

# COMIENDO DEL MISMO PLATO: MECANISMOS DE EXOTIZACIÓN EN LA OBRA DE DONNA LEON<sup>1</sup>

*EATING FROM THE SAME PLATE: MECHANISMS OF EXOTISM IN THE WORK OF DONNA LEON*

Nieves Pascual Soler  
*Universidad de Jaén*

## RESUMEN

En «Murder on the Menu» Burton Smith observa que «desde el principio ha habido una curiosa asociación entre comida (y bebida) y crimen en la ficción de misterio». Si bien está en lo cierto, también es verdad que el ingrediente comida nunca fue básico en la fórmula de detectives y quedó reducido a mero ornamento. Desde aproximadamente 1980, coincidiendo con el auge de los «Estudios de Comida» y el interés por la fenomenología del cuerpo, una serie de novelistas dan funcionalidad a este elemento: caracterizar a los personajes, propulsar la investigación, ambientar la acción y crear verosimilitud son sus principales usos. En relación a este último aspecto Rita Elizabeth Rippetoe afirma que la comida contribuye al realismo de la trama. Opinión ésta que secunda Donna Leon cuando observa que su detective es «italiano, así que sería extraordinario si no comiera al menos una vez al día. Le sigo en su vida normal; habla con sus críos, habla con su mujer y sigue siendo detective. Pero también tiene que comer». Los platos con los que Leon sazona sus argumentos aportan realismo y familiaridad pero también exotizan sus textos a fin de facilitar la digestión de los lectores. Son tres las estrategias que usa la autora y examino en este ensayo: traducción, travestismo culinario y tradición.

**Palabras clave:** turismo, paladar, traducción, travestismo, tradición.

## ABSTRACT

In «Murder on the Menu», Burton Smith expands on the long-held association between food and crime in literature: «right from the start there's been a curious link between food (and drink) and crime fiction». He is right but it is also true that food was never an essential ingredient in the formula and was reduced to the status of ornament. Since the 1980s, however, due to the relevance of Food Studies and the interest for the phenomenology of the body, food starts to matter. It propels the inquiry, contextualizes the action and creates verisimilitude. On this last aspect, Rita Elizabeth Rippetoe claims that food contributes to the

---

<sup>1</sup> Esta investigación ha sido financiada por el Ministerio de Ciencia e Innovación (Plan Nacional I+D+I 2008-2011, FFI2009-09242), la Junta de Andalucía (P08-HUM-3956; P09-HUM-4609) y fondos europeos.

realism of the mystery plot. Her opinion is embraced by Donna Leon when she writes that her detective is «an Italian, so that it would be extraordinary if he did not eat at least once a day. I follow him through his normal life; he talks to his kids, he talks to his wife, he goes about being a detective. But he also has to eat». If eating cultivates a sense of ordinariness it also donates a sense of extraordinariness to the text. Three are the strategies the author uses to create an air of exotic verisimilitude: Translation, transvestism and tradition.

**Keywords:** tourism, palate, translation, transvestism, tradition.

## SUMARIO

1. -Introducción. 2. -El paladar traducido. 3. -El paladar travestido. 4. -El paladar tradicional.
5. -Conclusión. 6. -Bibliografía.

## 1. Introducción

En «Murder on the Menu» Kevin Burton Smith resume la tradicional asociación entre crimen y literatura en los siguientes términos:

Desde el principio ha habido una curiosa relación entre comida (y bebida) y crimen en la ficción de misterio. Podríamos ponernos bíblicos y culpar a Eva (la *femme fatale* originaria). No es desalmado ver la manzana prohibida como el primer motivo criminal, el jardín del Edén como la primera habitación del pánico y al Gran Hombre como el primer Gran Detective (aunque, honestamente, con sólo dos sospechosos el caso no era tan difícil de resolver)<sup>2</sup>.

Burton está en lo cierto. De un lado, comer y cocinar, como Manuel Vázquez Montalbán asegura, suponen el asesinato de un ser vivo, animal o vegetal: un crimen (2002: 9). De otro, la ficción de misterio se ha sazonado desde sus comienzos con referencias gastronómicas. Sin embargo, la gastronomía no fue nunca un ingrediente esencial en la fórmula; con la excepción de Nero Wolfe, Georges Simenon, Agatha Christie, Dorothy Sayers, S.S. Van Dine y Vázquez Montalbán, quienes retrataron a detectives gourmet, comer y cocinar fueron accidentales antes de 1980.

---

<sup>2</sup> «But right from the start there's been a curious link between food (and drink) and crime fiction. You could even get all biblical and pin it on Eve (the original *femme fatale*). It's not that big a stretch to see the forbidden apple as the «MacGuffin, the Garden of Eden as the first-ever Locked Room and the Big Guy as the first Great Detective (although, honestly, with only two suspects the case wasn't all that hard to crack)». Todas las traducciones del inglés al castellano son de la autora de este artículo.

Durante los años 80, una sucesión de escándalos alimentarios (Pollan) y la fascinación por la epistemología del cuerpo (diseminada por Norbert Elias, Michel Foucault y Pierre Bourdieu) despertaron el interés por los llamados «Estudios de Comida». Esta disciplina se nutrió y, asimismo, alimentó diversos campos de investigación: desde la psicología hasta la geografía, pasando por la antropología, la historia, la filosofía y el estudio de la literatura. Impactó también la fórmula de misterio, condicionando el nacimiento de un nuevo subgénero: el misterio culinario (Pascual Soler, 2009: 18-24). Un tercer factor ayudó en el parto: el aborto de la dicotomía literatura culta/literatura popular. De acuerdo con el crítico cultural Andreas Huyssen en *After the Great Divide* (1986), es precisamente en los años 80 cuando esta división deja de ser operativa. Ahora se exprime a los informantes en la cocina, a los testigos se les entrevista en la mesa, las pistas son culinarias y los detectives piensan mientras mastican. La gastronomía contextualiza la acción y genera ese «aire de verosimilitud», al decir de Cawelti (1976: 97-98), que «es quizá la primera preocupación de la historia de detectives» (Allen & Chako, 1974: 1).

