

## CAPÍTULO 31

### La poética gastronómica Alfonsina

FRANCISCO DE JESÚS ÁNGELES CERÓN  
*Universidad Autónoma de Querétaro (México)*

Hay a lo largo de la historia de la literatura arqueologías literarias que, so pretexto de distintos ejercicios de ficción, han abordado la ausencia o la carencia de algún sentido. Así, se han ocupado de la ceguera o la sordera (aunque en menor medida de esta segunda), por ejemplo, siempre en tanto que condiciones que relatan la transformación del modo humano de estar en el mundo. Sin embargo, aún en esas circunstancias quedan todavía presentes los códigos y las categorías con las que habitualmente nombramos el apego, el agrado o el desagrado, el deseo o la repulsión ante una situación determinada del acontecer mundano. Pero ¿qué ocurre cuando en el hacer de la vida de alguien desaparece el sentido del gusto?, fuente aparente de aquellas formas de cualificación íntima de lo real (lo mismo en los dominios de la ficción que en lo que concierne al reino de la objetividad). Es decir, ¿cuáles son las concepciones filosóficas de una persona no ya ciega o sorda, sino de alguien que ha perdido o que nunca tuvo la participación existencial de distinguir el sabor? ¿Cuáles son, pues, las categorías metafísicas de alguien sobre quien recae ese extraño padecimiento que es la ageusia?

La pregunta resiente el peso de la densidad que le concierne cuando advertimos que todo acto filosófico, toda arqueología literaria, todo intento de pensar (con la posible, mas no segura excepción de la lógica formal o matemática), supone un hecho lingüístico-gustativo. Ya que los elementos que estos actos codifican en palabras y gramática, así como su articulación y codificación misma, están por entero sujetos a las limitaciones y dinámica que le impone la capacidad del gusto humano. Nuestro logocentrismo ha acuñado denominaciones varias

en su afán de concebir lo que es naturalmente humano, y entre todas ellas, a pesar de que figuran, entre muchas otras, las de «animal que habla», «animal que calcula» o «animal que piensa», no aparece (o no lo hace de forma primordial) la de «animal que gusta», con todo y que nuestros actos de pensamiento estén circunscritos a los dominios de la gustación. Al grado de que acaso, el recurrente tropo de Wittgenstein y de Plotino que afirma que el mensaje está en lo no dicho, puede tener un nuevo modo de comprensión en lo gustado: *momentum* inapelable e insobornable del existir humano.

Pues en todo enunciado filosófico o literario, permanece oculta pero incesante una prosa gustativa sin cuyas metáforas, sería difícil obtener un testimonio fiable del mundo. Quizá porque lo que conviene decir a partir de lo hasta aquí avanzado es que de la conexión entre gusto y pensamiento depende la estructura semántica del mundo, o mejor aún, las posibilidades últimas de toda poética del pensamiento. Pero como hasta las ideas más abstractas y especulativas deben estar ancladas a la realidad o, como también suele decirse, hasta los pararrayos están conectados a la tierra, quisiera proponer como precursor de la idea que aquí he planteado, el pensamiento y la obra del polígrafo, humanista y literato mexicano (los adjetivos sobran ante un autor monumental) que fuera Alfonso Reyes («el más grande prosista de nuestra lengua, de este y de aquel lado del Atlántico», dijo de él Borges alguna vez). Quien destacó entre sus contemporáneos por la frecuencia con que manifestó su interés por la gastronomía a través de distintos géneros (baste señalar el cuento «La cena» que publicado en 1912 antecede al surrealismo o al realismo mágico cuando menos, o esos «ensayos de divagación» a decir de José Luis Martínez, que forman *Memorias de cocina y bodega*, que vieron la luz en conjunto en 1953, o su memorable *Debate entre el vino y la cerveza y otros papeles de cocina*). Su inclinación por los temas de cocina estuvo marcado desde su nacimiento, que aconteció el 17 de mayo de 1889, día en que se festeja a San Pascual Bailón, precisamente el Patrono de los cocineros. Aunque Reyes, así hubiese nacido en miércoles de ceniza o Viernes Santo, días de ayuno para la tradición cristiana, habría sido un *Bon vivant* y se habría decantado por la bebida y la comida, pues desde joven supo aquello que bien condensa la sentencia de un peculiar azulejo expuesto en una taberna de la calle del Laurel aquí en Logroño, a saber, «que la vida buena es cara y que hay otra vida que es barata, pero [que] esa no es vida». Por eso convoco aquí a la faceta de Alfonso Reyes que implicaba al mismo tiempo al humanista, al viajero, al diplomático y al pensador, es decir, a Alfonso Reyes comensal, admirador de la cocina y pensador de viandas serias.

Aunque ya entrando al terreno de la literatura alfonsina, es menester decir que la mayor virtud de Reyes en lo relativo al abordaje literario filosófico de la gastronomía, está no en su recurrente insistencia, sino en la forma en que tiene lugar su inmersión en el asunto que aquí nos interesa. Porque Alfonso Reyes es ejemplo de lo que aborda cuando se acerca literariamente a la cocina: sazona y hornea las palabras: marina el verbo crudo y lo sofríe, después capea los nombres y bate los adjetivos hasta el punto de turrón; por último, sirve todo acompañado de adverbios crujientes: siempre ofrece una prosa tibia, como la sopa caliente que

nos espera en casa tras una larga jornada de trabajo en pleno invierno, aunque Reyes también sabe servir el verso fresco, ideal para el descanso veraniego.

