

DE ALIMENTO A POESÍA: LA IDENTIDAD CUBANA EN *PARADISO* DE JOSÉ LEZAMA LIMA

FROM FOOD TO POETRY: CUBAN IDENTITY IN *PARADISO* BY JOSÉ LEZAMA LIMA

MARÍA ADELAIDA ESCOBAR-TRUJILLO*
McGill University

Fecha de recepción: 25 de febrero de 2012

Fecha de aceptación: 9 de mayo de 2012

Fecha de modificación: 28 de mayo de 2012

RESUMEN

Partiendo de los estudios sobre lo cubano en *Paradiso* de José Lezama Lima, este trabajo busca contribuir al análisis de la transculturación a través del paisaje y la comida como imágenes que fundan la identidad cubana en la novela. Igualmente, se busca establecer la relación entre comida y poesía a partir del proceso de preparación, transformación y presentación que experimentan alimento y palabra. El trabajo está dividido en tres secciones: el producto vegetal primario, la elaboración de los alimentos y, finalmente, su presentación en los banquetes gastronómicos.

PALABRAS CLAVES: transculturación, identidad cubana, *Paradiso*, alimentos, poesía.

ABSTRACT

Starting from works related to Cuban identity in *Paradiso* from José Lezama Lima, this paper will contribute to the study of the concept of transculturation by means of landscape and food that are presented as images used to build the Cuban identity in the novel. The paper will also establish a relationship between food and poetry based on the preparation, transformation and presentation of both, ingredients and words. The paper is divided in three sections: the primary vegetal products, food elaboration and food presentations through gastronomic banquets.

KEY WORDS: Transculturation, Cuban identity, *Paradiso*, food, poetry.

* Candidata a Ph.D. en Estudios Hispánicos. McGill University.

En “La expresión americana”, José Lezama Lima afirma que aquello que construye y crea cultura es el paisaje. Si bien la necesidad de nombrar a América se origina por la diferencia ontológica y cultural entre los dos mundos, el europeo y el americano, ambas escrituras enfatizan la grandeza y abundancia del paisaje americano. Sin embargo, para el narrador americano esta abundancia no fue únicamente un motivo de asombro o un objeto de crónica. En el caso de Cuba, particularmente, la abundancia se convirtió en parte de la esencia nacional, de su identidad y su imaginario cultural. En el primer poema cubano, *Espejo de paciencia* de Silvestre Balboa, se describe la instauración del fruto americano como lo propio y lo que crea identidad. La piña, el plátano, los mamonos y especialmente el tabaco serán, a partir del poema de Balboa, elementos constitutivos de la identidad cubana¹.

Siendo, como es, un clásico de la lengua castellana, José Lezama Lima es igualmente un escritor marginado, no sólo por la escasa publicación y las pocas ediciones de sus obras, sino también por elección personal, como lo señalaba Roberto González Echavarría, quien propone que tal marginalización proviene de una poética y un estilo de vida de mal gusto que identificaban a Lezama con Góngora, viendo el primero “en la vida y obra del cordobés profundas afinidades con la suya propia” (428). A pesar de lo anterior, *Paradiso* ha tenido un prolífico análisis crítico, que se ha focalizado en tres ramas principales: el estudio de los elementos barrocos y/o neobarrocos²; el aspecto formal y estilístico de la novela, con especial énfasis en su aspecto poético³; y por último el tema del erotismo, la sexualidad y específicamente la homosexualidad⁴. Aunque el tema cubano también ha sido cuidadosamente estudiado por Roberto González Echavarría en “Lo cubano en *Paradiso*”, la idea de transculturación en *Paradiso* ha sido un tópico casi inexplorado por la crítica en los últimos años. El presente artículo busca contribuir al estudio de la identidad cubana a través del paisaje y la comida como imagen que funda y evoca identidad —nacional e individual— y que permite el proceso de transculturación entre lo europeo (español) y lo americano (cubano) en la novela. De manera paralela se procura establecer la relación entre la comida y la poesía a partir del proceso de preparación, transformación y pre-

1. En el poema el paciente prelado es llevado de nuevo al hato de Yara y recibido en un gran festín por figuras mitológicas que le ofrecen, en tierra americana, los placeres del Nuevo Mundo.

2. Este primer tópico es explorado principalmente por críticos tales como Pura Rivera (“Repercusión”) y Blas Matamoros (“Ensalada”).

3. Entre ellos resaltan los estudios de Margarita Junco (*Paradiso*), Fernando Ainsa (“Imagen”), Jolanta Bak (“Paradiso”) y María Albin (“La poética”).

4. El tema ha sido explorado en los artículos de Gustavo Pérez (“Descent”), Enrique Lihn (“Paradiso”) y Guadalupe Silva (“Del cuerpo”).

sentación que experimentan alimento y palabra. Tales objetivos se desarrollarán a partir de tres secciones, que simbolizan los tres estados en que son narrados los alimentos en *Paradiso*: el producto vegetal, la elaboración de la comida y su presentación.