Rita Elizabeth Rippetoe en *Booze and the Private Eye* afirma que la ficción de misterio «intenta retratar el mundo tal cual es» y la comida es parte de ese mundo tal cual es del día a día (2004: 23-24). Por su parte, Donna Leon observa que su detective es «italiano, así que sería extraordinario si no comiera al menos una vez al día. Le sigo en su vida normal; habla con sus críos, habla con su mujer y sigue siendo detective. Pero también tiene que comer» (Majors, 2012: 67). Ahora bien, si comiendo su comisario Guido Brunetti cultiva lo ordinario o lo diario, también la comida añade un aire extra-ordinario al texto. Esta combinación de lo extra-ordinario (léase exótico) y de lo real no es extraña en la fórmula, a pesar de que Raymond Chandler se empeñara en crear un conflicto entre la tendencia realista de la novela negra y el gusto por el sueño, el mito y el cuento de hadas de la novela clásica (Leitch, 2002: 56-58). En este empeño se olvida de lo que Megan E. Abbot llama el «exotismo hardboiled» que sedujo a sus lectores (2002: 13).

Es fácil leer este «exotismo hardboiled» a la luz del «exotismo impuro» o «falso» de «los camellos, los barcos, las grandes olas, los aromas, las especias o las islas encantadas» sobre el que teoriza Victor Segalen en su *Ensayo sobre el exotismo* (2002: 46). En oposición al «exotismo puro» (Segalen, 2002: 39) y «verdadero» (Segalen, 2002: 42) de grandes artistas, exploradores intrépidos y viajeros solitarios que Segalen combina con el shock o sobresalto, sitúa el exotismo impuro de las masas, los Lotis y los turistas que combina con el misterio (Segalen, 2002: 14, 37). Si el shock surge de forma inesperada, el misterio vive de y en el cliché y puede anticiparse. De interés es que el exotismo de élite se siente a través del intelecto, cuyo órgano principal es la vista. El de masas se transmite por los sentidos próximos del gusto y el tacto.

No es necesario abundar aquí en cómo se ha marginado la ficción de misterio como literatura basura, ni en cómo sus autores han intelectualizado la figura del detective a fin de acumular mérito literario. A este respecto es significativo que aunque los detectives gourmet Nero Wolfe, Jules Maigret, Hercule Poirot, Lord Peter Wimsey, Philo Vance y Pepe Carvalho comían y cocinaban, purgaban estas prácticas de cualquier impureza corporal, esto es, comían y cocinaban como si no lo hicieran con el cuerpo sino con la cabeza, transformándolas en actividades o, si preferimos, encuentros estéticos. Desde esta intelectualización entiendo el paralelismo que James V. Werner establece entre el detective y el *flâneur* o paseante (2011: 25). Descrito como viajero solitario e investigador intrépido (Gleber, 1999: 133), el detective-*flâneur* deambula por las calles de la ciudad mirando y observando, alejado de la escena, el tiempo y el carácter del crimen, sin participar. El *flâneur* no tocaba, según Baudelaire (Hanssen, 2006: 91) y, al parecer, tampoco paladeaba, al menos no orgánicamente.

Con Guido Brunetti el detective-*flâneur* cede el paso al detective turista. De acuerdo con Urry y Larsen en su *The Tourist Gaze 3.0* en el siglo XX el *flâneur* se transforma en detective (2011: 162). Indira Ghose escribe a este respecto sobre el comisario de Leon:

[...] mi impresión es que el comisario Brunetti es un turista travestido de detective. Esto explicaría el enorme éxito de sus novelas con los lectores alemanes, basado en su identificación vicaria con Brunetti. El hecho de que a Brunetti se le presente como veneciano nos deleita aún más: así es como siempre hemos deseado que fuera el veneciano auténtico (1999: 214)<sup>3</sup>.

Mi impresión es que Brunetti, más que turista es guía de turistas. Aunque oriundo de Venecia, el comisario mira la ciudad con la mirada de un turista y al hacerlo se convierte en el guía perfecto del lugar. La mirada es, desde luego, un atributo esencial del nomadismo del comisario (al fin y al cabo no comemos lo que no nos entra por los ojos), pero es su paladar el que condiciona su mirada. Antes de examinar este «paladar turista» necesito aclarar el significado de «la mirada turista».

Aunque no hay una única mirada turista, y el mismo turista cambia de mirada a lo largo del día, Urry y Larsen se atreven con una definición que contempla al objeto y al sujeto de la mirada. En cuanto al objeto, establecen que debe ser extraordinario, aunque la producción de la experiencia turística no debe incomodar al visitante ni hacerlo sentir fuera de lugar. El turista debe encontrar en su destino un hogar lejos del hogar (2011: 41). En lo que se refiere al sujeto de la mirada, que se convierte en un semiótico que lee el paisaje como

3 «In fact, my impression is that Commissario Brunetti is a tourist in drag as a detective. This would explain the enormous success of the novels with (particularly German) readers –based on a vicarious identification with the fellow tourist Brunetti. The fact that Brunetti is presented as a native venetian only adds to our delight: this is how we had always wished our authentic native to be».

si de significantes se tratara (16), acostumbra a recurrir a significados ya preestablecidos en guías de viaje y folletos turísticos. Estos significados, concluyen, se imprimen y reabsorben en la cultura de destino cuando los nativos representan una realidad que destruye lo cotidiano para satisfacer al huésped. Puede ocurrir, sin embargo, que la mirada que el nativo devuelve al visitante se rebele contra esos significados ya establecidos, produciendo una fisura entre la realidad performada y la real (204).

Lo que aquí llamo «el paladar turista» opera sobre los mismos principios. El objeto, es decir, el conjunto de platos que constituyen una comida, debe ser extraordinario, pero no debe alienar al comensal. Si es exótico en exceso el placer se interrumpe y el apetito muere<sup>4</sup>. El comensal descifra el menú de acuerdo con unas expectativas, a las que Leon responde amigable y familiarmente. Sin embargo, con esa misma respuesta Leon abre una fisura entre la comida performada y la real, creando un aire de exotismo, cuando conjuga en su detective los papeles de detective y guía turístico nacido en el lugar que muestra. Son tres las técnicas que la autora utiliza para crear ese aire de verosimilitud exótica, a las que me refiero como «el paladar traducido», «el paladar travestido» y «el paladar tradicional». Esto explica el enorme éxito de sus novelas con los lectores norteamericanos. Una última advertencia: los textos se escriben en inglés. Son estos originales los que he manejado en este ensayo.

