

# UNA ONTOLOGÍA DE FRUTAS CUBANAS<sup>1</sup>

Ángeles Mateo del Pino

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

## A MODO DE APERITIVO

Para ir entrando en materia gastronómica proponemos, en primer lugar, pensar en una comida criolla cubana, una especie de “gossá familia”<sup>2</sup>, que diría Lezama Lima. El menú sería el siguiente: de primero, ajíaco de tierra-adentro. De segundo tasajo ahumado, tojositas a la minuta y quimbombó, acompañado de casabe, atol de sagú, fufú y malanga. De postre una palanqueta de Santi-Spíritu, majarete o cusube y para terminar una corona de frutas en la que no falte anón, caimito, guanábana, mamey o zapote. De bebida sambumbia<sup>3</sup>.

Pudiera ocurrir que ante tanta diversidad y especificidad culinaria aquellos no familiarizados con la cocina caribeña no sabrían a ciencia cierta qué es lo que iban a comer. Y, seguramente pudieran experimentar la misma desazón que aquellos navegantes ideados por la escritora argentina Ana María Shúa (1996: 50):

¡Arriad el foque!, ordena el capitán. ¡Arriad el foque!, repite el segundo. ¡Orzad a estribor!, grita el capitán. ¡Orzad a estribor!, repite el segundo. ¡Cuidado con el bauprés!, grita el capitán. ¡El bauprés!, repite el segundo. ¡Abatid el palo de mesana!, grita el capitán. ¡El palo de mesana!, repite el segundo. Entretanto la tormenta arrecia y los marineros corremos de un lado a otro de la cubierta, desconcertados. Si no encontramos pronto un diccionario, nos vamos a pique sin remedio. (Shua 1996: 50)

Desde luego que si nos fuéramos a pique, en materia más que acuosa nutritiva, necesitaríamos algo más que un diccionario, acaso deberíamos solicitar *El sabor de la eñe*.

---

<sup>1</sup> Ángeles Mateo del Pino, “Una ontología de frutas cubanas”, en *Comidas bastardas. Gastronomía, Tradición e Identidad en América Latina*. Edición, introducción y bibliografía a cargo de Ángeles Mateo del Pino y de Nieves Pascual. Editorial Cuarto Propio, Santiago de Chile, 2013, págs. 191-232. ISBN: 978-956-260-641-7.

<sup>2</sup> Lezama Lima emplea esta expresión en *Paradiso*. Según Eloísa Lezama Lima sólo se usaba para indicar comilonas exclusivamente con miembros de la familia (1984: 124). Montesinos Larrosa y Vázquez Gálvez (2010: 51) refieren que “la conexión más visible de esta fiesta con la tradición rural cubana, desde la perspectiva de la antropología cultural, es la convocatoria que persiste en muchas familias para reunirse cualquier día «sin día, sin santo ni señal» —tal y como recoge Lezama Lima (1984: 125)—, sólo por la complacencia de reunirse, por llevar a feliz término una gozada entre consanguíneos y amigos: una gozadera, un guateque, con amoríos y líquidos espirituosos”.

<sup>3</sup> Nos hemos inspirados en la obra *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganaos. Manual de cocina cubana* (1996 [1862]).

*Glosario de gastronomía y literatura*, editado recientemente por el Instituto Cervantes (2011). Carmen Cafarrell Serra —Directora del Instituto Cervantes (2007-2012)— subraya en la presentación que hace de dicha obra que ésta pretende “escenificar la palpitación y la vitalidad de ese encuentro entre las palabras y la comida [...] un glosario que recoge términos básicos de gastronomía acompañado, además, de pequeños bocados literarios y, como complemento ideal, un recetario que nos acerca a los fogones y hábitos alimenticios de diversos países” (2011: 11). Con este principio, el de aunar el alimento para el cuerpo — comida— y para el espíritu —palabras— nos planteamos un viaje a la cocina cubana a partir de los sabores que conserva la tradición literaria, lo que no es más que una forma de conocer su cultura alimentaria, entendiendo por tal “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos [...] [o] un grupo social determinado dentro de una cultura” (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz 2005: 37). Así, este *nomos* cubano, en cuanto leyes o hábitos alimenticios, nos instala de lleno en la especificidad de una naturaleza y un paisaje insular. Y ya se sabe, lo afirmaba Antonio Benítez Rojo (1998: 17), “la naturaleza puede producir una figura tan compleja e intensa como la que capta el ojo humano al mirar un estremecido colibrí bebiendo de una flor”. Lezama Lima con anterioridad había dicho que eran precisamente las frutas del trópico las que presagian “las conversaciones del hylam-hylam con el colibrí” (1992 [1959]: 143)<sup>4</sup>.

Naturaleza y tradición que, como recuerda el investigador Javier Navascués, ha dado lugar a un pensamiento nacionalista que establece que la identidad de los pueblos se conforma por una serie de rasgos diferenciadores, sean éstos raza, religión, lengua, geografía... De esta forma se dice que las comunidades guardan una estrecha relación con el medio que las acoge. De un lado, ellas han dotado a la Naturaleza durante siglos de una imagen particular mediante el cultivo de los campos y la ampliación de los espacios urbanos; de otro, la naturaleza influye en la configuración de los caracteres específicos mediante la acción climática o la alimentación. De ahí que en la invención de las nacionalidades algunos de los elementos

---

<sup>4</sup> En “Imagen de América Latina” (1972) el escritor cubano retoma esta *imago* del hylam-hylam como distingo americano: “lo que hemos llamado la era americana de la imagen tiene como sus mejores signos de expresión los nuevos sentidos del cronista de Indias, el señorío barroco, la rebelión del romanticismo. [...] El cronista de Indias trae sus imágenes ya hechas y el nuevo paisaje se las resquebraja. El señor barroco comienza su retorcimiento y rubrillos anclados en los fabularios y los mitos grecolatinos, pero muy pronto la incorporación de los elementos fitomorfos y zoomorfos que están en su acecho, lagartos, colibríes, coyotes, ombú, ceiba, hylam-hylam, crean nuevos fabularios que le otorgan una nueva gravitación a su obra” (1986 [1972]: 467). Anteriormente, en *Tratados de La Habana* —“LIII”— (1958), ya había hecho uso de esta misma referencia: “En el trópico, la sombra del hylam perfuma el sueño, favorece las evaporaciones del cuerpo dentro de ese ensueño de oculta maravilla” (1977 [1958]: 660-661).

distintivos hayan sido los productos alimenticios y la cocina, esta última “manipulación humana de una materia prima que se ve como singular” (Navascués 2005: 191). Para refrendar esta idea, el crítico antes mencionado, trae a colación una imagen del polígrafo mexicano Alfonso Reyes, para quien la cocina era una de las cosas más características de su tierra, “junto a la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería, y las pequeñas industrias del cuero, de la pluma, de la plata y el oro” (Reyes 1991: 365). Y, por lo mismo, refiriéndose a la tradición culinaria argentina, recuerda que el escritor Leopoldo Marechal, en su “Introito” a *Megafón, o la guerra*, ante una mesa de comedor llena de aceitunas de Cuyo, nueces de La Rioja, salmones de Tandil, quesos de Chubut, maníes de Corrientes, almejas de Mar del Plata, cholgas de Tierra del Fuego... hace exclamar al poeta: “Un mapa gastronómico de la República”. Y ante la solicitud por parte de Megafón de que éste le hiciese un resumen de su vida en los doce últimos meses, el poeta responde: “¿era lógico hacerme una invitación inquietante y promover antes mis ojos toda una *ontología de frutas*, para concluir luego con un insulso reclamo de la urbanidad?” (Marechal 1999 [1970]: 6. La cursiva es nuestra).

Valga esta imagen “ontología de frutas”<sup>5</sup> —de la que igualmente nos hemos servido para dar título a nuestro trabajo— para hacer referencia a la tradición gastronómico-literaria de Cuba, pues podemos aseverar que una parte de la metafísica del ser cubano se podría explicar a partir de las supuestas propiedades trascendentales de las frutas<sup>6</sup>. Lezama Lima afirmará que éstas dan al cubano una “plenitud más misteriosa que la imagen en el camino del espejo” (1992: 143). Al menos esto es lo que se desprende del recorrido que haremos por la literatura insular hasta mediados del siglo XX. La Revolución trajo aparejada, progresivamente, lo que he dado en llamar una *desfrutalización* de la vida y, por ende, de la creación literaria. Como veremos, la escritura, sobre todo en prosa, que se gesta alrededor del “período especial en tiempo de paz” (denominación eufemística para aludir a la gravedad de la crisis) y cuya fase se inicia oficialmente el 29 de agosto de 1990, aunque en realidad se había comenzado a sentir mucho antes, insistentemente desde fines de 1989 (Fornés-Bonavía Dolz 2003: 281-284), no hace más que retomar un imaginario gastronómico cubano a partir

---

<sup>5</sup> Ontología (Del gr. ὄν, ὄντος, el ser, y λόγος ciencia, estudio, teoría). Según Ferrater Mora, ontología —a diferencia de, e incluso en oposición a, metafísica— se usa para designar toda investigación relativa a los modos generales de entender el mundo, esto es, las realidades de este mundo (1991: 2426).

<sup>6</sup> En este punto queremos conectar esta ontología de frutas con aquellos alimentos atávicos “buenos, limpios y justos”, por los que ha abogado en los últimos años Carlo Petrini, fundador del movimiento *Slow Food*, en oposición al *Fast Food*. En el primer número del *Almanaque Slow Food* (2008), Petrini dirá lo siguiente: “El alimento, respetuoso con las memorias, las culturas, las personas y el planeta en que vivimos, es un elemento ancestral, una parte sagrada de nuestra existencia que entrelaza nuestros vivires con los de la naturaleza, una manera para expresarse y conocerse respetuosamente” (2008: 7). Consideramos que en la fruta se conjugan estos aspectos: naturaleza, memoria, cultura.

de la literaturización que de él se ha hecho. Canon culinario que la producción literaria de los años noventa no hace más que evocar y revocar —en el sentido de volver a llamar, de hacer presente—. Escritura hambrienta que busca saciarse con los alimentos de otros.

Si como dice Ponte “alimentarse es tratar con otros cuerpos, que el deseo es comezón y sólo encuentra alivio para recrudescerse, que amar es devorar”, y más adelante añade que “empezamos a comer por todo el cuerpo, a lo largo de toda la memoria” (2001: 55), ¿qué podemos decir del acto de escribir, donde hambre, deseo y memoria se conjugan? Julia Kristeva había hablado ya de la “devoración del lenguaje” y en ese sentido apuntaba que cuando la boca se llena de palabras ante la ausencia de algo, “elaboro esta falta, *diciendo*” (Kristeva 2004 [1980]: 58). La encargada de representar esa falta es la metáfora, que se construye bajo el efecto de una instancia simbolizante (Kristeva 2004 [1980]: 51). Así, del decir pasamos al acto de escribir, de nuevo anota Kristeva: “El escritor adulto [...] no cesa de volver sobre los mecanismos de la simbolización, en el lenguaje mismo, para encontrar en esta operación de eterno retorno, y no en el objeto que designa o produce, el vaciamiento de la angustia ante... nada” (Kristeva 2004 [1980]: 51). En la misma línea dirá Ponte que “la desesperación hace que se multipliquen las metáforas” (Ponte 2001: 67). Es esta una alegoría de lo que no se tiene en la mesa, pero de lo que sí se posee en la tradición. Una remembranza ancestral, que va más allá del recuerdo de lo comido y bebido, que remite a los sabores y saberes de otros y que, en definitiva, tiene que ver con una identidad, la cubana, que sobrevive en período especial. La historia ya recurrente, pues forma parte del anecdotario cubano de principios de los años noventa, refiere que muchos compradores del mercado negro en La Habana comieron sin saberlo frazadas de piso como si fueran bistec, que las amas de casa conseguían carnes de res con las cáscaras de toronja o picadillo con la piel del plátano (Ponte 2001: 67; Chaviano 1998: 97-103). De esta manera, el apetito se sacia con metáforas y al hacerlo deviene nostalgia culinaria:

Las comidas sustitutivas no sólo pretenden pasar por más nobles, procuran ir más allá. Hablan del buen tiempo pasado, de hermosos días idos y establecen una relación entre ese ayer y hoy. En un momento en el que peligran todas las identidades, esto parece quedar claro: somos los mismos de antes, persistimos aún gracias a viejos hábitos. Lo que ningún estado, por policial que sea, logra llevar a esquema de identificación, lo que no cabría en un expediente, el gusto, un montón de simpatías y rechazos, nos hace iguales a quienes fuimos en mejores tiempos. Y algo, sospechosamente la identidad que creemos ser por encima de cualquier circunstancia, sobrevuela, no se conforma con ayer y hoy. Porque

metáfora es relación, el arco que viaja de A a B, nunca A ni B por separado. (Ponte 2001: 68)

## DEVORANDO EL BOSQUE

Pero en el paisaje americano [...] lo barroco es la naturaleza. Es decir que si un *papayo*, mantequilla de las frutas, o una guanábana, plateado pernil de la dulzura, recibiese el tridente de la hipérbole barroca, sería un grotesco, imposible casi de concepción. Lo barroco, en lo americano nuestro, es el fiestón de la alharaca excesiva de la fruta, lo barroco es el opulento sujeto disfrutante, prendido al corpachón de unas delicias, que en las miniaturas de la Persia o Arabia, eran sopladitas escarlatas, yemas de los dedos, o pelusillas.