LOS PRODUCTOS DE LA ISLA: LA EXQUISITA SIMBIOSIS DEL TABACO Y EL AZÚCAR

En 1876, anticipando el trabajo de Fernando Ortiz, Samuel Hazard describía la base de la economía y la cultura cubanas: “Havana might be called the ‘city of cigars’ from its reputation and the immense number of factories there are in it for the manufacture of cigars” (215-216), precisando más adelante: “A book on the island of Cuba without a chapter on sugar making would hardly be complete” (351). Las reflexiones de Hazard muestran que a finales del siglo XIX se consideraba imposible tener una idea completa de Cuba sin incluir estos dos productos. Las palabras del viajero se van en atributos acerca de la producción y el cuidado artesanal que requiere el tabaco: “...this is a very nice operation, requiring skill, knowledge, and experience” (220). No obstante, cuando introduce el aspecto de la producción de la caña de azúcar, sus palabras revelan una sensación de tedio hacia tal proceso: “I have thought a simple account of the process of sugar-making, devoid of any technical peculiarities, would interest my readers, as it interested me” (351). Aunque su interés no es, como sí lo será para Fernando Ortiz, ahondar en esta dicotomía entre ambos productos, Hazard anuncia ya a finales del siglo XIX el contrapunteo entre tabaco y caña de azúcar, dejando ver cómo la producción artesanal del tabaco es devorada por la producción industrial del azúcar.

Para Fernando Ortiz, la dicotomía señalada por Hazard se convierte en el problema antropológico, económico y filosófico que le permite entender la realidad cubana. En *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, la dicotomía se presenta como un contrapunteo filosófico y musical que privilegia al tabaco como lo propio, lo cubano, lo artesanal y espiritual, frente al azúcar como lo otro, lo extranjero, lo masivamente industrial e invasivo. Si bien en Ortiz el azúcar no posee una connotación moral *per se*, sí es claramente objeto de crítica en cuanto a los abusos, la esclavitud, la invasión, los cambios alimenticios y culturales que tuvieron lugar a consecuencia de su cultivo y producción en la historia cubana. Aunque es imposible negar la profunda influencia del tratado de Ortiz en *Paradiso*, es cierto también que este contrapunteo tiene matices y acentos diferentes en José Lezama Lima.

En la novela, el tabaco y el azúcar representan el origen que simboliza la identidad de la familia paterna. Son idea, metáfora y principio familiar y cultural cubano.

El azúcar, que carece de la sutileza y el cuidado del tabaco, y que en cambio contiene la fuerza de la plaga para reproducirse, impone su dominio en la novela por medio del abuelo Vasco⁵:

Aquellos sembradíos de caña vulgarota y como regalada por la naturaleza, para nosotros que estábamos acostumbrados a un paisaje muy matizado, al principio nos desconcertó, pero acabamos sometiéndonos a la decisiva extensión de sus dominios. Era en el fondo, el sometimiento de toda mi familia a la brutal decisión de tu padre. (Lezama, *Paradiso* 186)

Es la fuerza, tanto del azúcar como del Vasco, aquello que se expande, domina y crea fortuna.

Esta concentración de energía requerida por la producción del azúcar es uno de los aspectos en los que la visión de Lezama parece diferir de la visión de Ortiz. Mientras que Ortiz critica el proceso artificial y energético del azúcar: “El tabaco nace, el azúcar se hace. El tabaco nace puro, como puro se fabrica y puro se fuma; para lograr la sacarosa, que es el azúcar puro, hay que recorrer un largo ciclo de complicadas operaciones físico-químicas” (142-143), en Lezama esta energía, representada por el abuelo, representa una fuerza positiva. Más aún, es el vigor que le hace falta a la familia de la abuela, acostumbrada, como ella misma lo explica, a la paciencia del sembrado y la recolección de la hoja del tabaco. Obsérvese la forma como la abuela Munda describe al Vasco: “De pronto, aquel mundo vegetativo sintió agujonazos de la energía acumulada por el Vasco, pues causaba la impresión de un embutido lleno de densas nubes eléctricas” (*Paradiso* 198). El abuelo es comparado con el vigor de la producción del azúcar, lo que nos demuestra que una de las ramas del árbol familiar de los Cemí —y por extensión de lo cubano— tiene su raíz en esta energía liberadora del azúcar por la cual el protagonista de la novela, como Lezama, siente admiración y respeto.

A diferencia del tabaco, cuyo placer se encuentra en la superficie de la hoja, el azúcar requiere de la transformación para lograr su pureza. Lezama enuncia que el Vasco llega a Pinar del Río como fuente para inyectar energía a la familia de Eloísa, su esposa. Es posible sugerir que la presentación de la esencia del abuelo vasco como “un embutido lleno de densas nubes eléctricas” puede significar la energía misma que necesita la caña para ser transformada en azúcar, como explicaba Ortiz. Por sí sola, a la caña se le califica como planta común, de fácil crecimiento, producción y mantenimiento. Sin embargo, es en su transformación en cristal de azúcar donde se genera la crítica sociológica y cultural hacia el producto. Juan Alfonso Bravo explica que, aparte de la mano de obra esclava

5. Nótese que Lezama escribe con mayúscula el gentilicio, enfatizando la narración mitológica de la abuela Munda.

que demandaba el proceso del azúcar —primer y fundamental elemento de crítica hacia las plantaciones de caña—, también fue un efecto negativo la desaparición acelerada de otros recursos ecológicos de la isla, requeridos como fuente de energía para alimentar los ingenios⁶. Con el aumento de los cañaverales, no solamente se transformó el paisaje de la isla, sino que también mudaron las costumbres y prácticas alimenticias, como señalan al respecto Bolívar y González: “La redistribución de las tierras en el occidente del país para el fomento de ingenios modificó tanto el precio de la carne, aumentándolo, como la forma de la cría del ganado, que quedó cercado en potreros” (4). De igual forma, los frutales silvestres quedaron confinados al huerto casero, lo que tuvo como consecuencia la extinción parcial o total de algunos frutos de la isla. El apremiante deseo capitalista de finales del siglo XIX de transformar el territorio de la isla en un cañaveral de oro blanco, arrasó una gran parte de lo que, hasta ese momento histórico, se había considerado la esencia nacional: su naturaleza salvaje de árboles, frutos y animales. La caña de azúcar se convirtió en símbolo primordial de la economía de la isla y de su identidad, pero también en el otro que domina y devasta lo autóctono y artesanal.

