la descripción de las recetas que guarda Belén en su cuaderno, como de las cenas y los banquetes que ella organiza en Cuba y, después, en Miami. En la lujosa casa de los Villanueva en Cuba, los primeros patrones de Belén, representantes de la cultura terrateniente de la Cuba tradicional, se sirven postres a los invitados, los cuales vienen a hablar de política con los dueños de la casa. Entre estos postres se destaca el tocino del cielo, un postre tradicional cubano que es elogiado por los participantes en las tertulias, llegando a ser el postre favorito del dueño de la casa y que le dará nombre a la novela. Tocino del cielo es un postre extremadamente delicioso con mucha azúcar, a base de yemas de huevo; la gran cantidad de calorías de este plato contrastan con la escasez de comida de la época postrevolucionaria cubana; y subrayan la suntuosidad de esa vida perdida.

Belén, al ser artífice de todos estos eventos, obtiene el poder para cambiar su situación marginada como resultado directo de sus habilidades como cocinera, la misma actividad que la marca, la relega socialmente. El viaje mítico que emprende de Cuba a Miami, en una balsa y, con su recetario en la mano, la transforma en un ser nuevo, dotada con el poder para cambiar su posición social de negra, mujer y cocinera en la de artista de televisión con un programa dedicado a la cocina cubana. El recetario de Belén basado en los platos autóctonos cubanos se vuelve su arma secreta:

Me dedique a trabajar en el hotel empeñada en presentar platos no tan comunes de la cocina cubana, como salpicón en olla, de judías, jigote, platos con carnero, aporreado de tasajo entomatado, que me obligaban a revisar las recetas una y otra vez, a medida que conseguían nuevos ingredientes²¹.

Sin embargo, su comida resulta un arma de doble filo, pues al ser un instrumento que desencadena la memoria a los cubanos exiliados, su comida los hace

²¹ Rosa María Britton, *op. cit.*, p. 243.

felices, pero también los entristece. Cuando Belén presenta su recetario en Nueva York la visitan cubanas que se sienten felices por recuperar algo de su pasado²². Asimismo, los cubanos exiliados en Miami, muchos de los cuales habían pasado más de quince años fuera de su país, halagaban el libro de comida y decían que este les traía un pedazo de sus vidas en la isla²³. En suma, la comida para Belén no solo tiene una función identitaria, sino que también se identifica con las emociones; por ejemplo, es a través de esta que Belén les ofrece cariño a los hijos de Gonzalo. También, en la escena donde Susana lee la receta del tocino del cielo, se conjugan la comida con las emociones cuando Susana menciona: «Tocino del cielo, el postre favorito de papá, no tienes idea de la nostalgia que me invade al recordar los días felices alrededor de la mesa antes de que mamá se enfermara tanto»²⁴. Finalmente, uno de los deseos de Belén es el de abrir una escuela de cocina porque: «la cocina trae recuerdos casi olvidados, de abuelas y lugares distantes, algo así como la música»²⁵.