Antes de continuar con mi argumento, una breve nota sobre Donna Leon es obligada: nació en New Jersey en 1942. En 1965 estudió en Perugia y Siena. Continuó en el extranjero y trabajó como guía turística en Roma –dato éste importante en el tema que me ocupa–, como redactora de textos publicitarios en Londres y como profesora en distintas escuelas norteamericanas en Europa y en Asia. Protagonizadas por el comisario Guido Brunetti, ha publicado, las novelas *Muerte en La Fenice* (*Death at La Fenice*, 1992), que obtuvo el prestigioso Premio Suntory a la mejor novela de intriga, *Muerte en un país extraño* (*Death in a Strange Country*, 1993), *Vestido para la muerte* (*The Anonymous Venetian*, también titulado *Dressed for Death*, 1994), *Muerte y juicio* (*A Venetian Reckoning*, 1995), *Acqua alta* (*Acqua Alta*, 1996), *Mientras dormían* (*The Death of Faith*, 1997), *Nobleza obliga* (*A Noble Radiance*, 1998), *El peor remedio* (*Fatal Remedies*, 1999), *Amigos en las altas esferas* (*Friends in High Places*, 2000) –Premio CWA Macallan Silver Dagger–, *Un mar de problemas* (*A Sea of Troubles*, 2001), *Malas artes* (*Wilful Behaviour*, 2002), *Justicia uniforme* (*Uniform Justice*, 2003), *Pruebas falsas* (*Doctored Evidence*, 2004), *Piedras ensangrentadas* (*Blood from a Stone*, 2005), *Veneno de cristal* (*Through a Glass, Darkly*, 2006), *Libranos del bien* (*Suffer the Little Children*, 2007), *La chica de sus sueños* (*The Girl of His Dreams*, 2008),

<sup>4</sup> Sobre la tensión entre el deseo de explorar (*neophilia*) y el miedo a lo nuevo (*neophobia*), véase Fischler (1998: 278).

*La otra cara de la verdad* (*About Face*, 2009), *Cuestión de fe* (*A Question of Belief*, 2010), *Testamento mortal* (*Drawing Conclusions*, 2011), *La palabra se hizo carne* (*Beastly Things*, 2012) y *The Golden Egg* (2013 no traducido todavía al castellano). Es también autora del libro de ensayos *Sin Brunetti* (Seix Barral, 2006), prologuista de la atípica guía *Paseos por Venecia* (Seix Barral, 2008) y coautora de un libro de cocina veneciana. Sus libros, traducidos a veintiséis idiomas (entre los que no se encuentra el italiano), son un fenómeno de ventas.

## 2. El paladar traducido

El exotismo, dice Segalen, «expresa una visión a través [...] de la traducción» (2002: 15), que debe entenderse en el sentido de movimiento de un lugar a otro y transferencia lingüística. Aunque escritas en inglés y nunca traducidas al italiano (Leon no lo ha permitido porque diatriba en ellas contra las miserias de Italia), la autora simula escribir traducciones de originales escritos en idioma veneciano. Sus comentarios casuales llamando la atención del lector sobre el uso de palabras inglesas por parte de sus personajes<sup>5</sup>, así como sus juicios sobre la pureza con que se usa el véneto de la laguna<sup>6</sup> indican que los diálogos ocurren en la lengua regional, reconocida como tal en 2007 por el Consejo Regional del Véneto.

Este híbrido entre italiano y castellano que es el idioma veneciano marca las diferencias entre las regiones de Italia. De la misma forma, la autora subraya las diferencias entre lo italiano y lo foráneo con un lenguaje hibridizado que deja de traducir al inglés saludos, marcas geográficas, coletillas de cortesía, medios de transporte y comidas. Puede ocurrir que el calor (Leon, 2005: 208) o «el recuerdo de un hombre asesinado» (Leon, 2009: 90) le roben el apetito a Brunetti. Como norma, sin embargo, el comisario tiene hambre. Camina a casa cada día para almorzar excepto cuando Paola, su mujer, no cocina, anda corto de tiempo o necesita sonsacarle información a alguien. *A Noble Radiance*, por ejemplo, describe al comisario investigando un cuerpo descompuesto en un pueblecito a las faldas de las Dolomitas italianas. Cuando descubre que el muerto pertenecía a una familia aristocrática de Venecia llama a su suegro, el conde Orazio, para averiguar detalles de los Lorenzonis. Se encuentran en un restaurante en el vecindario de San Lorenzo. Piden a la camarera Valeria que les recomiende los platos a tomar. Esta les aconseja:

<sup>5</sup> Tal es el caso en *About Face*, cuando «Guarino usó la palabra inglesa y sonó como si supiera lo que significaba» (2009: 28), y en *Drawing Conclusions*, cuando «Brunetti no tuvo otra opción que emplear la frase americana: would take the fall» (2011: 207).

<sup>6</sup> En *Dressed for Death*, por ejemplo, Brunetti congratula al detective Vianello por utilizar el término «basibanchi», «puro veneciano» para designar aquella gente «que se arrodilla en la iglesia y se inclina en reverencia tan bajo que casi besa el banco de delante» (2005: 91).

«Para empezar, tenemos *sarde in saor* o *latte di seppie*. Las *sarde* las preparamos anoche, y las *seppie* han llegado a Rialto esta mañana». Pues serían congeladas, pensó Brunetti. Aún era pronto para lechas de sepia frescas. Pero las sardinas estarían bien. Paola nunca tenía tiempo para limpiar sardinas y hacerlas marinar con cebolla y pasas, por lo que poder tomarlas ahora sería un regalo (2003: 73)<sup>7</sup>.