Sin querer afirmar que *Paradiso* es ajena a esta crítica, sí es posible establecer una diferencia de perspectiva en su manera de valorar el azúcar. Para Lezama, la caña no es el enemigo o aquello que se debe despreciar, y tampoco lo es su proceso de transformación y la energía que requiere. A diferencia de Ortiz, cuyo tono para referirse a este proceso es irónico y peyorativo: “El azúcar ha sido siempre del ingenio, del cerebral y del mecánico. En el azúcar lo ingenioso está en la elaboración humana y mecánica para crear” (195), para Lezama es este acto de creatividad humana, de posibilidad transformadora, lo que hace admirar al español y respetar su fuerza. Aunque no haya ninguna alusión, como sí sucede con el tabaco, que relacione el azúcar con la poesía, la novela permite sugerir que es precisamente el ingenio, la transformación en algo nuevo, lo que Lezama aprecia del proceso industrial de la caña. En contraposición, la familia de la abuela está representada por la sutileza y el sosiego del tabaco y su producción artesanal: “Nuestra familia se había convertido en una hoja descifrando el rocío, voluptuosa traducción que hacía muy espaciadamente. En las sutiles volteretas de la hoja enrollándose en la sombra... y comenzando la hoja la deglución del tiempo abandonado, ausente, envés del tiempo para la casa de la hoja” (197). En *Paradiso* hay una relación entre el cultivo de la hoja del tabaco y el trabajo de la poesía, pues los dos requieren del cuidado meticuloso del

6. En “Azúcar y clases sociales en Cuba (1511-1959)”, Bravo afirma: “Lo más grave del estancamiento técnico en esta etapa era que obligaba a utilizar como combustible una cantidad exorbitante de valiosos recursos madereros.... Esto ocasionaría la destrucción de una parte importante de las reservas forestales de la isla” (1201).

veguero y del poeta. Sin embargo, así como el azúcar, la poesía también requiere del ingenio de la mente. De esta forma, en cuanto identidad en la novela, la poesía requiere de ambos elementos: la sutileza y el trabajo artesanal del tabaco y la energía y el ingenio mental de la producción del azúcar.

Soberano meticuloso de su arte, Lezama construye su novela como un delicado tejido de binarios. Lo masculino, fuerza e ingenio de la caña —del español—, necesita lo femenino, la delicadeza artesanal del tabaco —del cubano—. Sin su esposa, el Vasco se desvanece, se pierde, como se verá más adelante. Una vez más se efectúa una revolución conceptual. Mientras que Ortiz define: “El azúcar es ella; el tabaco es él” (139), en Lezama el tabaco es lo femenino, la abuela Eloísa, y el azúcar es lo masculino, el abuelo Vasco. Contradiendo a Ortiz, quien afirma que el tabaco “casi todo quedó entre cubanos y españoles” (237), Lezama reafirma la importancia de los ingleses en la historia del cultivo del tabaco en la isla y en el proceso de transculturación de la misma, como lo había insinuado Hazard. La abuela Munda le cuenta a José Eugenio: “La atracción de los vascos por los ingleses parecía continuar su tradición en esa pareja, pues tu madre era hija de descendientes de ingleses entroncados con cultivadores de la hoja del tabaco” (*Paradiso* 187). *Paradiso* ofrece así una reinterpretación de la transculturación cubana, de su mezcla, de la mutua necesidad y también repulsión de sus elementos. Sin embargo, si bien se puede sugerir que el autor está construyendo una novela fundacional a través del tabaco y el azúcar, también es cierto que estos dos elementos pueden ser interpretados en su significado de fundación poética.

En la narración sobre el origen de la familia de José Eugenio, padre de Cemí, de nuevo los alimentos desempeñan un papel protagónico, esta vez con un rasgo de rebelión. Eloísa, delicada y sensible a los cambios de clima, como la planta del tabaco, abandona su lugar de origen en las montañas para vivir con el Vasco a nivel del mar, en los valles de los cañaverales. Repulsiva a la impenetrabilidad de las comidas oscuras, muere al tomar la miel clara de palma, la cual tiene prohibida. Eloísa desoye los consejos que la invitan a probar sin temor la miel, oscura, de la flor azul de la orquídea piñanera y, al dejarse tentar por el color claro de la miel de la palma, muere de tifus negro. Su rebelión alimenticia atenta claramente contra sí misma, pero en ella se perfila el deseo de retornar a sus montañas, rebelándose así contra el poder y la energía de lo diferente.