[José Lezama Lima, “Corona de las frutas”]

Uno de los mitos fundacionales de las excelencias de Cuba lo hallamos en Cristóbal Colón, quien, al decir de Lezama Lima, mostró un afán de querer convertir la naturaleza en un tapiz (1986: 466). No es extraño, entonces, que Francisco Morán, en su *Antología de la poesía. La isla en su tinta* (2000) —véase en la ambigüedad la metáfora gastronómica—, coloque en primer lugar, bajo el epígrafe de «La más hermosa» (Morán 2000: 33-82), aquellos poemas en los que dicha geografía se nos dibuja como lugar edénico y esto es debido en gran parte a sus “encantos naturales”. Colón brinda en su *Diario de navegación* una genuina imagen del territorio insular, lo que dará pie a que en el futuro se asocie a éste con el mito del paraíso y el cuerno de la abundancia: árboles, flores, verduras, hierbas aromáticas... y la insistencia en las frutas “de muy maravilloso sabor” (Colón 1991: 49), “que me no es posible escribir” (Colón 1991: 54). Conviene recordar que Colón, como luego harán los conquistadores del S. XVI, valora y describe un territorio extraño, pero siendo “prisionero de su léxico ecológico”, tal y como apunta Edward H. Schafer en su obra *The Vermilion Bird. T'ang Images of South* (1967) (citado por Elliott 1996: 30). Nace así la *invención* Cuba:

Dice el Almirante que nunca tan hermosa cosa vido, lleno de árboles, todo cercado el río, hermosos y verdes y diversos de los nuestros, con flores y con su fruto, cada uno de su manera. Aves muchas y pajaritos que cantaban muy dulcemente; había gran cantidad de palmas de otra manera que las de Guinea y de las nuestras, de una estatura mediana y los pies sin aquella camisa y las hojas muy grandes [...] y diz que era gran placer ver

aquellas verduras y arboledas, y de las aves que no podía dejallas para se volver. Dice que es aquella isla la más hermosa que ojos hayan visto, llena de muy buenos puertos y ríos hondos, y la mar que parecía que nunca se debía de alzar porque la hierba de la playa llegaba hasta cuasi el agua, [...] La isla dice que es llena de montañas muy hermosas, aunque no son muy grandes en longura, salvo altas [...] Decían los indios que en aquella isla había minas de oro y perlas [...] Dice que halló árboles y frutas de muy maravilloso sabor [...] y no pudo ver nada por las grandes arboledas, las cuales eran muy frescas, odoríferas, por lo cual dicen no tener duda que no haya hierbas aromáticas. Dice que todo era tan hermoso lo que vía, que no podía cansar los ojos de ver tanta lindeza y los cantos de las aves y pajaritos. [...] Estas tierras son muy fértiles: ellos las tienen llenas de mames, que son como zanahorias, que tienen sabor de castañas, y tienen faxones y fabas muy diversas de las nuestras y mucho algodón, el cual no siembran, y nacen por los montes árboles grandes, y creo que en todo tiempo lo haya para coger, porque vi los cogujos abiertos y otros que se abrían y flores todo en un árbol, y otras mil maneras de frutas que me no es posible escribir; y todo debe ser cosa provechosa. Todo esto dice el Almirante. (Colón 1991: 47-54)<sup>7</sup>

Este imaginario de una naturaleza arcádica volverá a ser retomado posteriormente en la obra *Espejo de paciencia* (1608), del canario Silvestre de Balboa y Troya de Quesada (1563-c.1647). El poema hace referencia a un hecho histórico, el secuestro del obispo de Cuba Juan de las Cabezas Altamirano por el capitán francés Gilberto Girón, su rescate, muerte del francés y celebración de la victoria. No obstante, el dar cuenta del suceso verídico no impide que el autor haga alusión al espacio cubano como si se tratase de una realidad maravillosa o, como apunta Lázaro Santana (1988: 13), “una segunda realidad”, muy lejos de ciertas invenciones que percibimos en algunas obras de la épica americana. Así, mediante un juego de referencias míticas<sup>8</sup> y reales, de proliferación o yuxtaposición de elementos, que produce, al decir de Cintio Vitier, “un efecto inesperadamente barroco y con frecuencia cómico” (Vitier 1970: 38), asistimos a la convivencia entre la mitología clásica y la flora y fauna indígenas. De esta manera, frente a los manjares consagrados por la tradición literaria, como manzanas y uvas, Silvestre de Balboa, una vez liberado el obispo, hará que se hagan

---

<sup>7</sup> Cristóbal Colón avistó tierra cubana el 27 de octubre de 1492, durante más de un mes, hasta el 5 de diciembre, recorrió las costas del extremo oriental de la isla, por lo que su asombro ante esta naturaleza se refleja constantemente en su primer viaje. Véase Colón (1991: 47-81). El texto seleccionado corresponde a los días 28 y 29 de octubre y 3 y 4 de noviembre.

<sup>8</sup> En “Al lector” Silvestre de Balboa justifica la presencia de lo mítico de la siguiente manera: “escribo la alegría y contento que recibí toda la isla con su venida y libertad, y el júbilo con que le salieron a recibir, no sólo los vecinos de Bayazo, sino también las ninfas de los montes, fuentes y ríos, para que se note la falta que hace un bueno en una república, y el contento y alegría que muestran en su venida no sólo los hombres racionales, pero hasta los animales brutos y cosas insensibles” (1988: 25-26).

presentes sátiros, faunos, silvanos, napeas, hamadriades, náyades, efedriades, lumniades..., quienes ofrecen las genuinas frutas de la cornucopia insular —guanábanas, gegiras, caimitos, mehí, tabaco, mameyes, piñas, tunas, aguacates, plátanos, mamones, tomates, siguapas, macaguas, pitajayas, virijí, jaguas— y, al nombrarlas, devienen lenguaje y mundo cubano:

Sálenle a recibir con regocijo  
De aquellos montes por allí cercanos,  
Todos los semicapros del cortijo,  
Los sátiros, los faunos y silvanos.  
Unos le llaman padre y otros hijo;  
Y alegres, de rodillas, con sus manos  
Le ofrecen frutas con graciosos ritos,  
Guanábanas, gegiras y caimitos.

Vinieron de los pastos las napeas  
Y al hombro trae cada una un pisitaco  
Y entre cada tres de ellas dos bateas  
De flores olorosas de navaco.  
De los prados que cercan las aldeas  
Vienen cargadas de mehí y tabaco,  
Mameyes, piñas, tunas y aguacates,  
plátanos y mamones y tomates.

Bajaron de los árboles en enaguas  
Las bellas hamadriades hermosas  
Con frutas de siguapas y macaguas  
Y muchas pitajayas olorosas;  
De virijí cargadas y de jaguas  
Salieron de los bosques cuatro diosas,  
Dríadas de valor y fundamento  
Que dieron al Pastor grande contento. (1988: 58)

Si antes señalamos que Colón nos presenta el espacio mítico, con Silvestre de Balboa descubrimos la realidad natural de Cuba, lo que además se va a convertir en materia recurrente, pues a partir de *Espejo de paciencia* el tema de la cornucopia será tratado —afirmará Vitier— “hasta el cansancio”, junto con el procedimiento enumerativo de árboles y

frutas, casi sin adjetivación, “como si lo más elocuente fuera el sabor y color fonético de los nombres mismos” (Vitier 1970: 39-40). Como si al pronunciarlos los estuviéramos devorando. También Antonio José Ponte volverá a este imaginario, en su caso al convocar el espíritu de las viejas comidas y preguntar por sus secretos, en una década, la de 1990, donde la comida no *es*: “Escribir de comidas es mi espejo de paciencia” (Ponte 2001: 52).

Si nos situamos en el lapso que abarca la transición del siglo XVIII al XIX, nos encontramos con una serie de producciones textuales que, motivadas por la época y las circunstancias históricas, muestran una especial predilección por conectar la naturaleza con esas señas de identidad americana que cobran relieve alrededor de los primeros conatos de independencia, a partir de 1810. La agricultura se convertirá en uno de los grandes temas poéticos. A este respecto, cabe citar al venezolano Andrés Bello (1781-1865) y su obra “A la agricultura de la zona tórrida” (1826), publicada junto a “Alocución a la poesía” (1823), recogidos ambas bajo el título de “Silvas americanas” —véase el étimo “Silva”: ‘Terreno extenso, sin cultivar y muy poblado de árboles’—. En estas composiciones se alude a la variedad, diversidad —y *diferencia*, de eso se trata— de la naturaleza americana y las excelencias de su agricultura. De este modo se mencionan la caña, nopales, agave, palma, ananás, yuca, parcha, maíz, banano... frutos que dan cuenta de esa identidad *otra* con respecto a la metrópolis. Por ello el autor terminará imprecando a las jóvenes naciones: “honrad el campo, honrad la simple vida/ del labrador, y su frugal llaneza./ Así tendrán en vos perpetuamente/ la libertad morada,/ y freno la ambición, y la ley templo” (Bello 1987: 43). Cultivo de la tierra, es decir, trabajo, esfuerzo, domesticación del terreno, pero también labor conjunta —colaborar— un modo de ser y estar unidos. Unos años después, en 1891, José Martí enfatizará la misma idea en el ensayo “Nuestra América”, y la imagen que empleará será la de los árboles: “Ya no podemos ser el pueblo de hojas, que vive en el aire, [...] ¡Los árboles se han de poner en fila para que no pase el gigante de la siete leguas! Es la hora del recuento y de la marcha unida y hemos de andar en cuadro apretado, como la plata en las raíces de los Andes” (Martí 1995: 118). Más adelante, haciendo hincapié en lo propio, sostendrá: “El vino, de plátano, y si sale agrio, ¡es nuestro vino!” (1995: 124).

En el terreno cubano, aunque las condiciones históricas serán otras que en el continente —la independencia no se logrará hasta 1898—, hay un grupo de autores que, retomando el mito del lugar edénico, cargarán las tintas en subrayar la peculiaridad del

espacio insular mediante las frutas<sup>9</sup>. Recordemos, a propósito, a Manuel de Zequeira Arango (1764-1846) y su oda bucólica “A la piña”. Al loar esta fruta, Zequeira crea una “especie de apoteosis mitológica” (Vitier 1970: 47), erigiéndola en símbolo de la isla. Aunque Menéndez y Pelayo encuentra esta oda “bastante clásica”, no obstante anota que los rasgos prosaicos y gongorinos que contiene son incompatibles con la idea de clasicismo (*Perfil histórico...* 1983: 158). Sin embargo, es precisamente la no pureza, su idiosincrasia americana, lo que ha hecho que Zequeira eleve la piña a símbolo y, por lo mismo, la proclama pompa de su patria. Pompa entendida como grandeza, pero no olvidemos que este término apunta también al árbol que extiende su follaje hacia todas partes. De este modo se conjuga el “suelo feliz” —La Habana— y el “divino fruto” —La piña—:

Los olorosos jugos de las flores,  
Las esencias, los bálsamos de Arabia,  
Y todos los aromas, la natura  
Congela en sus entrañas.

[...]  
Todos los dones, las delicias todas,  
Que la natura en sus talleres labra,  
En el meloso néctar de la piña  
Se ven recopiladas

[...]  
Y así la aurora con divino aliento  
Brotando perlas que en su seno cuaja,  
Conserve tu esplendor, para que seas  
La pompa de mi patria. (Recogido por Morán 2000: 44)

Esta fruta, cuyo perfume “puede detener a un pájaro”, al decir de Virgilio Piñera (2000: 38), esta “reina insular, barroca”, como la denominará Severo Sarduy (1993: 82) o “la reina o el rey, piña o ananás”, que resaltará Ponte (2001: 48), le sirvió de centro de reflexión a Lezama Lima en su ensayo “Corona de frutas”, donde estableció que existen aquellos que se

---

<sup>9</sup> En este trabajo sólo mencionaremos, a manera de cala —‘Pedazo cortado de una fruta para probarla’—, algunos autores y obras significativas que dan cuenta de las frutas cubanas, pues somos conscientes de que la nómina a este respecto es mucho más extensa. Véase Cintio Vitier (1970), Lezama Lima (2002) y Morán (2000), antología de la que nos hemos servido a la hora de seleccionar algunos textos.

consideran partidarios de la piña frente a los que lo son del mamey, como esos otros entusiastas que se decantan por los perros frente a los gatos. Una especie de hinchada frutal<sup>10</sup>:

Hay las grandes bandas frutales, tan vehementes como las dos familias de gatunos y caninos, los que alzan el mamey sobre la piña. No soy yo de los que me encuentre en esa banda del gusto, que sigo manteniendo como la postura del triunfo de la piña, dicho por todos los citaredos. Su corteza no es de las que ceden al rasguño, antes bien sus escamas parecen guardarla hasta de la caída al mar. Su pulpa hay que reencontrarla con el cuchillo, librándola de unas tachuelas que están como ijares que acicatean la perfumada evaporación. Llevarla al gusto, en el punto donde su dulzor proclama, es ya una muestra de saber trabajar los manjares. Su perfección sutilísima es tan grande, que es como una visagra con su corrupción. Cuando el color cremoso de la masa comienza a trazar como unos eclipses y oscurecimientos, parece que convertidos en sombra nos deslizamos por las estalactitas del paraíso. Desde Carlos V hasta Talleyrand, nombres de clásica robustez o de la demoníaca exigencia, han proclamado la extensión de sus dominios en el cielo del paladar. (Lezama Lima 1992: 141-142)