Bibliografía

- ANDRIEVSKIKH, Natalia, «Food Symbolism, Sexuality, and Gender Identity in Fairy Tales and Modern Women's Bestsellers», in *Studies in Popular Culture* 37.1 Fall 2014, p. 137-152.
- BAUER, George, «Eating Out: With Barthes», in *Literary Gastronomy*, D. Bevan (ed.), Amsterdam, Rodopi, 1998, p. 39-48.
- BEJEL, Emilio, «Como agua para chocolate o las estrategias ideológicas del arte culinario», *Nuevo texto crítico*, vol. 10, n°1 1997, p. 177-194.
- BRITTON, Rosa María, *Tocino del cielo*, México, Penguin Random House, 2015.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975.
- CERTEAU, Michel de, *Practices of Everyday Life*, vol. 2, Living and cooking, Trans. Timothy Tomasik, Minneapolis, University of Minnesota, 1998.
- CORBEIRA, Darío, «Comer o no comer», *Cuadernos Hispanoamericanos*, vol. 637-638, 2003, p. 59-69, 4, 1991, p. 741-893.
- COUNIHAN, Carole, «Food, Power, and Female Identity in Contemporary Florence», in *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*, New York: Routledge, 1999.
- GARCÍA-GUTIÉRREZ, Georgina, «Dime qué comes y te diré quién eres: Ser, sensualidad y arte culinario en Carlos Fuentes», *Cahiers du Monde Hispanique et Luso-Brasílien/Caravelle*, vol. 71, 1998, p. 121-34.
- GÓMEZ, María Asunción, «El papel de la nodriza en la construcción del discurso de la maternidad: Los pazos de Ulloa de Emilia Pardo Bazán y La tía Tula de Miguel de Unamuno María Asunción Gómez», *Decimonónica*, vol. 13-2, 2016, p. 51-66.
- GRENIER, Guillermo, «The Cuban-American Transition: Demographic Changes Drive Ideological Changes», in *Latin American Studies Association Conference. San Juan Puerto Rico*, May 27-May 30, 2015.
- , «The Creation and Maintenance of the Cuban American “exile ideology”», in *Miami. Circunstancia*, n°10, Inst. Univ. Invest. Ortega y Gasset, May 2006.
- KORSMEYER, Carolyn (ed.), *The taste culture reader: experiencing food and drink*, Oxford, Berg, 2005.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *The Raw and the Cooked*, New York, Harper & Row, 1969.

²² *Ibid.*, p. 247.

²³ *Ibid.*, p. 230.

²⁴ *Ibid.*, p. 204.

²⁵ *Ibid.*, p. 254.

- LONG-SOLIS, Janet and Luis Alberto Vargas, *Food Culture in Mexico*, Connecticut, Greenwood Press, 2005.
- MAESENEER, Rita, *Devorando a lo cubano. Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*, Madrid, Iberoamericana, 2012.
- PERELMUTER, Rosa, *Los límites de la femineidad en Sor Juana Inés de la Cruz: Estrategias retóricas y recepción literaria*, Madrid, U. de Navarra-Iberoamericana-Vervuert, 2004.
- PILCHER, Jeffrey M., *Qué vivan los tamales: Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, University of New Mexico, 1998.
- , «Recipes for Patria: Cuisine, Gender and Nation in Nineteenth Century Mexico», in *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, A. Bower(ed), Amherst, University of Massachusetts, 1997, p. 200-15.
- PROUST, Marcel, «The Madeleine», in *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*, ed. Carolyn Korsmeyer, Oxford, Berg, 2005, p. 293-297.
- SCOTT, Nina M., «Juana Manuela Gorriti's Cocina eclectic: Recipes as Feminine Discourse», in *Recipes for Reading: Community Cookbooks, Stories, Histories*, A. Bower (ed.) Amherst, University of Massachusetts, 1997, p. 189-199.
- TOMASIK, Timothy J. and VITULLO, Juliann M., *At the Table: Metaphorical Material Culture of Food in Medieval and Early Modern Europe*, Turnheu, Brepola, 2007.
- WATSON, Maida, «Food and Literature: The Function of Food in 19th Century Hispanic *Costumbrismo*», *CUALLI, Latin American and Iberian Food Studies Review*, Atlanta, Georgia, Kennesaw State University, 2013, p. 218-240.
- , «La función de la comida en la literatura costumbrista peruana del siglo XIX», in *La República de papel*, Marcel Velázquez (ed.), Lima, Fondo Editorial de la Universidad de Ciencias y Humanidades, 2009, p. 321-338.
- ZIDOVEC, Mirta R., «Exilio y choque cultural: la comida como elemento de reacción en la narrativa de Alejo Carpentier», *Alba de América: Revista Literaria*, vol.15, n°28-9, 1997, p. 289-297.