El Vasco, por su parte, contiene en sí mismo la energía suficiente para mover a toda la familia y su ingenio azucarero. Sin embargo, no puede controlar o dominar los gustos de su esposa. La sutileza de Eloísa, como la del tabaco, prima sobre la fuerza y la energía del Vasco, quien, al perder a su mujer, siente un rechazo divino: “Repetía cuando se encontraba con alguno de nosotros: ‘Dios no me debía haber hecho esto, ha

sido injusticia de Dios” (*Paradiso* 188). Aunque su fuerza sigue actuando y su carácter de tronco familiar permanece gracias a su constitución de árbol fino, el abuelo decide, como su esposa, rebelarse. La suya, no obstante, no es una rebelión contra lo otro, sino contra lo divino. Si la esposa ha muerto a causa de los alimentos, el Vasco decide morir por su ausencia: “Un deseo de silenciosa venganza empezó a martillar de día... y por la noche, cuando nosotros lo rodeábamos, y ya no quería comer en la mesa, pues quería ocultar que no comía y todo lo que la naturaleza podía regalarle, lo despreciaba” (*Paradiso* 188). En el *Paradiso* lezamiano los abuelos deciden conscientemente su propio destino. Aunque la rebelión lleva a ambos a su perdición, la abuela sugiere que tanto la hija como el Vasco necesitan el uno del otro, de la simbiosis entre delicadeza y energía. La ausencia de uno de los elementos conlleva a la extinción del otro. En ellos no se cumple la simbiosis cultural o fusión criolla, que finalmente logra su expresión en su hijo: “José Eugenio tiene la delicadeza de su madre y, cuando la oportunidad se entreabre, la increíble energía acumulada de su padre” (*Paradiso* 196). El hijo es fruto pleno y resuelto del Vasco y la cubana: “De una alegre severidad, parecía que empujaba a su esposa y a sus tres hijos por los vericuetos de su sangre resuelta... el melón debajo del brazo era uno de los símbolos más estallantes de uno de sus días redondos y plenarios” (*Paradiso* 123). Es por esta razón que en *Paradiso*, José Eugenio simboliza la perfección de lo criollo, porque en él se han fusionado, como en un fruto nuevo, la energía del azúcar —padre, lo masculino, lo español— y la sutileza del tabaco —madre, lo femenino, lo cubano—.

LA PREPARACIÓN: EL PODER DE LA OLLA

Como todos los episodios de la novela relacionados con la comida, también la forma de preparar los alimentos es presentada bajo una estructura de binarios. La preparación implica un enfrentamiento real de dos conocimientos que no quieren dar su mano a torcer, pero que finalmente se ven sometidos uno al otro. Como lectores, escuchamos con detalle la receta de la natilla de la abuela Augusta. Del mulato Juan Izquierdo, por el contrario, sólo oímos sus quejas y susurros y, aunque podemos ver por un instante su caldero, no podemos apreciar la preparación de su quimbombó, como sí contemplamos la de la natilla.

Simbólicamente significativo, el arte de la preparación está situado exclusivamente en el primer capítulo, obteniendo un énfasis protagónico. La confrontación entre Rialta, doña Augusta y Juan Izquierdo representa un duelo entre lo tradicional y lo nuevo, que se ejemplifica en los episodios del arte culinario tradicional de la abuela y la simbiosis gastronómica del mulato. Si en principio se puede pensar que ambos

episodios son un recurso evocativo de la infancia de José Cemí, su carácter dual y repetitivo sugiere que el autor quiere detenerse en ellos y, más allá de introducir sólo un elemento nostálgico, llamar la atención del lector. El cocinero Juan Izquierdo únicamente aparece en este primer capítulo de la novela, pero su presencia petulante, embriagadora y afirmativa será tal vez la más importante de los pocos personajes mulatos del paraíso lezamiano. Si bien con Tranquilo y Luba se puede definir el barroco americano, como apunta Margarita Junco: “Después viene el señor don Barroco, desdoblado en don Tranquilo y doña Luba” (66), con Juan Izquierdo, Lezama se permite ahondar en el fenómeno de la simbiosis de la identidad cubana y hacer una metáfora del arte gastronómico con el arte de la poesía.

Al igual que la abuela Augusta, Juan Izquierdo es orgulloso e impetuoso y sabe bien cuál es su imperio: “—Que un cocinero de mi estirpe, que maneja el estilo de comer de cinco países, sea un soldado en comisión en casa del Jefe... Bueno” (*Paradiso* 121). Como doña Augusta, Juan Izquierdo defiende su saber en términos de nobleza milenaria. Sin embargo, su linaje viene de la sabiduría transmitida por un maestro: “Habiendo aprendido mi arte con el altivo chino Luis Leng” (121). En doña Augusta, como su nombre lo sugiere, el saber es otorgado por la sangre, por su propia naturaleza: “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” (119). No obstante, en ambos personajes el saber es igualmente incontrovertible, verdad suprema del canon culinario al cual pertenece cada uno.