Este enfrentamiento frutal lo podemos observar también en la “Silva cubana” o “Las frutas de Cuba”, atribuida a Manuel Justo Rubalcava (1769-1805), quien contrapone en esta ocasión la frutería cubana a la española. Así, enfrenta la guayaba a la pera y el marañón a la guinda, para seguir ensalzando otras especies americanas: guanábana, caimito, papaya, aguacate, jagua, mamey, mamoncillo, tamarindo, anón, piña, níspero, coco, plátano... Después de esta cornucopia remata:

No te canses ¡oh Númen!  
En alumbrar especies pomonanas,  
Pues no tienen resumen  
Las del cuerno floral de las Indianas,  
Pues á favor producen de Cibeles  
Pan las raíces y las cañas mieles. (Recogido por Morán 2000: 48)

---

<sup>10</sup> Lezama Lima era amante de estos enfrentamientos, pues en *Oppiano Licario*, a cuenta también de los hábitos alimenticios, hace una distinción entre los guajiros que abusan del boniato y los que abusan del buchito de café: “El abusador del boniato es fácil, dicharachero, familiar y guitarrero. El abusador del café es discordante, raptor, gallero y fantasmal”. (1985: 92)

Según Cintio Vitier este poema ejemplifica muy bien el hecho de que “antes de que empiece la pelea de los árboles, se inicia el contrapunteo de las frutas” (1970: 50), pues en el enfrentamiento entre la Isla y la metrópolis sale vencedora la primera: la naturaleza insular es superior. Esta polémica será incluida como referencia en el capítulo I de *Paradiso* de Lezama Lima, pues el padre del Coronel recuerda que, cuando llegó a Cuba procedente de Bilbao, entró, según él, en otra perdición, en el “ya felizmente *demodé* debate de la supremacía entre frutas españolas y cubanas” (Lezama Lima 1984: 127).

Andando el siglo hallamos a otros poetas, representantes de una tradición popular de romances y décimas, en los que igualmente persiste esa conciencia de la naturaleza insular, la exaltación del paisaje y la problemática del hombre inmerso en él. Francisco Pobeda y Armenteros (1796-1881) es buen ejemplo de ello, quien además continúa con el duelo frutal, pues al concederle valor político-simbólico al paisaje y a sus elementos específicos, como las frutas<sup>11</sup>, se convierte en un representante del sentimiento de nacionalidad. Así, en su texto “A Cuba”, patria-clima-frutas se funden para competir con Europa, y de nuevo se ensalza la piña:

Canto a mi patria querida,  
Que produce con más gala  
Cuanto en otros climas nace  
De poca o más importancia.

[...]

Y entre otras frutas preciadas  
Vemos las gustosas piñas  
De rico obrizo escamas,  
Que compiten con las viñas  
De la Europa celebrada. (Recogido por Morán 2000: 52-56)

Juan Cristóbal Nápoles Fajardo, más conocido como El Cucalambé (1829-1862), es otro de los poetas que reivindica la identidad cubana desde la naturaleza insular, eligiendo para ello la estrofa de la décima. Como curiosidad cabe destacar que su pseudónimo proviene de la

---

<sup>11</sup> Más arriba señalamos que a partir de *Espejo de paciencia* el tema de la cornucopia será tratado hasta el cansancio, junto con el procedimiento enumerativo de árboles y frutas, casi sin adjetivación, pues bien, Pobeda ejemplifica muy bien esta segunda tendencia, sus enumeraciones de los árboles no son más que una nómina forestal de sustantivos tras sustantivos, con el objetivo de privilegiar el decir cubano: “Jaimiquí, Yacuage, Guara,/ Yuraguano, Jata, Tea,/ Vijáguara, Cuajaní,/ Yamaguá, carne doncella, // Hayabacana, Daguilla,/ Siguaraya, Raspa lengua,/ Pitajoní, Camaguá, / Júcaro, Arraigán y Ceibas. (Vitier 1970: 142)

fusión del inglés *Cook*, que alude al cocinero, y de la lengua aborígen siboney *calambé*, que significa delantal (Lezama Lima 2002: 88), aunque más tarde lo transformó en *Cucalambé*, anagrama de «Cuba clamé» (*Diccionario de la literatura cubana* 1984: 650). Su poema “La alborada” es una pequeña muestra de esta poesía popular en la que la frutería cubana sigue haciendo acto de presencia:

Se elevan los cocoteros  
Cubiertos de ígneo arbol,  
Cuando el rubicundo sol  
Vierte sus rayos primeros:  
Los mangos y limoneros  
Forman plácidos rumores,  
Lucen las gallardas flores  
Esmaltadas de rocío,  
Y las corrientes del río  
Halagan con sus rumores. (Recogido por Morán 2000: 62-63)

No queremos abandonar el siglo sin mencionar a un escritor desterrado, como lo fue José María Heredia (1803-1839). En 1822, en una composición de título “El desamor”, recrea su pesar sentimental, identificando a éste con el espacio de la noche y de la luna. Recurrente será para la poesía cubana posterior la feliz imagen que alumbró, y que contribuye a enriquecer el imaginario que venimos recreando, su evocación melancólica de “el pomposo naranjo, el mango erguido”<sup>12</sup>. No obstante, serán sus poemas más difundidos, “En el teocalli de Cholula” (1820) y su oda “Niágara” (1824), las expresiones de un paisaje y una naturaleza americana que se funden con su soledad y su sentir de nostalgia, muy acorde con el *pathos* romántico. Sólo de esta manera cabe comprender que, situado frente al Niágara, clame de manera infructuosa y retórica por el espacio insular. Cuba, paraíso perdido, se hace presente gracias a la palma, ahora convertida en símbolo de la patria<sup>13</sup>. La piña cede así su corona.

---

<sup>12</sup> Reproducimos la estrofa: “Hora serena en la mitad del cielo/ ríes á nuestros campos agostados,/ y bañas su verdura/ con suave luz y plácida frescura./ Calla toda la tierra embebecida/ en contemplar tu marcha silenciosa:/ resuena solo la canción melosa/ del tierno ruiseñor, ó el importuno/ grito de la cigarra: entre las flores/ el zéfiro reposa adormecido./ El pomposo naranjo, el mango erguido,/ agrupados allá, mi pecho llenan/ con el sublime horror que en torno vaga (Heredia 1825: 32). Virgilio Piñera en un poema de 1943, “La isla en peso”, unirá el espacio nocturno al aroma de las frutas: “La noche es un mango, es una piña, es un jazmín” (2000: 48).

<sup>13</sup> El escudo de Cuba, conocido como el de La Palma Real, fue creado en 1849 por Miguel Teurbe Tolón — quien también creó la bandera cubana— a petición de Narciso López, para sellar los despachos y bonos que, como jefe del gobierno provisional de Cuba, emitió entre 1850 y 1851. En el espacio inferior derecho de dicho

Mas ¿qué en ti busca mi anelante vista  
con inquieto afanar? ¿Por qué no miro  
al rededor de tu caverna inmensa  
las palmas ¡ay! las palmas deliciosas,  
que en las llanuras de mi ardiente patria  
nacen del sol á la sonrisa, y crecen,  
y al soplo de las brisas del océano,  
bajo un cielo purísimo se mecen?

Este recuerdo á mi pesar me viene...  
nada ¡oh Niágara! falta á tu destino,  
ni otra corona que el agreste pino  
á tu terrible magestad conviene.  
La palma, y mirto, y delicada rosa,  
muelle placer inspiren y ocio blando  
en frívolo jardín: á ti la suerte  
guardó más digno objeto, más sublime.  
El alma libre, generosa, fuerte,  
viene, te vé, se asombra,  
menosprecia los frívolos deleytes,  
y aun se siente elevar cuando te nombra. (Heredia 1825: 106)

Será por este delirio paisajístico que Severo Sarduy (1993: 83) en su décima a la papaya fantasea con esta imagen, así lo expresará:

Heredia se volvió loco  
y vio una mata de coco  
en el Niágara brumoso.  
Más al norte y más sabroso,  
¡tú coronaste el barroco!

Cerramos esta ruta frutal, que nos ha llevado desde fines del siglo XV a fines del siglo XIX, con un texto de factura muy distinta, se trata de un recetario que se imprimió en La

---

escudo figura un paisaje representando un valle, en el centro del cual se alza una palma real con el botón de su hoja central en lo más alto.

Habana en 1862: *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados. Arte de preparar varios caldos, atoles, sopas, jaleas, gelatinas, ollas, ajiacos, frituras, azados, &c. Dulces, pastas, cremas, pudines, masa, pasteles, &c. Dedicado a las madres de familias, arreglado todo al gusto de la Isla de Cuba*. En una edición facsímil, publicada en España, en 1996, Eusebio Leal Spengler afirma en el prólogo que esta obra “nos ayudará, ciertamente, a ver con más nitidez el perfil cubano” (1996: 3). Y en “Al lector” se nos informa que se trata de despertar “el hambre dormida del desganado” y se añade: “cada país y cada clima requiere sus alimentos adecuados, así como en lo moral sus leyes, esto es innegable” (1996: VI-VII). Además se nos asegura que estas recetas le abrirán el apetito a una momia y el inapetente será “escitado por el olfato á deborar como un Eleogábalo. Hay alimentos que restauran las fuerzas de tal modo, que producen un Sansón de un decadente ó desfallecido”<sup>14</sup> (1996: VIII). Si, tal y como se nos advierte, se trata de proyectar lo cubano a través de la gastronomía, no nos parece tan extraño entonces que casi la mitad del recetario esté dedicado a la pastelería, repostería y dulcería y, en todas ellas, las frutas cubanas cobran gran protagonismo. Recordemos en este punto, lo que a propósito confesaba Lezama Lima:

[...] yo soy una criatura muchas veces esclavizada y que vive lamiendo cáscaras y calderos [...] Como los amores entran furtivos por las cocinas, yo siempre atisbo a hurtadillas qué hay en vianderos y fruteros. Con el fogón por único testigo, uno de mis primeros romances fue con una guanábana de pulpa blanca y semilla negra, transculturada, sensual, orgásmica, recurrente y episcopal. (Guerra 1998: 68)

## EL ÁRBOL QUE ACOGE LA TRANSPARENCIA DEL ÁNGEL

En un trópico que no es el nuestro, el de Pablo y Virginia, el crecimiento de un árbol es la marca de una ausencia. En el nuestro, el árbol frutal forma parte de la casa, más que del bosque. Forma plena

---

<sup>14</sup> Curioso resulta que se utilice la imagen del emperador que introdujo el culto orgiástico en Siria, de ahí que su nombre —Eleogábalo o Heliogábalo— se haya hecho proverbial para designar a aquella persona dominada por la gula, que se caracteriza por sus comilonas y otros excesos (Pérez-Rioja 2003: 237). Cristina Peri Rossi señala, además, que este emperador, celebrante de Cibeles —divinidad de la fertilidad y de la naturaleza salvaje— deseaba ser mujer para asemejarse a la diosa; usaba ropas femeninas, tenía relaciones sexuales con hombres y mujeres, sin que esto pusiera en duda su carácter de sacerdote masculino (1991: 122). No es nuestra intención en este trabajo dejar constancia de las estrechas relaciones que existen entre la comida y el sexo. Lezama Lima advierte al respecto que “el acto sexual para el cubano es como comer en sueños, el bosque, la raíz y la bondad de lo que comemos y el acto posesivo están unívocos en su imagen, templados los humores en el sueño” (1985: 93). Para conocer más sobre esta vinculación entre erotismo y frutas véase el *Diccionario ilustrado de voces eróticas cubanas* (2001) de Marlene García y José R. Alonso.

la de la fruta, es la primera lección de clásica alegría. Es un envío de lo irreal, de una naturaleza que se muestra sabia, con un orden de caridad, indescifrable, que nos obliga a ensancharnos. No dan esas frutas por la incorporación, una plenitud más misteriosa que la imagen en el camino del espejo. Si tapásemos todos los espejos, por donde transita la muerte, las frutas de nuestro trópico, al volver a los comienzos, alcanzarían la plenitud de su diálogo en ese tiempo mitológico. Son un eco, no descifrable, pero sí incorporable, de la dicha total interpretada.