Las novelas de Leon presentan una relación de comidas venecianas: junto a *sarde in saor* y *latte di seppie*, tenemos el *antipasto di frutta di mare*, la *zuppa di cozze*, la *brodo di pesce*, el *risi e bisi* y el *fegato alla Veneziana*. Al mantener los nombres de los platos en italiano Leon crea un aire de verosimilitud que satisface las expectativas del lector. Los restaurantes italianos fuera de Italia (y, en verdad, cualquier restaurante étnico en Occidente siempre que el alfabeto sea latino) tienden en sus cartas a mantener los nombres originales de sus platos a fin de reforzar la autenticidad de las comidas que se escriben. Nótese la posibilidad limitada de elección, que contribuye a ratificar la calidad del pescado, a pesar de la sospecha de Brunetti. Un menú largo, aparte de inducir al aburrimiento del comensal, que no sabe qué decidir, deja qué pensar sobre lo que vamos a consumir: ¿fresco o congelado? Es costumbre en estos restaurantes ofrecer bajo los títulos una pequeña descripción que traduzca lo que se va a servir. De igual forma, Leon media cualquier posible incertidumbre fijando el sentido en inglés, ayudando así al lector a descifrar la comida sin minimizar el sabor local. Inevitablemente precisa el origen de todos los comestibles: la sepia de Rialto, el «pepperoncino rosso» de Calabria y el aceite de Puglia para acreditar la verdad del producto.

La traducción del plato puede ser instantánea: el lector sabe enseguida que «*sarde in saor*» designa sardinas marinadas con cebolla y pasas, pero tiende a retrasarse, convirtiéndose el menú en un pequeño juego de detección, semejante al del comisario. La relación entre las habilidades de Brunetti en la investigación de un homicidio y en el discernimiento de los ingredientes de un plato la subraya Paola en *Dressed for Death* cuando socarronamente, alargando la mano hacia un tomate, le dice:

– Oh, superdetective [...]. Ve una fuente de rodajas de tomate, colocadas de manera que puedan intercalarse entre ellas lonchas de *mozzarella*, ve un ramo de albahaca fresca en un vaso situado a la izquierda de su bella esposa, al lado del plato del queso e, instantáneamente, deduce: *insalata caprese* para cenar. No es de extrañar que la

<sup>7</sup> «To start with, we've got *sarde in saor*,' she said, 'or *latte di seppie*. We made the *sarde* last night, and the *seppie* came from Rialto this morning.'.

Probably frozen if they did, Brunetti thought. It was too early for fish cuttlefish roe, but the sardines would be fresh. Paola seemed never to have time to clean the sardines and marinate them in onions and raisins, so they would be a treat».

sagacidad de este hombre tenga atemorizada a la población criminal de la ciudad (2005: 33)<sup>8</sup>.

Bajo este prisma no es de extrañar que la estructura de la receta se asemeje a la fórmula de una novela de misterio. La receta, como la novela, nos ofrece una lista de ingredientes seguida de unas posibilidades de combinación y una fase final cuando todas las piezas cuadran en una resolución perfecta. Pudiéramos pensar que no hay misterio alguno en una receta porque ya se predicen los resultados. Sin embargo, los mismos ingredientes no garantizan el mismo desenlace y la ausencia de garantía deja sitio al suspense. Ni la cocina ni el asesinato obedecen a principios matemáticos. Volveré al gusto de Leon por los recetarios más adelante.

Leon traduce al inglés cada palabra en veneciano con la que sazona el texto a excepción de aquellas que comparten con el inglés una etimología latina (como «telefonino», «campo» y «medico»). A las sardinas le siguen unos «spaghetti alla vongole», esto es, escribe Leon más adelante: «salpicados de varios docenas de chirlas» en ajo y aceite (2003: 78). Luego Valeria recomienda: «el *rombo* (rodaballo) o quizá el *coda di rospo* (rape). Ambos frescos» (74). El Conde pregunta sobre su preparación: «el *rombo* frito y el *coda* cocido en vino blanco, calabacín y romero» (74). El Conde opta por el *coda* mientras Brunetti elige el *rombo*, «pensando que el otro plato sonaba demasiado quisquilloso, el tipo de plato con una zanahoria en forma de flor o una ramita de menta colocada en un determinado ángulo» (74). Cuando Valeria vuelve:

Brunetti se alegró al comprobar que estaba en lo cierto respecto al *coda*. El plato estaba adornado con ramitas de romero y un rábano.

«¿Por qué le hacen eso a la comida?», preguntó, señalando el plato del conde con el mentón.

«¿Es una pregunta o una crítica del servicio?», preguntó el conde.

«Una simple pregunta».

El conde partió el pescado con la pala y el tenedor, para ver si estaba hecho por dentro. Al comprobar que así era, dijo:

«Recuerdo la época en que, por unos miles de liras, tenías una buena comida en cualquier *trattoria* u *osteria* de la ciudad. *Risotto*, pescado, ensalada y un buen vino. Nada sofisticado, solo los buenos platos que el dueño comía en su propia mesa. Pero eso era cuando Venecia era una ciudad que estaba viva, que tenía su industria y sus artesanos. Ahora lo único que

8 «'Oh, supercop,' Paola said reaching for another tomato. 'He sees a ring of tomatoes with spaces left between each slice, pieces just big enough to allow a slice of mozzarella to be slipped in between them, and then he sees the fresh basil standing in a glass to the left of his fair wife, right beside the fresh mozzarella that lies on a plate. And he puts it all together and guesses, with lightning-like induction, that it's *insalata caprese* for dinner. No wonder the man strikes fear into the heart of the criminal population in the city.'». Sobre la relación de la mente con el estómago véase Cudeiro Mazaira (2012).



tenemos son turistas, y los ricos están acostumbrados a platos delicados como este. Así, para satisfacer sus gustos, tenemos platos bonitos –Probó el pescado–. Por lo menos, este además de bonito es bueno. ¿Y el tuyo?»  
«Excelente», respondió Brunetti (2003: 80)<sup>9</sup>.

### 3. El paladar travestido

Como ninguno de los dos hombres está interesado en un postre, el Conde encarga dos *grappas* y paga la cuenta. El ataque visceral de Brunetti a la comida de diseño desmantela la realidad teatral que se representa para satisfacer el paladar del turista. Aunque los platos bonitos no son necesariamente malos –en ocasiones, sin embargo, Brunetti acaba en «una trampa para turistas», como la de Castello en *About Face*, y se siente «engañado» (2009: 191)– su asociación con la ficción, la imitación y la falsificación, esto es, con el simulacro, aleja a Brunetti, a la narrativa de Leon y, por extensión, al lector, de los estereotipos que encubren las prácticas o «maneras de hacer cotidianas» de las que habla Michel de Certeau (2000: XLI). Esta distancia se magnifica con la contigüidad entre el espacio público del *ristorante* y el privado de los Brunetti.