El primer enfrentamiento entre ambos se da con relación a la preparación de las yemas dobles, en su forma tradicional, al modo de la señora Augusta, o con las últimas sofisticaciones culinarias de Juan Izquierdo. Mientras la dama matancera murmura a su hija los secretos del dulce, teniendo la precaución de pasar a su heredera el conocimiento adquirido familiarmente, el mulato se muestra impetuoso e interrumpe la delicadeza del trato y el tono íntimo que hay entre ellas. El conocimiento secreto tradicional es cuestionado y amenazado por el nuevo saber, que se quiere hacer sentir a pasos de gigante: “—Cá —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” (118). Es evidente que, para el mulato, el dulce en sí, su preparación y presentación, es sólo una parte de su arte culinario. Si bien ambos aspectos son básicos, el fin perseguido los rebasa, incluyendo tanto el deleite que produce el dulce en el comensal como la admiración final por el artista: “El cocinero se gana la opinión del gustador en tres o cuatro pruebas pequeñas y sutiles, pero que propongan un movimiento de adhesión manifestado cuidadosamente por algún movimiento de los ojos, más que por decir una

exclamación” (118). Por el contrario, lo que importa en el dulce de la señora Augusta es la preparación, no el gusto del catador ni sus elogios: “La abuela pasaba entonces de sus nerviosas órdenes a una indiferencia inalterable. No valían elogios, hipérboles, palmas de cariño apetitosas, frecuencias pedigüeñas en la reiteración de la dulzura, ya nada parecía importarle” (121). Para ella, lo esencial es la excelencia alcanzada en la preparación del dulce, en la selección perfecta de los ingredientes —canela, vainilla, huevos y leche—, en su mezcla delicada y cuidadosa y, finalmente, en su simbiosis perfecta.

Juan Izquierdo no posee la nobleza de la sangre —ni la busca—, pero sí dispone de un amplio conocimiento de otros mundos. En él se verifican la apertura y la frescura que también necesita lo tradicional para complacer el gusto del paladar extranjero y que, poco a poco, conquistan igualmente el paladar nacional. En su arte se unen la tradición china, francesa y norteamericana, aprendidas de su maestro Leng, a la vez que se mezclan la tradición española y la cubana dominadas por él. A partir de esta combinación de conocimientos, destrezas, formas clásicas y modernas, se puede sugerir nuevamente que el arte de la palabra, la poesía de Lezama es por un lado como el arte culinario de Juan Izquierdo, y por el otro representa el delicado toque tradicional de la abuela Augusta. En “Las comidas cubanas entre el gesto de lo imposible y el reino de la metáfora”, Rita Martín recuerda cómo para Antonio José Ponte, en *Paradiso* se subvierte el signo a través de la metáfora: “José Lezama Lima subvirtió tal estado de las cosas. *Desde su propia hambre*, desde la marginación y la pobreza, confió *en que el hombre era la boca principal. Soñó que toda la naturaleza servía al apetito del hombre y que al comer, el bosque le penetraba la boca*”. Si se piensa que lo dicho sobre la naturaleza es extensible al conocimiento, al cual el hombre puede acceder desde su apetito, toda tradición intelectual, toda cultura, estarán allí, en el banquete del conocimiento, para satisfacer el apetito del hombre.

Sin embargo, esta simbiosis tanto del conocimiento, de la poesía, como del arte gastronómico, produce temor. La transformación de las formas tradicionales en formas nuevas, en ocasiones vacías, puede producir perfumes y colores exquisitos, pero también puede ser un elemento exótico y artificial cuya calidad debe saberse distinguir y diferenciar. Llamada de atención que hace constantemente el autor en su novela, el episodio entre Rialta y Juan Izquierdo parece insinuar esta artificialidad en la preparación del quimbombó en manos del cocinero mulato: “—Señora, el camarón chino es para espesar el sabor de la salsa, mientras que el fresco es como las bolsas de plátano o los muslos de pollo que en algunas casas también le echan al quimbombó, que así se le va dando cierto sabor de ajíaco exótico. —Tanta refistolería —dijo la señora Rialta— no le vienen bien a algunos platos criollos—” (122). Pese a que Rialta clasifica el plato de exótico y critica explícitamente la introducción de nuevos ingredientes como un ataque al sabor

criollo, su objeción más que llamar la atención sobre la vanidad de la preparación del mulato, está mostrando el temor de la tradición frente a la transformación. Sin embargo, Lezama parece sugerir que esta simbiosis es absolutamente necesaria, como lo fue, en su familia y en la cultura cubana, la del tabaco y el azúcar.

Al final del capítulo, después de que el Coronel despidió al cocinero por su desfachatez, orgullo y rebelión frente a lo tradicional y jerárquico, éste es contratado de nuevo por la familia ante la imposibilidad de encontrar a alguien que supere su arte. En ambos casos hay un subyugarse al otro, un elemento que se rebela y que, no obstante, no deja de precisar del otro para satisfacer sus necesidades. Tanto el orgullo de estirpe como el temor a perder su esencia y sabor son vencidos en ambos personajes, gracias a lo cual es posible llevar a cabo el proceso de la simbiosis. Es significativo el hecho de que esta mezcla se efectúa nuevamente a través de la figura de José Eugenio. Mientras que Rialta mira desde lo alto de sus tacones al mulato y éste llora triste y endemoniado, es el Coronel quien acoge, perdona y valida finalmente el arte del cocinero: “—Mañana ve a cocinar, para que nos hagas una yemas dobles que no tengan orejas de elefante—. Se rió alto, teniendo la situación por el pulso” (128). De las palabras de José Eugenio se deduce una necesidad por el nuevo arte, pero a su vez su capacidad de conservar la forma clásica. Si bien se acepta el arte nuevo del mulato al pedirle que haga las yemas, se le exige igualmente practicarlos sin aspavientos. Por un lado, el arraigo de la sangre se doblega ante quien es maestro en su arte. Por el otro, el concededor se doblega ante la jerarquía de lo tradicional. En última instancia, la preparación refleja la tensión del proceso de hibridación sugerida previamente en la sección de los alimentos.