[José Lezama Lima, “Corona de las frutas”]

Esta imagen lezamiana que hemos utilizado como epígrafe, “[las frutas] preludian el árbol que acoge la transparencia del ángel” (Lezama 1992: 143), nos servirá como guía para transitar, tan sólo haciendo pequeñas calas, por el siglo XX. Como subraya Reynaldo González, ya iniciado este siglo desde la cultura popular comienzan a destacar los pregones cubanos, entendiendo por tal ese “género musical nacido en el marco urbano, [que] va de los reclamos callejeros al pentagrama y a los repertorios más exigentes [...] [y] alcanzan un estilo peculiar, con sonoridades africanas y andaluzas” (González 2009: 26). Tenido como el pregón cubano por antonomasia debemos mencionar, sin duda, “El manisero”, de Moisés Simons, popularizado por Rita Montaner, pero más conocido en Estados Unidos y en España gracias a la voz de Antonio Machín<sup>15</sup>. Desde entonces se convirtió en punto de referencia de la música cubana en todo el mundo, a pesar de que Jorge Luis Borges, amante de la milonga, lo calificara de “deplorable rumba” (1992: 325). Félix B. Caignet (1892-1976), aun cuando ha resultado más conocido por su radionovela *El derecho de nacer* (1948), compuso varios pregones, siendo su aporte más definitivo al género “Frutas del Caney”, cuya letra y música pertenecen a fines de los años veinte, difundido en París, Nueva York y las capitales de América Latina por el Trío Matamoros. Así, junto a la melodía sentimental se exalta el paisaje cubano de Caney, municipio en la provincia de Oriente, cuyas tierras producían café, cacao, cultivos menores, madera y frutas, de ahí que estas últimas se conviertan en las grandes protagonistas:

Frutas,

---

<sup>15</sup> Ernesto Lecuona incluyó “El manisero” en el film *Cuban Love Song* (1931), de la Metro Goldwyn Mayer, protagonizada por el barítono Lawrence Tibbett y la actriz mexicana Lupe Vélez. En los años cincuenta Judy Garland cantó un fragmento en la película *A Star is born —Ha nacido una estrella—* (1954), dirigida por George Cukor.

¿quién quiere comprarme frutas?  
Mangos, de mamey y bizcochuelos.  
Piñas, piñas dulces como azúcar,  
cosechadas en las lomas del Caney.  
Traigo rico mango de mamey.  
Piñas, qué deliciosas son  
como labios de mujer.  
Caney de Oriente, tierra de amores,  
cuna florida donde vivió el Siboney,  
donde las frutas son como flores  
llenas de aromas y saturadas de miel.  
Caney de Oriente, tierra divina,  
donde la mano de Dios tendió su bendición.  
¿Quién quiere comprarme frutas sabrosas,  
marañones y mamoncillos  
del Caney? (Recogido por González 2009: 26)

Por los mismos años el poeta Emilio Ballagas (1908-1954) vuelve a retomar esa idea, ya tópica, de la naturaleza que deviene idiosincrasia. No se trata ahora de alabar el espacio local, el terruño, como ocurría con Caignet, sino la isla en peso —parafraseando a Virgilio Piñera—. De este modo, en “Cuba, poesía”, recrea una “carne mestiza”, una “mulatería”, para remitir a un suelo “lujurioso de árboles”, una tierra en la que confluyen diversas raíces, todos nutridos con igual esencia:

[...]  
Me amamantó tu tierra  
con la misma savia  
que nutre a los plátanos y a los cañaverales  
ondulantes, suaves, perezosos.  
El jugo de esta caña  
que corre en hilo dulce hasta mis labios  
es el mismo que corre por mis venas  
en el viaje asombroso de la sangre. (Recogido por Morán 2000: 71)

Matías Barchino (2005), al revisar las referencias gastronómicas en la poesía hispanoamericana, llega a la conclusión de que la comida parece que se aviene mal con las

consignas revolucionarias o, al menos, existe una especie de contradicción entre ambos conceptos, perceptible sobre todo en aquellos escritores considerados revolucionarios. En este punto cita a Pablo Neruda y a Miguel Ángel Asturias, no olvidemos que juntos firmaron *Comiendo en Hungría* (1969), obra que, según este ensayista, es además de libro de cocina o de viaje gastronómico “uno de los textos más curiosos de propaganda comunista que se conocen” (2005: 100). Respecto a Cuba recuerda que en esta isla buena parte de los escritores han sido grandes comedores y bebedores a la criolla, para ello trae a colación —como no podía ser de otro modo— a Lezama Lima y sus numerosos artículos y ensayos sobre comida, además de las referencias contenidas en su novela *Paradiso*, donde, como señalamos con anterioridad, se evoca la famosa polémica entre las frutas cubanas y las españolas, discusión que, a la luz de lo expuesto, podríamos decir que halla su punto de arranque en la “Silva cubana” o “Las frutas de Cuba”, atribuida a Manuel Justo Rubalcava. En el caso de Lezama Lima no encuentra demasiada incompatibilidad en hacer uso de estas dos nociones —comida e ideología—, porque en cualquier caso con ellas alude a la vieja cultura de la burguesía criolla cubana a la que pertenecía. Ahora bien, siguiendo al crítico, no sucede lo mismo con Nicolás Guillén (1902-1989) —representante de la burguesía mulata de Camagüey—, quien a pesar de haber escrito varios poemas gastronómicos, casi siempre en tono jocoso, éstos no suelen formar parte de las ediciones, y conjetura Barchino que acaso sea porque “existe una especie de vergüenza, que a veces esconde contradicciones ideológicas” (2005: 95). No se entendería, dice, lo de “comunista y gourmet” (2005: 97). Con todo, es cierto que Guillén recurre a esta temática, y lo hace para manifestar una cierta saudade de Cuba, una nostalgia culinaria desde su exilio europeo. Tal es lo que se observa en “Epístola”, incluida en *La paloma de vuelo popular* (1958), dedicada “A dos amigas cubanas que invernan en Palma de Mallorca”. El poeta establece una relación entre el espacio balear y el cubano, por aquello de ser ambas islas, y le pregunta a las féminas si “¿será tal vez cuestión impertinente/ de ardua filosofía/ indagar qué coméis?”, pues así fantasea que la comida a lo cubano podría formar parte del menú, con lo cual la ilusión de la añorada isla caribeña sería completa. Podríamos decir que Guillén se “relame” al enumerar esos platos de la cocina criolla: arroz blanco con picadillo, chicharrón de puerco, casabe, lechón, frijoles, tasajo, yuca, maíz, quimbombó, camarones, arroz con pollo, ajiaco, ñame, boniato, calabaza, fufú, queso blanco y frutas —aguacate, plátano, guayaba—, para terminar con una taza de café carretero, bien caliente:

Perdonad al poeta

desdoblado en gastrónomo... Mas quiero  
que me digáis si allá (junto al puchero,  
la fabada tal vez o la munyeta),  
lograsteis decorar vuestros manteles  
con blanco arroz y oscuro picadillo,  
orondos huevos fritos con tomate,  
el solemne aguacate  
y el rubicundo plátano amarillo. (2003)

Nuestro próximo invitado, José Lezama Lima (1910-1976), se ha ganado un podio de honor en este convite frutal, como así lo demuestran las diversas referencias que a sus obras hacemos en este trabajo. Será en *Paradiso* —“banquete platónico”, como lo denomina Monsiváis (1994: 308)—, donde hallemos esa alusión a la “gossá familia”, comida criolla cubana, con la que dimos inicio a este ensayo, la misma que será recreada con posterioridad por Senel Paz en su relato “Fresa y chocolate” (1994: 44). Doña Augusta ofrecerá un menú cuya intención es la de rejuvenecer a todos, transportarlos a la primera niñez, devolverles la memoria culinaria. Se comienza con una cuajada sopa de plátanos, con un poco de tapioca, sobrenadando unas rositas de maíz. De segundo un *soufflé* de mariscos: langostinos, pasta de camarones, pescado llamado emperador y langostas. Una ensalada de remolacha, con mayonesa y espárragos de Lübeck. Un pavo relleno con almendras y ciruelas. De postre crema helada —coco rallado en conserva, más otra conserva de piña rallada, leche condensada, todo rociado con Marie Brizard— y un frutero, con manzanas, peras, mandarinas y uvas. Después café y puros (1984: 322-327). En este caso, curiosamente, las frutas que se ofrecen pertenecen a la tradición clásica y no a la cornucopia insular como cabría de esperar, licencia que, como veremos, se permitirá Senel Paz (1994: 47).

En el capítulo I de esta novela (1984: 118-129) presenciemos un enfrentamiento, en este caso no a cuenta de las frutas, pero sí de las comidas criollas cubanas. La escena se desarrolla en la cocina:

La señora Rialta y su madre cuchicheaban el secreto de las yemas doble. La señora Augusta —la Abuela— matancera fidelísima a sus cremosas ternezas domésticas, decía: yo le llamaría a las yemas, sunsún doble. [...] En ese momento el cocinero Juan Izquierdo pasó frente a ellas. Era el tercer día de la semana y eso hacía que su entero flus blanco y chaleco blanco, lucieran un poco como la suma ominosa de algunos residuos de su arte gastronómico. —Ca —dijo—, qué se sabe hoy de las yemas, se sirven en bandejas de

cristal duro y ancho como hierro y tienen el tamaño de una oreja de elefante. Las yemas son un subrayado, el cocinero se gana la opinión del degustador en tres o cuatro pruebas pequeñas y sutiles, pero que propagan un movimiento de adhesión manifestado cuidadosamente por algún movimiento de los ojos, más que por decir una exclamación que arrancan el estofado o las empanadas—. Dicho esto se precipitó sobre la cocina, no sin que sus sílabas largas de mulato capcioso volasen impulsadas por graduaciones alcohólicas altas en uva de peleón. [...] Ninguna de las dos había olvidado la brutal salida de Juan Izquierdo [...] La señora Augusta no lo podía olvidar porque mantenía aún a sus años su orgullo de dulcera, porque así como los reyes de Georgia tenían grabadas en las tetillas desde su nacimiento las águilas de su heráldica, ella, por ser matancera, se creía obligada a ser incontrovertible en almíbares y pastas. (1984: 118-120)

Después de la discusión entre las señoras y el mulato Juan Izquierdo —el cocinero—, por el modo de guisar, José Cemí, escucha los lamentos de este último. La queja de la señora Rialta viene dada por cómo cocina el quimbombó, un plato criollo, al que considera que no le sienta bien “tanta refistolería” ideada por el mulato, por lo que cuando llega el Coronel le pega cuatro bofetadas y lo echa de la casa. Después de otros sustitutos, Zoar, el gallego, y Truni el negro, regresa Juan Izquierdo (1984: 121-129). Nos hemos detenido en este capítulo, aun cuando nos hayamos apartado un tanto del motivo principal de este trabajo, porque en él se alude a esa conciencia de lo propio cubano que en este caso está representado por la forma de abordar la tradición culinaria. A este respecto, Dieter Ingenschay afirma que la pelea señalada se debe más bien a la defensa de una cocina internacionalizada, que hoy llamaríamos *fusion cuisine* (2007: 309). Esta disputa sucede cuando Izquierdo prepara el quimbombó, plato típico criollo que consiste en un caldo hecho de viandas y varias clases de carne popular que va cobrando calidad a medida que se echan ingredientes más costosos. Sin embargo, la señora Rialta no está conforme con determinados agregados —camarones chinos y frescos—, ella representa la tradición cubana e Izquierdo remite a un arte en el que se conjugan distintos saberes: “la cocina milenaria y refinada, [...] el señorío de la *confiture* [...] la arrogancia de la cocina española y la voluptuosidad y las sorpresas de la cubana” (1984: 121). Se defiende así un sabor que se considera “respetuoso” con la tradición frente a otro que “innova”, que se aparta de ésta y al hacerlo se sobreentiende que falsea esa conciencia de lo criollo. De igual modo, somos conscientes, como ya lo subrayara Barchino, que Lezama Lima con estas/sus comidas está defendiendo la vieja cultura de la burguesía criolla cubana a la que pertenecía (2005: 95).

Aun cuando, como hemos comentado, son muchos los textos de Lezama Lima que hacen mención a las comidas cubanas, ninguno como la “Corona de las frutas” ejemplifica tan bien esa conciencia de lo que proyecta el imaginario fruta. Recordemos que este autor colabora en *Lunes de Revolución*<sup>16</sup>, precisamente en un número especial subtítulo “A Cuba: con amor” (1959), con este ensayo sobre el origen de las frutas cubanas. Su recorrido lo llevará desde la fresa o madroñuelo<sup>17</sup>, a la almendra, pasando por el mamey, la guanábana, el melón, el melocotón, el papayo, el caimito, la piña, el aguacate y el mango. Una trayectoria que parece acompañar al cronista de Indias, ese que va en busca de la “tipicidad americana” (Lezama Lima 1992: 139), y en ese ondular americano “parece como si la naturaleza hubiera alcanzado los frutos de la sabiduría” (1992: 139). De esta manera, el escritor cubano enlaza sangre y naturaleza, una manera de volver a los comienzos, las frutas alcanzarían así “la plenitud de su diálogo en ese tiempo mitológico” (1992: 143):

Por nuestras planicies parece como si el fruto oyese la melodía de una sangre, que no enemistó la criatura con la naturaleza, sino por el contrario, parece como si el juego ascensional, que descansa en la fruta, sintiese las vueltas circulares de una sangre, que transparentó hasta el límite el misterio de una dependencia, al organizar el espíritu de una naturaleza invisible, pero exasperada y clamante. Logra así el fruto como la ley del traspaso de una plenitud sucesiva. En esa cosmogonía el fruto se forma en una naturaleza, ni naturalizada ni naturalizante, pero que forma parte del balido, de la sucesión del oleaje de la respiración de los astros, de la dilatación de las plantas, prolongados dictado donde la sucesión de la plenitud de las formas logra inscribir la posibilidad de una aventura que camine dándonos la espalda. (1992: 139-140)

Para Lezama Lima la posibilidad americana ofrece también la mezcla de “lo dulce, la sangre, lo verde y cetrino”, tal y como señalaban los antiguos descifradores de lo estelar; son éstos signos también de lo americano, pero a los que hay que añadir “un agua ligerísima” y “una pimienta solar”, que se adueñan de las frutas (1992: 140). Si en el tratamiento barroco de las frutas el exceso está en la verba, nuestro autor dirá que en el paisaje americano lo barroco no está sino *es* la naturaleza (1992: 141). Concluye el ensayo con la siguiente imagen: “[en

---

<sup>16</sup> *Lunes de Revolución* fue un semanario dirigido por Carlos Franqui y Guillermo Cabrera Infante, este último a cargo del Suplemento Literario. El primer número salió el 23 de marzo de 1959 y el último el 6 de noviembre de 1961.