Los *ristorantes*, *trattorias*, *osterias* y *spaghetterias* que frecuenta Brunetti son de carácter familiar (los regenta una familia) y estructuran el almuerzo/cena en 5 fases: *antipasto* o entremeses, seguido del *primo* (pasta), el *secondo* (plato principal de carne o pescado) para terminar con el postre (*fruti, dolci o fromaggio*) y café expreso o licor. Esta estructura que, de acuerdo con Mary Douglas en «Deciphering a Meal», se reserva para las «sólidas cenas de domingo, Navidades y demás celebraciones» (1999; 238), es ritual diario en la casa de Brunetti. El carácter casero del restaurante se asegura cuando: «Ninguno de los dos hombres se entretuvo en quitar espinas, y empezaron a saborear enteros aquellos pescaditos bien aderezados con cebollas y pasas, que rezumaban aceite» (2003: 76)<sup>10</sup>. Las mismas maneras de mesa que en casa: ninguno desespina el pescado. La interiorización del exterior fue la

<sup>9</sup> «Brunetti was satisfied to see that he had been right about the coda. It was decorated with sprigs of rosemary, and a radish.

‘Why do they do that to food?’ he asked, pointing with his chin to the Count’s plate.

‘Is that a real question or a criticism of the service?’ the Count asked.

‘Just a question,’ Brunetti answered.

The Count picked up the knife and fork and separated the fish to see if it was cooked all through. Seeing that it was, he said, ‘I remember when, for a few thousand lire, you could get a good meal at any *trattoria* or *osteria* in the city. Risotto, fish, a salad, and good wine. Nothing fancy, just the good food that owners probably ate at their own table. But that was when Venice was a city that was alive, that had industry and artisans. Now all we have is tourists, and the rich ones are accustomed to fancy stuff like this. So to appeal to their tastes, we get food that’s been made to look pretty.’ He took a bite of the fish. ‘At least this is good, as well as pretty. How’s yours?’

‘Very good,’ Brunetti answered».

<sup>10</sup> «Neither man bothered to bone the tiny fish, but forked them up, dripping oil, sliced onions, and raisins, and ate them whole».

técnica de Henry James –el subtexto principal de las novelas de Leon– para desfamiliarizar su descripción de Venecia. Aún reconociendo su estatus como extranjero, se esfuerza en trascender la Venecia del pintoresquismo que promueve la industria del turismo viviendo la ciudad como una habitación privada: «este lugar tiene la personalidad de un inmenso apartamento colectivo», dice en *The Aspern Papers* (2012: 96)<sup>11</sup>. De igual manera, dándole a la ciudad la personalidad de un inmenso salón comedor, Leon vive la ciudad de nuevo, en oposición a lo establecido de perspectivas anteriores, descubriendo lo que se esconde bajo su superficie.

En esencia, Venecia es una ciudad de superficies donde las apariencias son falaces y todo oculta algo. Es una ciudad que, dice Leon en *Death at La Fenice*, «de la misma forma que las mujeres de cierta edad necesitan de una luz engañosa para volver a capturar una belleza que se ha esfumado», se traviste (2004: 33)<sup>12</sup>. Su travestismo, consistente en la «ocultación de la verdadera apariencia de algo o alguien» (DRAE<sup>13</sup>), infecta a la política (en *Dressed for Death*, por ejemplo, Leon se queja de la abundancia de papeleo en Italia, tan ilusorio como la realidad que refleja, 2005: 203), a la justicia (cuya característica definitoria, escribe en *A Noble Radiance*, es «la ambigüedad», 2003: 246), a la gente (me he referido con anterioridad a Brunetti como un turista travestido de detective y podría añadirse feminizado por su amor a los fogones), y, por supuesto, a la cocina. Por cocina travestida entiendo aquella comida bonita y delicada (de la que hablaba el conde) que se presenta como real o verdadera. Brunetti arremete contra su belleza con la vehemencia que Adolf Loos esgrime en «Ornament and Crime». Escribiendo en 1908 despotrica el arquitecto austríaco contra el uso de los ornamentos en los objetos de la vida diaria, entre los que incluye: ropas, utensilios, casas y galletas de jengibre:

Para mí y para todos los hombres cultos, el ornamento no aumenta la alegría vital. Si quiero comer una galleta de jengibre, cojo una que sea completamente lisa, y no una recargada de ornamentos con forma de corazón o de jinete o de niño de pecho. El hombre del siglo XV no me entendería, pero sí los hombres modernos. ¡El defensor del ornamento cree que el impulso que me dirige hacia la sencillez es una mortificación! ¡No, estimado profesor de la Escuela de Artes y Oficios! ¡No me mortifico! Me gusta más así. Los vistosos guisos de siglos pasados que presentaban toda clase de ornamentos para hacer más apetecibles a los pavos, faisanes y langostas a mí me producen el efecto contrario. Asisto con repugnancia a una exposición de

<sup>11</sup> «The place has the character of an immense collective apartment».

<sup>12</sup> «Like many women of a certain age, the city needed the help of deceptive light to recapture her vanished beauty».

<sup>13</sup> DRAE: *Diccionario de la Real Academia Española*.

arte culinario cuando pienso en que me tengo que comer el cadáver de esos animales disecados (2002: 31)<sup>14</sup>.