LA PRESENTACIÓN: EL BANQUETE

Dos banquetes o cenas familiares nos presentan las delicias gastronómicas de *Paradiso*: la “gossa familia”, reunión familiar instaurada por el tío abuelo vasco en el primer capítulo, y “la cena de la señora Augusta”, último momento de reunión familiar antes de pasar a la adultez en el capítulo siete. Posiblemente dos de los episodios más estudiados en la novela, su riqueza consiste en la habilidad del autor para concretar y condensar los temas fundamentales que pertenecen a la niñez, como insinúa Margarita Junco con relación a la cena de la abuela Augusta: “La cena que sigue resume no solo los episodios relacionados con la imagen, sino toda la primera parte de *Paradiso*. Es la despedida de la niñez por medio de un gozo familiar... pero asimismo es preludeo de una nueva vida” (75). Sin embargo, es igualmente imposible remitirse a uno de los banquetes sin hacer alusión al otro, ya que su construcción en muchos elementos es de carácter simétrico y

complementario. Refiriéndose a ambas cenas, autores como Margarita Junco, Roberto González Echavarría y Alicia Vadillo han argumentado la relación de las cenas con la muerte, con su contenido sexual y el proceso de transformación. Si bien no hay nada que objetar a dicha interpretación, esta lectura quiere aportar algunas consideraciones que han sido omitidas.

Como certeramente anota Margarita Junco, en la “gossa familia” se realiza por primera vez en la novela el fenómeno de la transculturación: “Después de una discusión sobre la bondad de las frutas cubanas y españolas, se ve la imagen del árbol bajo el cual el abuelo vasco logra el milagro de la transculturación a su nueva patria que hasta entonces había rechazado” (52). Llama la atención el hecho de que es el tío, y no la voz del narrador, quien cuenta a su parentela dicho proceso. Su narración no obstante no se concentra exclusivamente en el momento en que acoge y es acogido en la isla por el árbol del *flamboyant*. Su narración enfatiza particularmente el temor sentido por el tío Vasco a causa de la historia del cubano que maliciosamente le trata de convencer de que la cepa española actual es americana:

Después de oír esas bromas apocalípticas, sentí pavor. Todas las noches en pesadilla de locura, sentía que esa mosca se iba agrandando en mi estómago... Y así todas las noches, pavor tras pavor. Me parecía que la mosca prieta iba a destruir mis raíces y que me traían semillas, miles de semillas que rodaban por un embudo hasta mi boca. (*Paradiso* 128)

En las pesadillas del tío, la mosca ataca todo el sistema digestivo, principalmente el estómago, que en sus palabras es simbólicamente su raíz, y llena la boca de semillas que no son la suya, española. El temor a ser invadido por lo otro, lo americano, es enfatizado a través de la mosca prieta que invade la vid española. Si recordamos que el daño de la mosca es ocasionado por el huevo que deja en la hoja, podemos insinuar que el temor del español no se refiere exclusivamente a la extinción de lo propio, sino también a la reproducción y a la multiplicación de los huevos en la cepa. En el sueño del español, la mosca se hace gigante en el estómago, luego sube por los canales y, sin que pueda echarla de su paladar, se apodera de su sistema digestivo. Es posible sugerir que la nueva semilla americana busca entrar y dejar sus frutos en el tío que, temeroso, se niega a asimilar lo americano en su paladar. Pero sin desearlo, inconsciente de este proceso, el fruto americano se encuentra ya instaurado dentro de él. Es simbólico el hecho de que llame tres veces a su esposa Enriqueta durante la cena para que le brinde otro zapote, como si se insinuara que, al igual que Pedro en la tradición cristiana, el tío Vasco ha traicionado lo propio. Sin embargo, en su caso no hay arrepentimiento, y la posible alusión a la traición de abandonar lo amado, es decir, la cepa española, se convierte primero en una

transformación interna y luego en transculturación. El español ha perdido el temor, no exclusivamente bajo el árbol del *flamboyant*, sino también en virtud de la introducción repetida y degustada de la semilla americana. De hecho, durante la comida, el único alimento digerido en la narración es la semilla del zapote. Mientras en la “pintada a la romana” se mencionan las nueces y los confitados sólo como elementos narrativos, el zapote es tanto nombrado verbalmente, con la palabra, como digerido por el Vasco. Añadamos que la fruta americana no solamente es comida sino que, como en la tradición católica, se mezcla el vino blanco (nótese la diferencia con el tinto de la eucaristía) con la semilla del zapote: “Se levantó y repartió vino blanco seco en la bandeja donde los que eran ya de más edad ostentaban las mismas frutas servidas a los garzones—. Es una prueba más difícil para el paladar —añadió— fruta muy dulce con vino seco” (127). Ambos elementos se funden en uno solo, simbolizando la propia eucaristía, ya no entre lo divino y humano, sino entre lo americano y europeo. Por ende, el fenómeno de la transculturación no se produce únicamente bajo el árbol, sino a través de la degustación de la fruta. Se puede sugerir entonces que tanto la fruta americana como la uva europea hacen parte finalmente del sistema digestivo y de identidad cultural del tío.