<sup>17</sup> En la versión de “Corona de las frutas” contenida en *Imagen y posibilidad* (1981, 1992) en lugar de “fresa” aparece recogido “prisa”, no obstante, advierte Óscar Montero (1991: 36) que en la edición original publicada en *Lunes de Revolución*, en La Habana, el 21 de diciembre de 1959, páginas 22 y 23, el artículo comienza con la mención a “la fresa o madroñuelo”.

nuestro trópico] el árbol frutal forma parte de la casa, más que del bosque” (1992: 142-143). Este *bosque comestible* es el que se halla en el patio de la casa. Recordemos que Lezama Lima volverá a jugar con esta imagen con posterioridad, en *Oppiano Licario* —novela inconclusa y publicada póstumamente en 1977—, cuando el personaje Champollion confiesa que añora determinados platos. Ante esto Fronesis señala lo siguiente:

—Nuestra comida forma parte de nuestra imagen— [...] La mayoría de pueblos al comer, sobre todo los europeos, parece que fuerzan o exageran una división entre el hombre y la naturaleza, pero el cubano parece que al comer incorpora la naturaleza. Parece que incorpora las frutas y las viandas, los peces y los mariscos, dentro del bosque. [...] [yuca, ñame] Al comer esas viandas es como el apoderamiento del bosque por medio de sus raíces comestibles. (1985: 91-92)

Virgilio Piñera (1912-1979) es otro de los escritores cubanos que queremos traer a colación. Aunque no son muchos los textos en donde se refiere a la frutería cubana, encontramos alusiones en un poema fechado en 1943, “La isla en peso”, al que pertenece el verso “el perfume de la piña puede detener a un pájaro” (Piñera 2000: 38), que consignamos con anterioridad cuando nos referimos “A la piña” de Zequeira. En este texto hacen acto de presencia: piña, aguacate, guanábana, caimitos, mangos, guayabas... “Una letanía vegetal”, en la que se invoca a frutos, arbustos y árboles, a partir de su nombre científico, usando para ello la nomenclatura botánica: “*abrus precatorious*” (regaliz americano), “*anona palustris*” (chirimoyas), “*eugenia plicatula*” (pomarroja negra)... (2000: 47). No obstante, vuelve Piñera a esta idea de la isla y su origen, a lo primigenio, lo “natural”, y en este caso asocia el decir —la poesía— con el árbol, la flor, lo imperceptible. Un pueblo signado por las frutas y, por ello, asevera que en esta isla “lo primero que la noche hace es despertar el olfato” (2000: 48). De nuevo se reúne la memoria, el origen —un antes del europeo—, la mezcla de sangres, la desmitificación:

La noche es un mango, es una piña. Es un jazmín,  
la noche es un árbol frente a otro árbol sin mover sus ramas,  
la noche es un insulto perfumado en la mejilla de la bestia;  
una noche esterilizada, una noche sin almas en pena,  
sin memoria, sin historia, una noche antillana;  
una noche interrumpida por el europeo,  
el inevitable personaje de paso que deja su cagada ilustre,

a lo sumo, quinientos años, un suspiro en el rodar de la noche  
antillana,  
una excrecencia vencida por el olor de la noche antillana.  
No importa que sea una procesión, una conga,  
una comparsa, un desfile.  
La noche invade con su olor y todos quieren copular.  
El olor sabe arrancar las máscaras de la civilización,  
sabe que el hombre y la mujer se encontrarán sin falta en el  
platanal.  
¡Musa paradisíaca, ampara a los amantes! (2000: 48-49)

Verdad es que no podemos negar la recurrencia de Piñera a la carne, tampoco resulta del todo extraño, si hacemos caso a lo que anotará más tarde Ponte, que “dos materias ocupan principalmente las búsquedas sustitutivas del cubano en la isla. Una es la carne. [...] Otra, el buen alcohol” (2001: 68), aunque esto lo enuncia durante el Período Especial, cabe pensar entonces que su valor —real y afectivo— se ve magnificado, pues por los mismos años hallamos también a Daína Chaviano, quien de igual forma se expresa desde la ficción narrativa: “Ser carnicero es toda una carrera” (Chaviano 1998: 33). Más adelante dirá: “En este país, ser carnicero es mejor que ser médico. Todo el mundo te respeta, te trata bien [...] Saben que eres un tipo poderoso que tiene en su manos el reparto de la carne, el oro de los pobres” (Chaviano 1998: 86). En *Cuentos fríos*, publicado en Buenos Aires, Losada, en 1956, Piñera recoge algunas narraciones que aluden a la comida. En “La carne” (1944) relata cómo la población sufría la falta de ésta, por lo cual los vecinos comienzan a rebanarse algunos trozos, primero la nalga izquierda, luego los senos, la lengua, los labios, las orejas... (1999: 38-40). En “La cena” describe cómo la miseria propicia un “banquete invisible”. Una nostalgia culinaria que se alimenta con el recuerdo olfativo de lo que hubo (1999: 49-50). Sin olvidar su novela *La carne de René*, publicada originariamente en 1952. Sólo queremos detenernos en el comienzo de ésta —“Encuentro en la carnicería” (9-17)—. Las alusiones a la precariedad alimenticia de este primer capítulo nos resultará más que familiar en la década del noventa, por lo cual Virgilio Piñera parece presagiar lo que sucederá después durante el llamado período especial:

Un pueblo sometido al racionamiento no tiene que dar muestras de cordura si, como ahora ocurre, hay venta libre de carne. El hecho de privarse de ella día tras día lo ha llevado a la falsa creencia de que en breve serán víctimas de la inanición. «¿Qué va a ser

de nosotros?» Y así pasan la vida discurriendo los medios de procurarse carne. Puede entonces comprenderse su histeria. A la vista de tal cantidad de carne, que comprarán después de permanecer en una cola hecha de ansiedades y de empujones, ya la ven convertida en una nada aterradora. Los más próximos al mostrador meten sus ojos en los enormes cuartos de res que cuelgan de los garfios y aspiran con fruición el olor de la sangre coagulada. Es, por así decirlo, un día de fiesta nacional. (Piñera 2000: 9-10)

No sabemos si Piñera se contagió del sentimiento carnívoro del rioplatense, no olvidemos que desde 1946 hasta 1958, con algunas interrupciones, el escritor cubano vivió en Buenos Aires, y ésta, su primera novela, se publica originariamente en esa ciudad. Desde luego que en esta obra se evidencia el culto a la carne —“Sede de la Carne Acosada”—, aunque no es menos cierto que en los poemas de la última etapa, escritos entre 1969 y 1979, y recogidos con el título de *Una broma colosal*, se incluyen unos «Poemas lamentables»: “Pierna al horno”, “Fritura de sesos” y “Lengua rebozada”, en los que la ironía se hace presente en un juego de antropofagia (2000: 157):

*Pierna al horno*

Como una grulla parado en una pierna,  
me corto la otra  
y te la ofrezco, hermano,  
para que al fin conozcas el sabor de mi carne.

*Fritura de sesos*

Como los de la vaca o el cordero,  
sirven mis sesos para hacer frituras.  
En las noches intelectuales,  
son afrodisíaco del idiota.

*Lengua rebozada*

No es mi lengua  
bocado de cardenales,  
signo de legos. Ellos  
la preparan a su gusto

A pesar de que Lezama Lima dijo aquello de que “todo azar es en realidad concurrente, está regido por la voracidad del sentido” (1970: 411), no creemos que haya sido

el azar el que bajo *Corona de las frutas* haya reunido a Lezama Lima y a Severo Sarduy. Hemos señalado en un trabajo anterior<sup>18</sup> que el texto de Sarduy es un pretexto para rendir homenaje a escritores o pintores con los cuales, por diversos motivos, se identifica, tal es lo que ocurre con sus diez décimas incluidas en *Corona de las frutas* (1991) y, posteriormente, recogidas en el volumen *Un testigo perenne y delatado*, precedido de *Un testigo fugaz y disfrazado* (1993). Las frutas recreadas son aquellas que se identifican con el espacio cubano: anón, mango, caimito, piña, papaya, marañón, níspero, guanábana, mameya. La última décima actúa a manera de colofón.

Sarduy alude a una de las maravillas del trópico: el árbol frutal que —como ya había enunciado Lezama Lima— “forma parte de la casa, más que del bosque” (1992: 142-143); pero también coinciden ambos en subrayar ese barroquismo de la naturaleza insular. Si Lezama Lima había apuntado que en el tratamiento gongorino de las frutas el “exceso está en la verba” —*opilada camuesa*<sup>19</sup>— (1992: 140), en cambio en el paisaje americano “lo barroco es la naturaleza” y, luego añade, “es el opulento sujeto disfrutante” (1992: 141). Sarduy, en la misma línea afirmará esa estética del exceso al referirse al anón: “Goce: mas goce al cuadrado” (1993: 79), aunque también barroco llamara al mango, a la piña y a la papaya. De este modo, asistimos a una cierta armonía que se da entre el sujeto —el cubano— y su espacio —la isla de Cuba—, como ya advirtiera Óscar Montero (1991: 36).

La fruta es el pre-texto para invadirnos de múltiples sensaciones, sean éstas visuales, táctiles, sonoras, olfativas o gustativas, a la vez que hace uso de la tradición poética insular, la décima espinela. Al convertir la fruta en *imago* no sólo se reconoce en ella, sino también en la naturaleza y en el lenguaje cubano. Acaso fue esta su forma de regresar a Cuba, pensemos que esta obra se publica en enero de 1993, Sarduy fallece en junio de ese mismo año, y de igual manera retorna a su origen con su novela póstuma, *Pájaros de la playa*, aun cuando en esta obra será el espacio de la isla el que se convierta en el gran protagonista, a través de un constante juego de proyección y simulación, una alegoría del a-isla-miento físico, como

---

<sup>18</sup> Véase nuestro artículo “Las frutas por corona o la décima como disfraz. Severo Sarduy, testigo fugaz y delatado” (2001: 193-202).

<sup>19</sup> Lezama Lima se refiere a la *Fábula de Polifemo y Galatea*, en concreto a la estrofa X, a una versión primitiva, que fue modificada por Góngora después de las objeciones de Pedro de Valencia, en la que los versos 77-80 decían así: “la delicada serba, a quien el heno/ rugas le da en la cuna, la *opilada/ camuesa*, que el color pierde amarillo,/ en tomando el acero del cuchillo” (la cursiva es nuestra). De esta forma, alude a la camuesa como si fuese una de aquellas mujeres opiladas (es decir, con desarreglos menstruales) que tomaban barro o agua ferruginosa para disimular su palidez (esa costumbre se llamaba tomar el acero, base conceptual de la ocurrencia gongorina), de ahí que pierda su color amarillento cuando la monda el cuchillo (Micó 2010).

geografía y como espacio corporal —aislado por la enfermedad, el Sida—, símbolo de una identidad que se debilita<sup>20</sup>.

En la introducción de este volumen recordamos el Coloquio Internacional sobre Cultura, Gastronomía e Identidad que organizamos en el año 2011 y cómo en dicha ocasión optamos por titular tal actividad como *¡Tremendo arroz con mango!* Como señalamos, la razón que nos llevó a esta elección la hallamos en el *Diccionario de la Real Academia Española* (2001), así como en el *Diccionario de Uso del español de América* (2002). En ambos casos, se destaca que con esta locución nominal “arroz con mango” en diversos países, entre ellos Cuba, se alude a una insólita combinación de elementos, una situación en la que predomina la confusión y el desorden. En este sentido, queremos recoger la décima que Sarduy dedica al mango, donde además del juego lingüístico aprovecha para homenajear a Lezama Lima:

Se formó el arroz con mango,  
rey de la gastronomía;  
si hilachas de oro, armonía  
tenebrosa y cruel: de tango.  
Manjar del más alto rango,  
heráldica de lo poco.  
Aguardiente, agua de coco:  
las bebidas que reclama.  
¡Qué cenit —diría Lezama—  
qué corona del barroco! (Sarduy 1993: 80)

Terminamos esta trayectoria por la ruta de las frutas con el poeta Manuel Díaz Martínez (1936) y su “Oda mitológica y lírica receta”, perteneciente a su libro *Mientras traza su curva el pez de fuego* (1984). Este poema se abre con una advertencia que anuncia el tono lúdico que lo acompaña: “Bromita para un banquete que no se dio”<sup>21</sup> (2011: 259). En este

---

<sup>20</sup> En un trabajo anterior hemos analizado la novela *Pájaros de la playa* y la isla como espacio de la muerte (2009: 242-253).