Los criminales que prefieren pastelillos, pavos, faisanes y langostas cargados de ornamentos no comprenden que están cometiendo un crimen contra la economía nacional: al invertir tanto tiempo, trabajo y materiales, los recursos y los servicios se encarecen. La crítica de Loos se localiza en Viena a finales del siglo XIX, donde el modo de producción predominante es pre-industrial o artesanal. La crítica de Brunetti contra la reproducibilidad de la comida bonita y delicada se localiza en la Venecia de finales del siglo XX, donde el modo de producción predominante es la manufactura centralizada. Los ornamentos son inmorales, degenerados y criminales para Brunetti porque paralizan la economía: no sólo dejan al artesano sin trabajo sino que, además, impiden la sostenibilidad de la ciudad. El crecimiento acelerado de las plantas manufactureras de comida es para el comisario el agente responsable de la merma y contaminación de los recursos de Venecia, «una ciudad», nos informa en *Dressed for Death*, «que ha aprendido recientemente que el pescado que conforma la mayor parte de su dieta contiene altos niveles de mercurio y otros metales pesados» (2005: 141)<sup>15</sup>.

La insostenibilidad de la cultura gastronómica de Venecia significa decrecimiento económico y receso turístico, receso éste siempre en la mente del *vicequestore* Giuseppe Patta, jefe del comisario, con más de 10 años en su puesto, fatuo y servil con el poder, falto en ética, dispuesto a impedir la investigación oficial sobre la muerte de la *signora* Altavilla en *Drawing Conclusions* por el efecto que la publicidad del crimen pudiera tener sobre el turismo (2011: 202), cuando, en verdad, es este mismo turismo el que está matando Venecia, erosionando la laguna (en 2011 el número de visitantes diario fue de 60.000 aunque el máximo permitido es de 33.000), contaminándola y forzando, como una plaga, al exilio de sus habitantes (en la actualidad sólo 58.483, Eade). Para Leon, como para Louis Turner y John Ash, el turismo es «una nueva forma de colonialismo» (Turner & Ash, 1975:

---

14 «To me, and to all the cultivated people, ornament does not increase the pleasures of life. If I want to eat a piece of gingerbread I will choose one that is completely plain and not a piece which represents a baby in arms of a horserider, a piece which is covered over and over with decoration. The man of the fifteenth century would not understand me. But modern people will. The supporter of ornament believes that the urge for simplicity is equivalent to self-denial. No, dear professor from the College of Applied Arts, I am not denying myself! To me, it tastes better this way. The dishes of the past centuries which used decoration make the peacocks, pheasants and lobsters appear more appetizing produce the opposite effect on me. I look on such a culinary display with horror when I think of having to eat these stuffed animal corpses».

15 «The Minister, to use Vianello's words, wouldn't dare present himself in Venice, not in the same month when half the beaches on the Adriatic coast were closed to swimming because of high levels of pollution, not in a city that had recently learned that the fish that made up a major part of its diet contained dangerously high levels of mercury and other heavy metals».

249) que genera en los países anfitriones dependencia económica, degradación ambiental y corrupción e inestabilidad política. A tenor de esto, a forma de denuncia, sus residentes celebraron un funeral por la muerte de la ciudad en 2009. En 2010 vendieron entradas para Veniceland, un parque temático que daba cuenta del delito de disneylandizar la ciudad, pero sin ninguna repercusión porque el flujo de visitantes no ha disminuido (Squires).

Esta conciencia ecológica reconcilia a Brunetti con el vegetarianismo en *Dressed for Death*: «como la mayoría de los italianos, Brunetti se había burlado siempre del vegetarianismo, desdeñándolo como aún otra indulgencia de los bien alimentados, pero hoy [tras visitar el matadero de Marghera] la idea tenía mucho sentido» (2005: 26)<sup>16</sup>. En *Beastly Things*, título de resonancias bíblicas, su conciencia se agudiza al descubrir el mundo bestialmente inhumano que se esconde en el matadero de Preganziol en Mestre donde la víctima trabajaba como veterinario certificando animales aptos para el consumo humano. El libro está lleno de referencias siniestras a las atrocidades que sustentan nuestra dieta, abriendo un debate que afecta al medio ambiente, la sanidad, los derechos laborales y la Ley Humanitaria de Métodos en Mataderos. Aunque la reacción de Brunetti ante los cuerpos abiertos en canal del matadero ronda el sentimiento de lo insostenible de la existencia humana al que se referían San Agustín y Pascal (Choron, 1963: 306), su piedad no llega a transformarse en solidaridad. No así la de su hija Chiara, quien sí practica su objeción moral haciéndose vegetariana. Tienen razón estos filósofos cuando reprochan a dicho sentimiento una falta de universalidad, carácter este que convertiría una acción moral en obligatoria y nos obligaría a excluirnos de la verdad sistemática del mundo real para incluirnos en la ética vegan de un mundo irreal. La piedad de Brunetti delata una moral instintiva (moral en la que participamos todos: es un crimen no sentir lástima al contemplar un sacrificio animal), pero no anula su condición carnívora. Comer carne no es, como sostiene Peter Singer, un mero capricho. Tampoco es un imperativo alimentario (Hernández Busto, 2013: 35). «Supone», eso sí, escribe Ernesto Hernández Busto, «una perspectiva reduccionista de lo humano. El placer ritual implica siempre gasto, dilapidación. El culinario no es la excepción a esa regla». Y continúa: «La comida no es sólo para alimentarse, de la misma manera que el sexo no es sólo para procrear» (35). Así que Brunetti, que *folga y llanta*, está condenado a su apetito.

El binomio conciencia y placer explica la publicidad que Leon da a los minoristas de Venecia (Brunetti y su esposa siempre compran en tiendas al por menor) como la Casa del Parmigiana, una delicatessen en Rialto fundada en 1936; Rosa Salva, una confitería donde

<sup>16</sup> «Like most Italians, Brunetti had always scoffed at the idea of vegetarianism, scorning it as yet another of the many self-indulgences of the well-fed, but today the idea made complete sense to him».

se pueden degustar especialidades como *zaleti* (tortas de harina de maíz y sultana, nótese que Venecia es famosa por su *pâtisserie*: tortas, helados y masas dulces), y el mercado de frutas y pescado del campo de Santa Margherita en el barrio Sestiere de Dorsoduro al sur de Venecia, los tres destinos preferentes en las guías de viajes de la ciudad.