Si bien en el tío Vasco se ha efectuado íntegramente la transculturación, el proceso inverso, binario, se da en la cena de la señora Augusta. Teniendo en cuenta no sólo la variedad y la riqueza de frutas y vegetales de la isla, sino también el toque tradicional cubano que la abuela quiere dar a su comida, son simbólicos los productos escogidos por ella para la ensalada y el último plato del banquete. Para la ensalada, la señora Augusta selecciona los espárragos, introducidos por los árabes en España y Europa en el siglo XII, y la remolacha, la cual tiene un origen africano pero, a diferencia de la yuca o el plátano, llegó a la isla para acompañar el paladar de los españoles y no para alimentar a los esclavos. Como fruta de temporada no selecciona zapotes, piñas o guanábanas, como en *Espejo de paciencia*: “...le ofrecen frutas con graciosos ritos,/ guanábanas, gegiras y caimitos” (I, 60, 7-8), sino productos de origen extranjero: “Al mismo tiempo que servía el postre, doña Augusta le indicó a Baldovina que trajese el frutero donde mezclaban sus colores las manzanas, peras, mandarinas y uvas” (*Paradiso* 326). La manzana, la pera y la uva son productos básicos de la exportación y del consumo español. Por ello, no únicamente el Vasco ha aceptado y asimilado la fruta americana, sino que también el americano ha adoptado el producto español y lo ha hecho suyo. Francisco Morán sugiere: “Las mismas formas literarias que problematizan y cuestionan nuestras pretensiones identitarias, son, al mismo tiempo, las que las posibilitan. Y nos confirman que, aunque no podemos ser absolutamente ‘americanos’, tampoco podemos ser ‘europeos’”. Siguiendo la argumentación del crítico cubano sobre el discurso colonial de las frutas en

ambos banquetes, en el caso de *Paradiso* es posible llegar a la misma conclusión y decir que, con relación a la identidad cubana, no se puede ser sólo americano o europeo. Lo cubano, al menos en *Paradiso*, implica primero el temor a perder la propia identidad, luego una transformación y finalmente una simbiosis que resume la identidad insular.

Así como en la “gossa familia” el énfasis del autor radica en la presentación narrativa del alimento (con excepción del zapote), mas no en su incorporación gustativa en sí, en la cena de la señora Augusta los alimentos son exquisitamente pronunciados, mostrados al lector, pero no son digeridos o expresados en su degustación. Si bien se pueden contemplar sus colores y formas, no hay un pasaje que permita al lector sentir el olor de la sopa de plátano o ingerir los alimentos con el personaje. La cena de doña Augusta carece del gusto mismo del alimento. El efecto evocativo que la abuela busca con su sopa: “Doña Augusta destapó la soperera donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. —Los he querido rejuvenecer a todos —dijo— transportándolos a su primera niñez y para eso he añadido a la sopa un poco de tapioca” (*Paradiso* 322), no es alcanzado por el gusto de la sopa en sí, ya que ninguno de los miembros familiares la lleva a su boca para dejarnos sentir su sabor a través de la narración. Por el contrario, el deleite reside en la palabra que lo evoca, en las imágenes que la abuela construye: “Había terminado su párrafo para apreciar cómo se polarizaba la atención de sus nietos. Sólo Cemí estiraba su cuello, queriendo perseguir las palabras en el aire” (322). En la cena de la abuela, los alimentos se transforman en un proceso cíclico de vida y muerte, como acertadamente sugiere González Echevarría: “Los camarones tienen también su ceremonial funerario... Son mar que se convierte en tierra. La dialéctica vida-muerte se convierte aquí en la transformación del mar en tierra” (436-437), pero a su vez en un proceso de transformación de la palabra en poesía.

Si bien la cena es augurio de la muerte de la abuela y de Alberto, a la vez que preámbulo del paso de la niñez de Cemí a su adultez y transformación del producto vivo que se convierte en alimento a ser digerido por el humano, el banquete ofrece también como plato la palabra hecha imagen, poesía:

Después de ese plato de tan lograda apariencia de colores abiertos, semejante a un flamígero muy cerca ya de un barroco, permaneciendo gótico por el horneado de la masa y por las alegorías esbozadas por el langostino, doña Augusta quiso que el ritmo de la comida se remansase con una ensalada de remolacha que recibía el espatulazo amarillo de la mayonesa, cruzada con espárragos de Lubeck. (324)

Cada uno de los elementos mencionados por el autor semejan una pincelada, subrayan un gusto por el color, por la palabra y por la imagen finalmente lograda. Se habla de

la alegoría del langostino, del ritmo remansado que necesita la comida, no sólo por el contenido de la conversación que remite a la muerte y del cual se forma el contenido alegórico del camarón, sino también por el remanso que, en la imagen, implica la frescura de la ensalada. El remanso se crea a través del contraste de colores, del púrpura, el verde y el amarillo con los tonos rojos, rosados, “abiertos” del *soufflé*. La cena es banquete que celebra la palabra, en ella se presenta el alimento, pero éste se transforma en la novela en forma poética, en metáfora. El pavipollo, alimento cubano y plato principal de la cena, presenta juguetona y simbólicamente sus posibilidades metafóricas. Así, el pavipollo se torna “zopilote”, ave que alude a la muerte, retomando luego su condición de alimento como “guajalote” para convertirse en caldo de pichón que cura la enfermedad del asma; un nuevo giro de la palabra lo devalúa llamándolo “avechucho”, antes de cerrar finalmente la conversación convirtiéndolo en pájaro metafórico del arte. Si bien la alusión al ruiseñor de Pekín es claramente otro preámbulo de la muerte, asimismo la alusión al cuento lleva a pensar en el papel del artista y la imperfección humana. En el cuento infantil de Andersen, el emperador es embriagado por el canto del ruiseñor. Sin embargo, al recibir como novedad un ruiseñor artificial, el emperador lo acoge y desecha al otro. Al romperse este pájaro artificial, la única forma que tiene el emperador enfermo de recuperar su salud es a través del canto del verdadero ruiseñor. Como en el episodio de Rialta y Juan Izquierdo, la narración insinúa una vez más el temor a la palabra artificial, a aquella que se repite en su novedad, que encanta y funciona bajo las reglas deseadas por el público, pero que, en última instancia, se estropea debido a su artificialidad. Como el azúcar, la poesía necesita de ingenio, pero al mismo tiempo, como el tabaco, requiere del tiempo y el cuidado para lograr la imagen u hoja perfecta.