<sup>21</sup> En un trabajo anterior, “Entre el mundo y el deseo: Escrituras del ámbito insular”, en el apartado dedicado a “Los paraísos encontrados: Manuel Díaz Martínez”, recogimos a nota pie de página una información que nos dio el propio poeta. Éste nos contó que David Chericán tuvo la idea de que se reuniese un grupo de poetas —Roberto Branly, Rafael Alcides, Manuel Díaz Martínez...— para hacer un ajiaco, cada uno conseguiría algún producto hasta obtener el total de los ingredientes. Además todos se comprometerían a escribir un poema dedicado al ajiaco. Esta comida no llegó nunca a cuajar y el único que terminó la composición fue Manuel Díaz Martínez (Mateo del Pino 2009: 264-265)

caso el poeta, buen conocedor de la tradición, remite a la mitología clásica, pues refiere que en el Olimpo griego, el despensero de los dioses “halló la receta inmortal de la ambrosía”, que no es otra que el “turrón”, mezcla de miel y azar, unión de fantasía y agricultura, “química y poesía en la misma ebullición” (2011: 259). Ahora bien, añade a continuación:

Mas lo que lo que no cuenta la mitología  
es que en la Isla de Cuba portentosa  
—toda Olimpo por su geografía  
y ambrosía toda ella por hermosa—,  
el despensero de los bosques y sabanas  
(un duende, ¿o poeta?, un sibarítico duende  
que de toda vianda entiende),  
para alegrar a los dioses tropicales  
con las delicias de boca más cubanas,  
un día zambulló graciosamente,  
en agua de nuestros manantiales  
con zumo de agrios naranjales  
recogida en olla de amplitud oceánica,  
no la manzana del pecado adánica  
(aunque su gesto fuera igual  
al del pecador original),  
sino un trozo de tasajo prepotente,  
yucas que llaman de cristal,  
ñames de pulpa iridiscente  
plátanos verdes de apretada masa  
(lechosos como cactus del desierto),  
y maduros, de almibarado corazón abierto,  
una voluptuosa calabaza  
(oh palacio del rocío,  
rosa de azafrán, helada brasa),  
boniatos o batatas amarillos y morados  
(pudines que prodiga el campo mío),  
malangas como pétalos carnosos, nacarados  
(cruje cruda, humeante es silenciosa),  
y, como toque final,  
la joya incomparable, reluciente y lechosa,

la diadema de la agrícola diosa:  
el maíz —tesoro, reino, ámbar inmortal.  
Al fuego de ácanas y júcaros cortados  
puso a hervir los jugos del cubano paisaje,  
y al conjuro del insólito potaje  
danzaron en su torno las hadas y los hados.  
Al duendecillo de ojos asombrados  
rindieron nuestros dioses un goloso homenaje.  
Y es que así le debemos a aquel duende-poeta,  
más que Píndaro ya por su receta,  
el hechizo que compite con el del tabaco  
y el perfume que compite con el de la piña:  
la ambrosía de nuestra olímpica campiña:  
el ajiaco. (Díaz Martínez 2011: 259-260)

Hemos incluido un extenso fragmento de este texto, quizá menos conocidos que los anteriores, porque responde cabalmente a esa reflexión que hiciera Lezama Lima sobre el concepto *fruto*, pues éste abarca un criterio amplio que engloba a las frutas. Según el *Diccionario de la Real Academia Española* (2001), dicho término —del lat. *fructus*— se usa en botánica para hacer mención a todo aquel producto del desarrollo del ovario de una flor después de la fecundación. En él quedan contenidas las semillas. Lezama Lima en esta misma línea apuntará:

También una calabaza grande y sólida, viandante de sello amarillo y cinco kilogramos de peso, que cruza el puente ovárico y va derecho y se tira de cabeza al caldo donde bailan la yuca y el boniato y la papa y el plátano y se conjetura un largo y estrecho ajiaco principal, es fruta. La flor es el preámbulo y la excitación. Lo que amanece a continuación es fruto en vaina, como el frijol, o fruto blindado, como el coco, o una aguerrida reina con escudetes, como la piña. (Guerra 1998: 67)

En esa composición de Manuel Díaz Martínez, parodia o pastiche, despliega el poeta su verdadera cornucopia cubana, y en este sentido pareciera unirse, acaso en un diálogo continuado, a la “Corona de las frutas” de José Lezama Lima y a la de Severo Sarduy, siguiendo la estela dejada, mucho tiempo atrás, por Cristóbal Colón, Silvestre de Balboa, Manuel de Zequeira Arango y tantos otros que hemos ido mencionando. Sin olvidar a

Fernando Ortiz y la Conferencia que pronunció a los estudiantes de la Fraternidad “Iota-Eta”, en la Universidad de La Habana, el 28 de noviembre de 1939, en la que el investigador establece un símil, un “cubanismo metafórico”, al afirmar que “*Cuba es un ajiaco*” (Ortiz 2012). Esta comida, hecha de varias especies de legumbres —viandas—, y de trozos de carnes diversas, todo lo cual se cocina con agua en hervor hasta producirse un caldo muy grueso y succulento que se sazona con ají, el que le da nombre, es para Ortiz la imagen que mejor simboliza la formación del pueblo cubano:

Esa es Cuba, la isla, la olla puesta al fuego de los trópicos [...] Cazuela singular la de nuestra tierra como la de nuestro ajiaco, que ha de ser de barro y muy abierta. Luego, fuego de llama ardiente y fuego de ascua y lento, para dividir en dos la cocción; [...] siempre a fuego de sol pero con ritmo de dos estaciones, lluvias y seca, calidez y templanza. (Ortiz 2012)

Un guiso preparado con ingredientes de muy diferentes procedencias. El aporte de la indiada —maíz, papa, malanga, boniato, yuca, ají—; de los castellanos —calabaza, nabos, carnes frescas de res, tasajos, cecinas, lacón—; de los negros de África —guineas, plátanos, ñames—; de los asiáticos —especias de Oriente—; de los franceses —ponderación de sabores—; de los angloamericanos... Elementos nuevos que se añaden y que configuran, como el pueblo cubano,

un conglomerado heterogéneo de diversas razas y culturas, de muchas carnes y cultivos, que se agitan, entremezclan y disgregan en un mismo bullir social; y, allá en lo hondo del puchero, una masa nueva ya posada, producida por los elementos que al desintegrarse en el hervor histórico han ido sedimentando sus más tenaces esencia en una mixtura rica y sabrosamente aderezada, que ya tiene un carácter propio de creación. Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. Caldo denso de civilización que borbullea en el fogón del Caribe... (Ortiz 2012)

Para Fernando Ortiz esta suma de ingredientes es lo que constituye el rasgo de la cubanidad y la cubanía, no sólo la adscripción a un espacio por razones de nacimiento, nación, convivencia o cultura sino también la conciencia de ser cubano y la voluntad de quererlo ser. Por ello, como conclusión anotará: “Como ocurre en el ajiaco, lo sintético y nuevo está en el fondo, en las sustancias ya descompuestas, precipitadas, revueltas, fundidas y asimiladas en un jugo común; caldo y mixtura de gentes, culturas y razas” (Ortiz 2012)

Severo Sarduy, volverá sobre esta *imago*, aunque, refiriéndose a *Paradiso* pero igualmente a *Espejo de paciencia*, afirmará que lo cubano aparece como superpuesto: “Cuba no es una síntesis, una cultura sincrética, sino una superposición” (Sarduy 1987: 122). Ponte, llevando hasta sus últimas consecuencias la metáfora doméstica propuesta por Ortiz, señala que “si Cuba es un ajiaco, en ella nos embebemos de caldo que nos cuece, chocamos con otros, intercambiamos jugos, nos fragmentamos hasta terminar desleídos” (2001: 78).

## DE LA FIESTA INNOMBRABLE A LA NADA COTIDIANA

Al principio de este trabajo comentamos que el “período especial en tiempo de paz” que se vivió en Cuba en los años noventa<sup>22</sup> produjo una serie de carestías alimenticias que se verán reflejadas en la literatura. Así, el imaginario gastronómico cubano, que hemos ido reconstruyendo desde Colón, se hace presente —*in absentia*— en la producción literaria de este período como una nostalgia culinaria que al evocarse deviene alimento. Escritura hambrienta que trata de saciarse devorando otras grafías.

Un ejemplo de ello lo encontramos en el relato de Senel Paz, “El lobo, el bosque y el hombre nuevo” (1991), más conocido como *Fresa y chocolate*, pues el autor participó como guionista en el film de igual nombre, dirigido por Tomás Gutiérrez Alea y Juan Carlos Tabío, en 1993, por lo que el título de la película ha pasado posteriormente al relato.

En esta obra, la relación de amistad y conversas entre un intelectual homosexual —Diego— y un universitario comunista —David— son aderezadas con tazas de té, comidas domingueras y algún que otro “almuerzo lezamiano” (Paz 1994: 44-47). De manera casi literal Paz reproduce algunos fragmentos del capítulo VII de *Paradiso* (1984: 322-324), como una forma de homenaje a Lezama Lima —el Maestro—, pero también al joven David, al ofrecerle una “gossá familia” y, por ende, considerarlo alguien de confianza. Por ello, el personaje de Diego, tras servir los primeros platos, puntualiza: “Después de esto podrás decir

---

<sup>22</sup> Leopoldo Fornés-Bonavía Dolz (2003: 281-290) ha destacado algunas de las medidas que se tomaron en estos años: entre el 11 y el 13 de diciembre de 1989 hubo una reunión urgente del Partido Comunista de Cuba para enfrentar la crisis alimenticia. El 28 de diciembre Fidel Castro habla en la Universidad por primera vez de un “período especial en tiempos de paz”. El 22 de enero el Consejo de Ministros advierte de reducciones de cuota de pan y otras importaciones de la URSS. En el discurso del 26 de julio Castro se refiere a la difícil situación económica y a los esfuerzos extraordinarios que habrán de realizarse. El 29 de agosto se inicia el “período especial en tiempos de paz” y se imponen 14 medidas de restricción en el consumo de gasolina y electricidad. El 26 de septiembre de 1990 el Gobierno Cubano decreta una ampliación del racionamiento. La Instrucción 137 del tribunal Supremo Popular, 2 de noviembre de 1990, insta a delatar a quien lleve un nivel de vida ostentoso. Se persigue a los “coleros” (que venden su puesto en la cola) y a los “macetas” (traficantes de dinero y de bolsa negra). El 2 de junio de 1992 se anuncia que se recrudescerán los apagones en La Habana. En agosto de 1993 entra en vigor la dolarización del país.

que has comido como un real cubano, y entras, para siempre, en la cofradía de los adoradores del Maestro” (1994: 47). Sin embargo, pese a lo fidedigna que resulta la comida, Paz se permite una licencia a la hora de ofrecer las frutas. Si en *Paradiso* se ofrecía de postre, además de la crema helada, un frutero con manzanas, peras, mandarinas y uvas (Lezama Lima 1984: 322-327), en este caso, curiosamente, las que se brindan pertenecen a la cornucopia insular: “Ahora Baldovina tendría que traer el frutero, pero a falta suya iré por él. Me disculparás las manzanas y las peras, que he sustituido por mangos y guayabas, lo que no está del todo mal al lado de mandarinas y uvas” (Paz 1994: 47).

La novela de Zoé Valdés, *La nada cotidiana* (1995), nos remite desde el título a ese período de carencia que se vivió en Cuba en los años noventa. Desde el inicio de la obra la autora parece hacer repaso de la historia insular a partir de aquel imaginario colombino y revolucionario que hizo de Cuba un remedo del edén: “*Ella viene de una isla que quiso construir el paraíso*<sup>23</sup> [...] *Esa isla que queriendo construir el paraíso, ha creado el infierno*” (Valdés 1995: 15, 20). Años después, la escritora volverá a retomar el personaje protagonista de esta novela, Yocandra, quien abandonó la isla como balseira para luego desde Miami trasladarse a París. Esta nueva producción narrativa lleva el significativo título de *El todo cotidiano* (2010). Una de las primeras imágenes que hallamos en sus páginas nos conecta de lleno con la obra anterior: “ella huyó de aquella Isla: una isla que quiso construir el paraíso y construyó el infierno” (Valdés 2010: 13). De la *nada* al *todo* quince años más tarde, pero la realidad sigue siendo la misma...

*Tiene hambre y nada qué comer. Su estómago comprende muy bien que debe resistir. En su isla, cada parte del cuerpo debe aprender a resistir. El sacrificio era la escena cotidiana, como la nada. Morir y vivir: el mismo verbo, como por ejemplo reír. Sólo que se reía para no morir a causa del exceso de vida obligatoria.* (Valdés 1995: 16)

El personaje, que dice vivir la crisis de los treinta y tantos —nació con la revolución, en 1959— sufre igualmente otra crisis, la del período especial, tiempo de la lucha por la supervivencia, era de las comidas y las metáforas sustitutivas (Ponte 2001: 67, 68), como el picadillo de soya (1995: 29) o el “programa de suministros cárnicos”, según la libreta de racionamiento: “*Picadillo texturizado*”, “*Masa cárnica*”, “*Fricandel*” (1995: 127). Época de intercambio, de trueque —pasta de diente por picadillo de soya; café por pastilla de jabón (Valdés 1995: 29, 30), azúcar por malanga, malanga por habichuela, habichuela por cebolla,

---

<sup>23</sup> Con esta misma frase se cierra la novela (Valdés 1995: 171).

cebolla por arroz, arroz por leche en polvo, leche en polvo por detergente, detergente por aspirinas, aspirinas por azúcar, y así, y así, y así... (1995: 66-67). Un cotidiano signado por lo que no está, por lo que fue, de ahí que se active esa memoria culinaria que deviene memoria literaria: “¡Ay, mamey, cuánta añoranza, eres sólo una palabra para saborear en la literatura!” (1995: 73). Porque todo el mundo sueña y habla de comida, aun cuando ese no sea el tema de conversación, pues el alimento que no está lo llena todo. En un parlamento de tintes casi surrealistas, Yocandra le pregunta a su madre por la novela brasileña y ésta responde:

—¿Te acuerdas de las aceitunas?