#### 4. El paladar tradicional

Leon recupera los platos típicos de la cocina local y a la manera de un traductor, anotando el texto para contextualizarlo mejor, la autora suplementa los platos que traduce con recetas cortas y sencillas, trasladando la tradición al presente. Algunos lectores encuentran esto molesto. Jane Jakeman, escribiendo para *The Independent* (17 de abril de 2012), confiesa que dejó de leer a Leon porque sus libros contenían «escaso argumento y demasiada pasta» y ésta distraía al lector de la línea de investigación central, reducía la intriga y estancaba la trama. La mayoría, sin embargo, parece disfrutar de estos detalles alimentarios, lo que motivó a Leon a compilar en 2010 un recetario, *Brunetti's Cookbook*, con Roberta Pianaro donde da instrucciones para el famoso pastel de manzana de Paola, la fórmula de la lasaña que cocina la madre de Brunetti y la pasta favorita de los Brunetti: los *penne rigate*.

James Strachey en 1930 sugiere que el objetivo inconsciente de cualquier lectura es la comida. Rastrea la influencia de la práctica alimentaria en la actividad de leer a través del gran número de metáforas aplicadas a esta última: hablamos de un «lector voraz» o de un «lector omnívoro», de «devorar páginas» y de «libros indigestos». El psicoanalista inglés escribe: «la absorción intensa y continuada de una persona inmersa en un libro y la irritación que le sobreviene al ser interrumpida me recuerda el comportamiento de un niño disfrutando de su almuerzo» (Pascual Soler, 2009: 159)<sup>17</sup>. Otros, como George Poulet, Virginia Woolf, Melanie Klein y Sigmund Freud también compararon leer y comer. Comparación metafórica que Ezekiel literaliza cuando se llena el estómago con el pergamino de la ley. Si leer es comer, es fácil inferir que esta diferencia de opinión reside en cómo prefiramos digerir la novela de misterio, engulléndola rápido o saboreándola con tranquilidad. Mientras que Jakeman se muestra a favor de la lectura/comida rápida, los que profesan amar «los sabores y aromas de la cocina de Paola Brunetti tanto como los casos de su marido»<sup>18</sup> encuentran placentero un ritmo más lento. Lejos de interrumpir el suspense, estos momentos pueden ser buenos

<sup>17</sup> «There is a peculiar appearance of intense and continuous absorption in a person immersed in a book and a characteristic display of irritation at any disturbing influence that definitely remind one of the behavior of an infant enjoying its meal».

<sup>18</sup> Véanse reseñas de *Beastly Things* en: [http://jdeg.typepad.com/jerrys\\_thoughts\\_musings\\_a/2012/10/donna-leon-beastly-things.html](http://jdeg.typepad.com/jerrys_thoughts_musings_a/2012/10/donna-leon-beastly-things.html) y [http://materialwitness.typepad.com/material\\_witness/2012/05/index.html](http://materialwitness.typepad.com/material_witness/2012/05/index.html). Accedido el 20 de octubre de 2012.

transmisores de tensión, al menos esto es lo que George N. Dove sugiere en *Suspense in The Formula Story*, donde ingeniosamente comenta que «el principio de la interrupción ha llegado a convertirse en elemento esencial del drama televisivo como resultado de esa bendición del suspense que es el anuncio» (1989: 31)<sup>19</sup>. Teniendo en cuenta el elevado número de mensajes publicitarios dedicado a la comida, es probable que ésta genere expectación por el desarrollo de una acción y nos mantenga en vilo.

Si, como Sneja Gunew escribe, «los ritmos del lenguaje puntúan y estructuran los ritmos culinarios» (2000: 234), se puede afirmar que el ritmo italiano de los textos de Leon puntúa y estructura la cultura de la *Slow Food* (o Comida Lenta) nacida en Italia. El movimiento de la comida lenta nace en la pequeña ciudad de Bra, en el Piemonte, durante los años 80, tras la apertura del primer McDonald en la Piazza di Spagna en Roma. En palabras de su fundador, Carlo Petrini, «combate la velocidad de un mundo desalmado, maquinizado e industrializado» y representa un acto de rebelión contra una sociedad basada en los conceptos de productividad, cantidad y consumo de masas (Pascual Soler, 2009: 155)<sup>20</sup>. Su *Manifiesto* declara que «una firme defensa del silencioso placer material es la única manera de oponerse a la locura universal de la Vida Rápida»<sup>21</sup>. La apuesta de Leon por las comidas tradicionales, y, en consecuencia, su mirada nostálgica al pasado así como el ritmo lento de sus novelas permiten leerlas como una guía turística del movimiento. Ahora bien, si sus descripciones a la manera de recetario aumentan la sensación de realidad también «desfamiliarizan» lo que el paladar del turista percibe como familiar. El turista gastronómico recorre el mundo en busca de sabores, olores y texturas que sorprendan su paladar. Asiste a restaurantes y bodegas, entra en tiendas y comercios, participa en fiestas locales pero no viaja para cocinar. El placer del viaje se asocia a la indulgencia, no al esfuerzo.

## 5. Conclusión

De verosimilitud exótica escribía al principio de este ensayo. Como en cualquier guía gastronómica del Veneto, Leon mantiene los platos en el original, publicita la tradición, los productos artesanales y la cocina de mercado (cocción de productos de temporada). Se aleja, sin embargo, de su artificialidad con traducciones diferidas, la interiorización de los exteriores, la reflexión sobre lo que se esconde bajo la fachada de la ciudad mágica y con

19 «The principle of interruption has come to be a staple of television drama as a result of that godsend of suspense, the commercial»

20 «[...] the speed of our soulless world of machines and heavy industry».

21 Para información sobre este manifiesto, ver «El movimiento de la comida lenta. Receta para derrotar a McDonald's» en: <http://www.jornada.unam.mx/2001/10/28/mas-receta.html>. Accedido el 2 de marzo de 2013.

instrucciones culinarias que nos sitúan en el presente: los clientes/lectores cocinan con la ayuda de la chef los platos que más seducen su paladar. Entre lo que ha dicho la crítica de Donna Leon que recoge Seix Barral en su página oficial figura un comentario en *The Scotsman* que reza: «la serie del comisario Brunetti se ha convertido en la guinda de la novela de intriga actual»<sup>22</sup>. Guinda también de la guía turística donde se disecciona, además de consumirse, el escenario del crimen. Al hacernos comer del plato de Brunetti, Leon nos permite apreciar con deleite lo real y lo exótico de una Venecia diferente.