Para concluir puede sugerirse que si bien no necesariamente se debe hacer alusión al discurso de la identidad al tocar el tema de la comida en *Paradiso*, también es cierto que la alimentación, al menos en el caso cubano, nos ubica inmediatamente en el plano de una historia en la que naturaleza e identidad dialogan y definen una esencia nacional. A pesar de que este trabajo representa sólo una ventana que permite esbozar un paisaje, las líneas que lo definen pretenden sugerir varios puntos: en primer lugar, la comida en *Paradiso* puede remitir, como se ha demostrado, a un contenido fundacional; en segundo lugar, la comida es un elemento que crea identidad cultural y familiar, y, en tercer y último lugar, la transformación y presentación de los alimentos permite entablar una similitud entre el proceso del alimento transformado en gastronomía y el de la palabra transformada en imagen poética, relación que invita a ser estudiada a profundidad dentro del discurso lezamiano.

BIBLIOGRAFÍA

- Ainsa, Fernando. "Imagen y la posibilidad de la utopía en *Paradiso*, de Lezama Lima". *Revista Iberoamericana* 49.123-124 (1983): 263-267. *EJournals*. Web. 22 de mayo 2012.
- Albin, María. "La poética de la ausencia en Severo Sarduy y José Lezama Lima". *Revista de Estudios Hispánicos Alabama Then St Louis* 35 (2001): 49-72. Impreso.
- Bak, Jolanta. "Paradiso una novela poética". *Coloquio Internacional sobre la obra de José Lezama Lima*. Vol. 2. Eds. Cristina Vizcaino y Eugenio Suarez Galbán. Madrid: Fundamentos, 1984. Impreso.
- Bolívar Aróstegui, Natalia y Carmen González. *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1993. Impreso.
- Bravo, Juan Alfonso. "Azúcar y clases sociales en Cuba (1511-1959)". *Revista Mexicana de Sociología* 43.3 (1981): 1189-1228. Impreso.
- Balboa, Silvestre de. *Espejo de paciencia*. Ed. Raúl Marrero-Fente. Madrid: Cátedra, 2010. Impreso.
- González Echavarría, Roberto. "Lezama, Góngora y la poética del mal gusto". *Hispania* 84.3 (2001): 428-440. Impreso.
- - -. "Lo cubano en *Paradiso*". *Coloquio Internacional sobre la obra de José Lezama Lima*. Vol. 2. Eds. Cristina Vizcaino y Eugenio Suarez Galbán. Madrid: Fundamentos, 1984. Impreso.
- Hazard, Samuel. *Cuba with Pen and Pencil*. London: Sampson Low, Marston, Low, & Searle, 1873. Impreso.
- Junco Fazzolari, Margarita. *Paradiso y el sistema poético de José Lezama Lima*. Buenos Aires: E. García Gambeiro, 1979. Impreso.
- Lezama Lima, José. *La expresión americana*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1969. Impreso.
- - -. *Paradiso*. Ed. Eloísa Lezama Lima. Madrid: Cátedra, 2008. Impreso.
- Lihn, Enrique. "'Paradiso', novela y homosexualidad". *Hispanamérica*. 8.22 (1979): 3-21. JSTOR. Web. 22 de mayo 2012.
- Martín, Rita. "Las comidas cubanas entre el gesto de lo imposible y el reino de la metáfora". *Habana Elegante, segunda época* 31 (2005). Web. 10 de mayo 2012. <<http://www.habanaelegante.com/Fall2005/VerbosaTres.html>>
- Matamoro, Blas. "Ensalada cubana. El Barroco en Lezama Lima". *Cuadernos Hispanoamericanos* 490 (1991): 55-63. Impreso.

- Morán, Francisco. "Cornucopia colonial o la jugosa construcción de la nación". *La Habana Elegante, segunda época* 15 (2001). Web. 9 de mayo 2008. <[http:// www.habanaelegante.com/Fall2001/Expresion.html](http://www.habanaelegante.com/Fall2001/Expresion.html)>
- Ortiz, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar: advertencia de sus contrastes agrarios, económicos, históricos y sociales, su etnografía y su transculturación*. Ed. Enrico Mario Santí. Madrid: Cátedra, 2002. Impreso.
- Perez Firmat, Gustavo. "Descent into *Paradiso*: A Study of Heaven and Homosexuality". *Hispania* 59.2 (1976): 247-257. JSTOR. Web. 22 de mayo 2012.
- Rivera, Pura. "Repercusión del Barroco en la narrativa de José Lezama Lima: los cuentos y *Paradiso*". California: University of California, 1987. Impreso.
- Silva, María Guadalupe. "Del cuerpo a la palabra: acerca de la homosexualidad en *Paradiso*". *Cuadernos Americanos-Nueva Época* 3.125 (2008): 143-162. Impreso.