—Mamá, ¿viste la película del sábado?

—¿Te acuerdas del picadillo, el de verdad, el de res? No el de soya, fíjate.... Aquel rojito que había que masticar y masticar...

—Mamá, ¿qué sabes de tío?

—¿Y de la sidra en Nochebuena? ¿Tú llegaste a alcanzar eso?

—Mamá, ¿por qué no te tomas la pastilla?

—¿Y el tamal con chicharrones de puerco? (1995: 90)

Un surrealismo, más bien hiperrealismo, siguiendo a Baudrillard (1998:189), que lleva a los cubanos a criar animales de granjas en sus apartamentos como si fueran domésticos:

Crunch, crunch, crunch... es el puerco que los vecinos de al lado crían en la bañera.

Brrr, brrr, brrr... es el guanajo de los vecinos de abajo, que desde el closet le responde al puerco.

Beee, beee, beee... es la chiva que le protesta al guanajo, amarrada como está en la terracita de siete por siete losetas.

Quiquiriquí, quiquiriquí, quiquiriquí... es el canto del gallo, el que despierta a todo el vecindario. El gallo en la *barbacoa* —no la de cocinar, sino la otra, la que te achicharras dentro—, con su quiquiriquí desequilibrado. El gallo no se acostumbra a la hora de edificio, a las exigencias del consejo de vecinos... Los animales se educan para los apartamentos y los hombres para las granjas. Y en las granjas todos entran comunistas y salen religiosos... (Valdés 1995: 166)

La novela de Daína Chaviano, *El hombre, la hembra y el hambre* (1998), insiste en esta falta de alimentos que se vive en los noventa. Como ocurría con *la nada cotidiana* también en este libro el hambre lo inunda todo, pero a diferencia de la anterior, en éste se

subraya el carácter “sagrado” que para el cubano tiene la comida, de ahí que su falta implique el máximo “sacrificio”. Manzano Díaz dirá, a propósito de Lezama Lima, que “la mesa es una misa, la mesa es siempre el espacio de la religación” (Manzano Díaz 2010: 8) y, en varias ocasiones nuestra escritora evocará esa imagen del pan, sinónimo de comunión con el mundo espiritual, y de la imaginación como pan del alma (1998: 53):

Por fin llegaron los panes y los mojitos. La conversación decayó durante unos instantes. Comieron con la pasión del peregrino que agoniza en el desierto y descubre, a punto de morir, un puñado de frutas dejado allí por la mano de Dios; comieron con el desespero de quien padece un hambre tan antigua que ya forma parte de su memoria genética. Y mientras saciaba aquel apetito secular experimentaron una rara comunión, como si el ritual de comer —tan escaso que su celebración cobraba visos de magia— anunciara vínculos que trascenderían el presente. Eso los hizo sentir reconfortados, en el bíblico sentido del término: habían celebrado la sacra misa del cubano. (Chaviano 1998: 29)

De nuevo, como sucedía en las obras ya mencionadas de este período, la comida establece un diálogo con “ese tiempo mitológico” (Lezama Lima 1992: 143), de este modo se enlaza pasado y presente. Tanto Ponte como Chaviano enfatizan en el poder ancestral de esa hambre, algo que se arrastra por siglos, un apetito casi genético, que no tiene visos de ser saciado, porque no se satisface con el mero alimento, remite más bien a un ansia espiritual. Y aquí el hambre es hereditaria, metáfora del devenir: “el cubano que come [...] calma también su apetito de tiempo” (Ponte 2001: 77). En la misma línea se expresa desde la ficción Chaviano, quien sin abandonar el carácter sagrado, bíblico<sup>24</sup>, dirá:

Siento un hambre milenaria, de esas que corroen la bilis y el alma. Es un mal inextinguible que ya era mío antes de nacer porque mi madre ya lo padecía. No logro imaginarme cómo sería la vida sin este afán por devorar, por apoderarme de cada trocito del mundo y convertirlo en parte mía. Así comienza nuestra génesis: «En el principio fue el Hambre, y Su espíritu se deslizó sobre la superficie de los campos devastados, y fue el año treinta y cinco de Su advenimiento». Yo, devoradora de cuanto puede ser devorado en sueños. Yo, antropófaga que fantasea con la pulpa de los mameyes que ya crecían

---

<sup>24</sup> Chaviano se refiere al Génesis, según el Evangelio de San Juan (1: 1-14): “Al principio era el verbo [...] Y el Verbo se hizo carne y habitó entre nosotros” (1974: 1343). En su caso el Génesis alude a la Revolución cubana, sólo que el Verbo es sustituido por el Hambre y el año “treinta y cinco de Su advenimiento” se refiere a la década del Período Especial, a la época en la que escribe, alrededor de 1994.

cuando llegó Colón. Yo, shamana que alucina, nirvánica, con hundirse en la masa perfumada del pan en extinción... Pobre cazadora de alimentos míticos que estuvo a punto de ser devorada por su propio hijo cuando éste se revolvía en su propio vientre porque apenas podía hacerle llegar un poco de alimento. Pobre hijo que también ha heredado el hambre que su madre le legó; la misma que ella, a su vez, recibiera de la suya. Herencia que se acumula de generación en generación. Ahora soy más pobre que antes. Sólo tengo para vivir mi hambre y la de mi hijo. (Chaviano 1998: 41-42)

Si como dice Chaviano “La comida es una celebración de la vida”, “el alimento es una especie de llave para abrir el corazón” (1998: 53), qué ocurre —se pregunta— cuando hay hambre de todo y a todas horas? ¿Qué pasa si ésta se prolonga hasta abarcar generaciones? El resultado es la desaparición del vínculo que va de la comida al afecto. De esta manera establece tres tipos de apetencias: la física, la espiritual y la de afecto. La necesidad más fuerte de todas, según la autora, la única que se devora a sí misma es la de amor y ante ello confesará: “Yo he preferido escribir: escribo lo que me falta, lo que he soñado tener y eso me purifica [...] Le di de comer a mi fantasía [...] La imaginación es el mejor afrodisíaco. Y con ella hasta el hambre se convierte en un pequeño orgasmo” (Chaviano 1998: 55). Lo que nos lleva de vuelta a esa “devoración del lenguaje” de la que hablaba Julia Kristeva, la necesidad de escribir como un vaciamiento de la angustia ante la nada (Kristeva 2004 [1980]: 58, 51). Escritura como acto catártico, ritual para expulsar la sensación de hambre.

Sonia Montecino ha resaltado que el lenguaje de la cocina —alimentos y condimentos elegidos, modos de cocinar, formas de consumir...— es una manera para decir quiénes somos, cuál es nuestra pertenencia social, por lo que determinadas comidas tendrán un significado emblemático para ciertas comunidades y no para otras, pues éstos se constituyen en experiencias de un lenguaje compartido (Montecino 2005: 15-16). Ahora bien, cabe preguntarse qué sucede cuando esos hábitos culinarios dejan de ser, o bien por la falta de alimentos o bien por la invención de otros —bistec de frazadas, carne de toronja, picadillo de plátano, picadillo texturizado, masa cárnica, fricandel...—, es decir, esas comidas sustitutivas, de las que habla Ponte (2001: 68), esa poesía hecha con el hambre, a la que se refiere Chaviano (1998: 98). Creemos que este interrogante se halla implícito en muchas de las obras cubanas de los noventa, al menos en las que hemos analizado en este trabajo. Si atendemos a lo teorizado por Claude Fischler estaríamos ante una “gastroanomia”, pues, según este sociólogo francés, si no sabemos lo que comemos tampoco sabremos quiénes somos (1995: 373). En *El hombre, la hembra y el hambre* se alude a esta situación en varias ocasiones. Una

de ellas cuando se relata que los jóvenes ven algunos alimentos pertenecientes a la cocina tradicional de su país, los que se exportaban o se ofrecían a los turistas, por lo que sólo los conocían a través de relatos míticos: “mermelada de mango, *spam* enlatado, jugos de piña y de guanábana, coco rallado en almíbar, pargos, queso Gruyère, barras de guayaba, filetes de cherna, casquitos de naranja... (1995: 99). Es así que la autora cubana llega a la conclusión de que su generación, tratando de imaginar el espíritu del pasado, reconstruir la gloria a partir de las ruinas —*imago* que también utilizará *Ponte: Asiento en las ruinas* (1997, 2005) y *Un arte de hacer ruinas y otros cuentos* (2005)— se han vuelto unos visionarios, unos arqueólogos del alma: druidas contra el olvido, intentando rescatar la memoria perdida (Chaviano 1998: 125). Curioso resulta que por los mismos años otra autora cubana perteneciente a la misma generación, Gina Picart, titule una colección de relatos de este modo: “El Druida” (2000).

Para finalizar, recuperemos una visión curiosa que nos lleva de nuevo a ese imaginario mítico del paraíso insular y frutal, pero en este caso, nos conecta a la misma vez con aquel “comer en sueños” (1985: 93), como denominaba Lezama Lima al acto sexual. La protagonista de la novela, Claudia, nos refiere un hambre otra, es ésta la de la lujuria y el sexo. Transportada a otro tiempo, un día de Reyes del Siglo XVIII, es poseída por un mulato, quien le devuelve los aromas y sabores frutales pertenecientes a otra época:

Ahora saciaba su hambre, toda su hambre acumulada, porque su atento violador, haciendo malabares de Hércules, se echaba con ella sobre el suelo y empezaba a sacar de sus bolsillos —o quizás de su capa— mandarinas y plátanos y anones y mangos y toda clase de frutos a los que iba despojando de sus suaves pieles antes de morderlos y entregarlos a Claudia, que los recibía de boca a boca, y el zumo de los cítricos se derramaba por su cuello, y la masa blanca del anón terminaba cubriendo sus pechos y se atoraba con el plátano que él colocaba en su boca y le obligaba a ir devorando de un extremo a otro. (Chaviano 1998: 201)

Cristina Peri Rossi había destacado que “el erotismo es a la sexualidad lo que la gastronomía al hambre: el triunfo de la cultura sobre el instinto, entendiendo por cultural el largo, diverso y complejo proceso que ha elaborado la criatura humana, desde sus comienzos, para dominar, transformar y guiar el instinto primitivo” (Peri Rossi 1991: 39). Y más adelante añade: “El erotismo es a la sexualidad lo que la frase al grito, el teatro al gesto y la moda al taparrabos: una actividad cultural, la satisfacción elaborada de una necesidad instintiva” (1991: 41). En el caso de la Cuba de los noventa lo que predomina es el hambre, frente a

períodos anteriores en los que se percibía una gran variedad gastronómica. Acaso, por ello en la producción literaria de este momento se observa una insistencia en saciar el deseo actuando según el instinto, alimentar lo sexual, como un modo de satisfacer la necesidad elemental de comer. Cual *ouroboros*, símbolo de alimento, de lo que se devora a sí mismo, la novela de Daína Chaviano se abre y se cierra con la misma imagen: “El aire del trópico es un incubo que persigue a las hembras del Caribe” (1998: 11, 308). Tal vez, eso sea así, porque como recuerda Chaviano (1998: 267) Lezama Lima había poetizado aquello de “nacer es aquí una fiesta innombrable” (Lezama Lima 1999: 82). Una fiesta con sabor a frutas, aunque en ocasiones éstas sólo existan como parte de la memoria culinaria del cubano.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AA.VV (1974) *Sagrada Biblia*. Ed. e intr. de Eloíno Nacar Fuster y Alberto Colunga. Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos [BAC].
- BALBOA, Silvestre de (1988) *Espejo de paciencia*. Ed. de Lázaro Santana. Islas Canarias, Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias (Biblioteca Básica Canarias, nº 6).
- BALLAGAS, Emilio (2000) “Cuba, poesía”. En: *La isla en su tinta. Antología de la poesía cubana*. Sel. y presentación de Francisco Morán. Madrid, Verbum: 71-73.
- BARCHINO, Matías (2005) “Comida y propaganda política en la poesía hispanoamericana: Nicolás Guillén y Pablo Neruda”. En: Eva Valcárcel (ed.). *La literatura hispanoamericana con los cinco sentidos. V Congreso Internacional de la AEELH*. Coruña, Universidade da Coruña: 93-102.
- BAUDRILLARD, Jean (1998 [1978]) *Cultura y simulacro*. Trad. de Antoni Vicens y Pedro Rovira. Barcelona, Kairós.
- BELLO, Andrés (1987) “La agricultura de la zona tórrida”. En: Luis Sáinz de Medrano *et al. Literatura Hispanoamericana. Vol. II. La independencia. Siglo XIX*. Madrid, Alhambra: 39-43.
- BENÍTEZ ROJO, Antonio (1998) “Introducción: La isla que se repite”. En: *La isla que se repite*. Barcelona, Casiopea: 15-46.
- BORGES, Jorge Luis (1992) «*Historia universal de la infamia*». En: *Obras completas (1923-1936)*. Barcelona, Círculo de Lectores: 317-377