## Bibliografía

- Abbott, Megan E. (2002) *The Street Was Mine: White Masculinity in Hardboiled Fiction and Film Noir*. Nueva York: Palgrave.
- Allen, Dick & Chacko, David (1974) *Detective Fiction: Crime and Compromise*. San Diego: Harcourt Brace Jovanovich.
- Burton Smith, Kevin (2010) «Murder on the Menu», *Mystery Scene*. N° 116. [http://www.mysteryscenemag.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2754:murder-on-the-menu&catid=20:articles&Itemid=191](http://www.mysteryscenemag.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2754:murder-on-the-menu&catid=20:articles&Itemid=191). Accedido el 2 de marzo de 2012.
- Cawelti, John G. (1976) *Adventure, Mystery, and Romance. Formula Stories as Art and Popular Culture*. Chicago: University of Chicago Press.
- Certeau, Michel de (2000) *La invención de lo cotidiano. I Artes de hacer*. Trad. Alejandro Pescador. México, D.F.: Universidad Iberoamericana.
- Choron, Jacques (1963) *The Romance of Philosophy*. Londres: Macmillan.
- Cudeiro Mazaira, Francisco Javier (2012) *Paladear con el cerebro*. Madrid: Catarata.
- Douglas, Mary (1999) «Deciphering a Meal». En: Mary Douglas: *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. Londres: Routledge, pp. 231-51.
- Dove, George N. (1989) *Suspense in the Formula Story*. Ohio: Bowling Green.
- Eade, Catherine (2011) «Venice Tourist Warning: `Cap Visitor Numbers to Avoid Environmental Catastrophe´». <http://www.dailymail.co.uk/travel/article-2011361/Venice-tourism-Cap-visitor-numbers-face-environmental-disaster.html#ixzz2O0V3xl9w>. Accedido el 2 de marzo de 2013.
- Fischler, Claude (1988) «Food, Self, Identity», *Social Science Information*. Vol. 2, N° 27, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, France, pp. 275-92.

<sup>22</sup> En: <http://www.donnaleon.es/autora.php>. Accedido el 4 de marzo de 2012.

- Gleber, Anke (1999) *The Art of Taking a Walk: Flanerie, Literature, and Film in Weimar Culture*. New Jersey: Princeton University Press.
- Ghose, Indira (1999) «Confidential Venice». En: Manfred Pfister & Barbara Schaff (eds.): *Venetian Views, Venetian Blinds: English Fantasies of Venice*. Amsterdam: Rodopi, pp. 213-224.
- Gunew, Sneja (2000) «Introduction: Multicultural Translations of Food, Bodies, Language», *Journal of Intercultural Studies*, Vol. 21, N° 3, Centre for Citizenship and Globalization at Deakin University, Melbourne, Australia, pp. 227-37.
- Hanssen, Beatrice (ed.) (2006) *Walter Benjamin and the Arcades Project*. Londres: Continuum.
- Hernández Busto, Ernesto (2013) «Cerdos y niños», *El País*, 9 de marzo, 35.
- Huyssen, Andreas (1986) *After the Great Divide: Modernism, Mass Culture, Postmodernism*. Bloomington: Indiana University Press.
- Jakeman, Jane (2012) «Beastly Things, by Donna Leon», *The Independent*, 17 de abril. <http://www.independent.co.uk/arts-entertainment/books/reviews/beastly-things-by-donna-leon-7648151.html>. Accedido el 20 de febrero de 2013.
- James, Henry (2012) *The Aspern Papers*. Los Angeles: Empire Books.
- Leitch, Thomas (2002) *Crime Films*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Leon, Donna (2003) *A Noble Radiance*. Londres: Penguin.
- (2004) *Death at La Fenice*. Nueva York: HarperCollins.
  - (2005) *Dressed for Death*. Nueva York: Grove Press.
  - (2009) *About Face*. Londres: Random.
  - (2011) *Drawing Conclusions*. Londres: Random.
  - (2012) *Beastly Things*. Nueva York: Atlantic Monthly Press.
- Loos, Adolf (2002) «Ornament and Crime». En: Bernie Miller & Melony Ward: *Crime and Ornament*. Toronto: YYZ, pp. 29-36.
- Majors, Kerri (2012) «Out of the Frying Pan. Food in Fiction». *Midwest Quarterly*. Vol. 5, N° 1, Pittsburg State University, pp. 67-81.
- Pascual Soler, Nieves (2009) *A Critical Study of Female Culinary Detective Stories: Murder by the Cookbook*. Nueva York: Mellen.
- Pianaro, Roberta & Leon, Donna (2010) *Brunetti's Cookbook*. Nueva York: Atlantic Monthly Press.
- Pollan, Michael (2010) «The Food Movement, Rising», *The New York Review of Books*. <http://www.nybooks.com/articles/archives/2010/jun/10/food-movement-rising/?pagination=false>. Accedido el 26 de agosto de 2012.



- Rippetoe, Rita Elizabeth (2004) *Booze and the Private Eye: Alcohol on the Hard-Boiled Novel*. Jefferson: McFarland.
- Segalen, Victor (2002) *Essay on Exoticism: An Aesthetics of Diversity*. Durham: Duke University Press.
- Squires, Nick (2010) «Protesters Invite Venetians to the 'Veniceland' Theme Park in Bid to Save the City». <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/italy/8119924/Protesters-invite-Venetians-to-the-Veniceland-theme-park-in-bid-to-save-the-city.html>.  
Accedido el 1 de abril de 2011.
- Turner, Louis & Ash, John (1975) *The Golden Hordes: International Tourism and The Pleasure Periphery*. Londres: Constable.
- Urry, John & Larsen, Jonas (2011) *The Tourist Gaze 3.0*. Nottingham: Sage.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2002) *Carvalho Gastronómico. Saber o no saber: manual imprescindible de la cultura gastronómica española*. Barcelona: Ediciones B.
- Werner, James V. (2011) *American Flaneur: The Cosmic Physiognomy of Edgar Allan Poe*. Nueva York: Routledge.

Recibido el 19 de marzo de 2013

Aceptado el 30 de abril de 2013

BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 111-127]