- CAFFAREL SERRA, Carmen (2011) "Presentación". *El sabor de la eñe. Glosario de gastronomía y literatura*. Madrid. Instituto Cervantes: 11-12.
- COLÓN, Cristobal (1991) "El primer viaje a Las Indias". Relación compendiada por Fray Bartolomé de las Casas. En: *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*. Ed. y pról. de Ignacio B. Anzoátegui. Madrid, Espasa Calpe (col. Austral): 14-154. Disponible también en la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes (2002). <http://bib.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/aust/79138363878579052532279/index.htm> [01.09.2012].
- CONEJERO, Juanita (2009) "El Cucalambé al compás de su laúd sonoro" (24-06-2009). <http://www.cubarte.cult.cu/periodico/opinion/8252/8252.html> [02-06-2011].
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA ARNÁIZ, Mabel (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- CHAVIANO, Daína (1998) *El hombre, la hembra y el hambre*. Barcelona, Planeta.
- DÍAZ MARTÍNEZ, Manuel (2011) "Oda mitológica y lírica receta". En: *Objetos personales. Poesía completa (1961-2011)*. Sevilla, Sibila-Fundación BBVA.
- DICCIONARIO DE USO DEL ESPAÑOL DE AMÉRICA [en línea]. [http://www.wikilengua.org/index.php/Expresiones\\_coloquiales/Per%C3%BA](http://www.wikilengua.org/index.php/Expresiones_coloquiales/Per%C3%BA) [16.08.2012].
- ELLIOTT, J. H. (1996) "El impacto incierto". En: *El viejo mundo y el nuevo (1492-1650)*. Barcelona, Ediciones Altaza: 13-40.
- GARCÍA, Marlene y ALONSO, José R. (2001) *Diccionario ilustrado de voces eróticas cubanas*. Madrid, Celeste Ediciones.
- GONZÁLEZ, Reynaldo (2009) *Caignet. El más humano de los autores*. La Habana, Ediciones UNIÓN.
- GUERRA, Félix (1998) *Para leer bajo un sicomoro. Entrevistas con José Lezama Lima*. La Habana, Letras Cubanas.
- GUILLÉN, Nicolás (2003) "Epístola". *Paloma de vuelo popular* [en línea]. Biblioteca Virtual Universal. [www.biblioteca.org.ar/libros/88673.pdf](http://www.biblioteca.org.ar/libros/88673.pdf) [31.08.2012].
- FERRATER MORA, José (1991) *Diccionario de filosofía. Vol. III*. Barcelona, Círculo de Lectores.
- FISCHER, Claude (1995) *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Trad. de Mario Merlino. Barcelona, Anagrama.
- FORNÉS-BONAVÍA DOLZ, Leopoldo (2003) *Cuba cronología. Cinco siglos de Historia, Política y Cultura*. Madrid, Verbum.

- HEREDIA, José María (1825) “El desamor”. *Poesías*. Nueva York, Librería de Behr y Kahl: 32-34.
- (1825) “Oda al Niágara”. *Poesías*. Nueva York, Librería de Behr y Kahl: 104-108.
- INGENSCHAY, Dieter (2007) “Festines neobarrocos. El menú literario entre el exceso y el populismo (José Lezama Lima - Laura Esquivel - Juan José Saer)”. *Revista de Filología Románica*. V: 305-321.
- INSTITUTO CERVANTES (2011) *El sabor de la ñe. Glosario de gastronomía y literatura*. Madrid.
- INSTITUTO DE LITERATURA Y LINGÜÍSTICA DE LA ACADEMIA DE CIENCIAS DE CUBA (1983) *Perfil histórico de la letras cubanas desde los orígenes hasta 1898*. La Habana, Letras Cubanas.
- INSTITUTO DE LITERATURA Y LINGÜÍSTICA DE LA ACADEMIA DE CIENCIAS DE CUBA (1984) *Diccionario de la literatura Cubana. Tomo II: M-Z*. La Habana, Letras Cubanas.
- KRISTEVA, Julia (2004 [1980]) *Poderes de la perversión*. Trad. de Nicolás Rosa y Viviana Ackerman. México D.F., Siglo XXI.
- LANGARIKA, Enrique, ed. (1996 [1862]) “Al lector”. *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados. Arte de preparar varios caldos, atoles, sopas, jaleas, gelatinas, ollas, ajiacos, frituras, azados, &c. Dulces, pastas, cremas, pudines, masa, pasteles, &c. Dedicado a las madres de familias, arreglado todo al gusto de la Isla de Cuba*. Pról. de Eusebio Leal Spengler. Glosario de Antonio O. Pérez Ortega. Habana, Imprenta y Librería Cubana: V-VIII. [Edición facsímil].
- LEAL SPENGLER, Eusebio (1996) “Prólogo”. En: Enrique Langarika (ed.). *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados. Arte de preparar varios caldos, atoles, sopas, jaleas, gelatinas, ollas, ajiacos, frituras, azados, &c. Dulces, pastas, cremas, pudines, masa, pasteles, &c. Dedicado a las madres de familias, arreglado todo al gusto de la Isla de Cuba*. Madrid, Betania: 3.
- LEZAMA LIMA, José (1977 [1958]) «Tratados de La Habana». En: *Obras completas. Ensayos. Cuentos. Vol. II*. Madrid, Aguilar: 660-661.
- (1992 [1959]) “Corona de las frutas”. *Imagen y posibilidad*. La Habana, Letras Cubanas: 138-142.
- (1970) *La cantidad hechizada*. La Habana, Unión Nacional de Escritores y Artistas de Cuba [UNEAC].
- (1986 [1972]) “Imagen de América Latina”. *América latina en su literatura*. Coord. e introd. de César Fernández Moreno. México, D.F., Siglo XXI/UNESCO: 462-468.

- (1984) *Paradiso*. Ed. de Eloísa Lezama Lima. Madrid, Cátedra.
- (1985) *Oppiano Licario*. Barcelona, Bruguera.
- (1999) “Noche insular: jardines invisibles”. *Poesía completa*. Pról., ed. corregida y aumentada de César López. Madrid, Alianza Editorial: 79-84.
- (2002) “Juan Cristóbal Nápoles Fajardo, El Cucalambé”. Ángel Esteban y Álvaro Salvador (eds.) *Antología de la poesía cubana. Siglo XIX (2). Vol. III*. Madrid, Verbum: 88-89.
- MANZANO DÍAZ, Roberto (2010) “Prólogo. Palabras del brindis”. En: Alejandro Montesinos Larrosa y Madelaine Vázquez Gálvez *Comer con Lezama*. Santiago de Cuba, Editorial Oriente: 7-8.
- MARECHAL, Leopoldo (1999 [1970]) *Megafón, o la guerra*. Buenos Aires, Planeta.
- MARTÍ, José (1995) “Nuestra América”. En: José Olivio Jiménez (ed.) *José Martí. Ensayos y crónicas*. Madrid, Anaya/ Mario Muchnik: 117-126.
- MATEO DEL PINO, Ángeles (2001) “Las frutas por corona o la décima como disfraz. Severo Sarduy, testigo fugaz y delatado”. Revista *Encuentro de la Cultura Cubana* (Madrid). 21/22: 193-202.
- (2009) “Entre el mundo y el deseo: Escrituras del ámbito insular”. En: Victoria Galván González, José Ismael Gutiérrez, Ángeles Mateo del Pino, Francisco Quevedo García y Osvaldo Rodríguez Pérez. *Ínsulas forasteras. Canarias desde miradas ajenas*. Verbum, Madrid: 229-280.
- (2009) “Los paraísos encontrados: Manuel Díaz Martínez”. En: Victoria Galván González, José Ismael Gutiérrez, Ángeles Mateo del Pino, Francisco Quevedo García y Osvaldo Rodríguez Pérez. *Ínsulas forasteras. Canarias desde miradas ajenas*. Verbum, Madrid: 253-276.
- MICÓ, José María (2010) “Comentario a la Fábula de Polifemo y Galatea” [en línea]. <http://www.upf.edu/todogongora/versos/255/comentario.html> [30-08-2012].
- MONSIVÁIS, Carlos (1994) “Neobarroco y cultura popular”. En: Echeverría Bolívar (comp.). *Modernidad, mestizaje cultural, ethos barroco*. México, D.F., UNAM/El Equilibrista: 299-309.
- MONTERO, Óscar (1991) “El «compromiso» del escritor cubano en el 1959 y la «Corona de las frutas» de Lezama”. *Revista Iberoamericana* (Universidad de Pittsburgh, Pennsylvania). 154: 31-42.
- MONTECINO, Sonia (2005) *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile, Catalonia.

- MONTESINOS LARROSA, Alejandro y VÁZQUEZ GÁLVEZ, Madelaine (2010) *Comer con Lezama*. Santiago de Cuba, Editorial Oriente.
- MORÁN, Francisco (2000) *La isla en su tinta. Antología de la poesía cubana*. Madrid, Verbum.
- NÁPOLES FAJARDO, Juan Cristóbal —El Cucalambé— (2000) “La alborada”. En: *La isla en su tinta. Antología de la poesía cubana*. Sel. y presentación de Francisco Morán. Madrid, Verbum: 62-65.
- NAVASCUÉS, Javier (2005) “Menú y nacionalismo: un repaso a la gastronomía literaria argentina (Marechal, Aira, Borges)”. En: Eva Valcárcel (ed.). *La literatura hispanoamericana con los cinco sentidos. V Congreso Internacional de la AEELH*. Coruña, Universidade da Coruña: 189-196.
- ORTIZ, Fernando (2012 [1940]) “Los Factores Humanos de la Cubanidad”. *Revista Bimestre Cubana* (La Habana). XLV (2): 161-186. También en (2012) [en línea]. *La Habana elegante. Segunda época*. (La Habana). 51. [http://www.habanaelegante.com/Panoptico/Panoptico\\_Ortiz.html](http://www.habanaelegante.com/Panoptico/Panoptico_Ortiz.html) [12.09.2012].
- PAZ, Senel (1994 [1991]) *Fresa y chocolate*. Navarra, Txalaparta.
- PÉREZ-RIOJA, J. A. (2003) *Diccionario de símbolos y mitos*. Madrid, Tecnos.
- PERI ROSSI, Cristina (1991) “Erotismo y sexualidad”. *Fantasías eróticas*. Barcelona, Temas de Hoy: 37-54.
- (1991) “Una fantasía de absoluto: Eros en el templo”. *Fantasías eróticas*. Barcelona, Temas de Hoy: 111-131.
- PETRINI, Carlo (2008) “Editorial” [en línea]. En: *Almanaque Slow Food*. Bra, Cuneo (Italia), Slow Food Editore srl. [http://issu.com/riviera/docs/almanaque\\_2008](http://issu.com/riviera/docs/almanaque_2008) [31.08.2012].
- PIÑERA, Virgilio (2000) “La isla en peso”. *La isla en peso. Obra poética*. Compil. y pról. de Antón Arrufat. Barcelona, Tusquets: 37-49.
- (1999) *Cuentos completos*. Pról. de Antón Arrufat. Madrid, Alfaguara.
- (2000) *La carne de René*. Barcelona, Tusquets.
- POBEDA Y ARMENTEROS, Francisco (2000) “A Cuba”. En: *La isla en su tinta. Antología de la poesía cubana*. Sel. y presentación de Francisco Morán. Madrid, Verbum: 52-57.
- PONTE, Antonio José (2001 [1985] y [1997]) *Un seguidor de Montaigne mira la Habana/Las comidas profundas*. Madrid, Verbum: 9-44 y 45-81.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001) *Diccionario de la Lengua Española* [en línea]. Madrid, Real Academia Española. <http://lema.rae.es/drae/?val=arroz> [29.09.2012].

- REYES, Alfonso (1991) *Memorias de cocina y bodega. Obras completas. Vol. 25.* México, Fondo de Cultura Económica.
- RUBALCAVA, Manuel Justo (2000) “Silva cubana”. En: *La isla en su tinta. Antología de la poesía cubana.* Sel. y presentación de Francisco Morán. Madrid, Verbum: 45-48.
- SARDUY, Severo (1987) “Dispersión. Falsas notas/homenaje a Lezama”. En Eugenio Suárez Galbán (ed.) *Lezama Lima.* Madrid, Taurus (col. El escritor y la crítica): 116-140.
- (1993) “Corona de las frutas”. En: *Un testigo perenne y delatado precedido de Un testigo fugaz y disfrazado.* Madrid, Hiparión: 75-88.
- SANTANA, Lázaro (1988) “Prólogo”. En: Silvestre de Balboa. *Espejo de paciencia.* Islas Canarias, Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias (Biblioteca Básica Canarias, nº 6): 9-20.
- SHUA, Ana María (1996 [1984]) *La sueñera.* Buenos Aires, Alfaguara.
- VALDÉS, Zoé (1996 [1995]) *La nada cotidiana.* Barcelona, Emecé Editores.
- (2010) *El todo cotidiano.* Barcelona, Planeta.
- VITIER, Cintio (1970) *Lo cubano en la poesía.* La Habana, Instituto del Libro.
- ZEQUEIRA Y ARANGO, Manuel de (2000) “A la piña”. En: *La isla en su tinta. Antología de la poesía cubana.* Sel. y presentación de Francisco Morán. Madrid, Verbum: 42-44.