Reyes era verdadera y orgullosamente gourmet. En uno de sus viajes a París —posterior al de su exilio en el que no lo paso nada bien y que le hizo saltar al poco tiempo de Francia hacia España, donde pese a las carencias supo ingeniárselas para comer bien, al punto de encaminarse a emprender el proyecto de La Cucaña, un comedor Gourmet, cosa que le enamoró de España, país al que quiso caso tanto como a su México lindo y querido—; pero en uno de sus viajes a París, decía, hizo una vez un registro de todos los restaurantes que visitó, con su respectiva crónica y crítica (un recuento que confieso, me hizo buscar en mi primer viaje a París, los lugares de entre aquellos, que aún permanecían en pie). En las tarjetas de Reyes aparecen La Tour d'Argent y los patos a la criolla de Chez Beaugé, entre otros. La nieta del escritor, Alicia Reyes, recuerda que su abuelo frecuentaba también en México los restaurantes Prendes, Embajador y San Ángel Inn, en los que comía o cenaba en compañía de Manuel Sandoval Vallarta, José Gaos y el joven Carlos Fuentes, sus amigos más allegados. Alicia comenta que a su abuelo también le gustaba ir al Sanborns de los Azulejos, para desayunar con sus amigos, o al Normandie en Paseo de la Reforma, quizá porque esa calle le encordaba a los *Champs Elysées*, pues a Don Alfonso siempre le gustó París: alguna vez le escribía a su amigo José Juan Tablada: «Por favor, hágame creer que aún existe un París donde puede uno ser feliz solo con pasear por la calle. Ese pensamiento me ayudará a vivir»<sup>1</sup>

Pero su tendencia Gourmet y su inclinación a la aventura culinaria sin fronteras, es patente desde el primer abordaje a los ciertamente breves textos alfonsinos que componen *Memorias de cocina y bodega. Minuta*, obra ante la que el lector no puede quedar más que abrumado, pues ha de enfrentarse a una serie de «memorias» que contienen referencias a más de cien autores, más de cincuenta personas o personajes, y más de treinta vinos distintos, además de cientos de sustancias y platillos. Se trata, pues, de un texto en el que la enumeración y la erudición gastronómica no es lo primordial, con todo y la ya signada vastedad de su contenido. Y es que en Reyes es posible vislumbrar no solo un contexto culinario que circunda su obra, sino una verdadera inmersión en la comida: una *gastrosofía real y profunda* que redundaba en una poética gastronómica. Para él, «Una buena comida da tanto placer como la más seductora de las lecturas, y por ello también resulta cierto que una mala comida no se recobra nunca»<sup>2</sup>, tal como nos pasa justamente con las lecturas que preferiríamos desandar. Ya en el «Proemio» a *Memorias de cocina y bodega*, Reyes se confiesa con su lector: «También yo he pagado mi tributo al arte de cocina y bodega: ya un poema sobre la confitería de Toledo, o una rápida alusión a las sevillanas y murillescas yemas de San Leandro; ya unas páginas sueltas sobre las tierras castellanas, andaluzas,

<sup>1</sup> J.J. Tablada, «Alfonso Reyes, anecdotario», 1960, en [www.inmf.org/fmreyes2paris.htm](http://www.inmf.org/fmreyes2paris.htm)

<sup>2</sup> A. Reyes, «Memorias de Cocina y Bodega: Minuta», *Obras completas de Alfonso ReyesXXV*, México, FCE, 1991, pág. 297.

vascongadas y bordelesas; y hasta he dejado noticia de mis andanzas en busca de caracoles borgoñones y de trufas perigordinas. Lo cierto es que todavía estoy en deuda con muchos maestros fundamentales y con algunos autores de discreta recordación; que estoy en deuda, sobre todo, con mis experiencias y mis recuerdos, por humildes que sean. Y si les llamo memorias a estos apuntes —concluye Reyes—, es que para mí comienzan a significar un pasado»<sup>3</sup>.

Es perceptible cómo la sustancia en lo expresado por Reyes, es la forma en cómo la sensibilidad culinaria adquirida en el descubrimiento del paladar exquisito, conlleva a expresar de una manera artística la descripción del placer de comer, y de ahí, lo culinario que hay en escribir. Pues en Alfonso Reyes la cuestión no radica solamente en los pasajes culinarios que atraviesan su obra, sino la poética gastronómica que la sustenta. Como dice James Willis Robb, Reyes tiene un modo culinario:

Epicúreo literario se revela nuestro Don Alfonso—escribe el crítico norteamericano—, comparable con un Brillat Savarin, un Albert Thibaudet, con el Alphonse Daudet de los paisajes gastronómicos. Gocemos con él las deliciosas reminiscencias alfonsinas de sus aventuras en el variado saborear, en esas sus *Memorias de Cocina y Bodega*, o sea en sus chispeantes variaciones sobre un menú en verso, la incomparable *Minuta*. No nos extrañaremos, por otro lado, de encontrar toda su prosa ensayística llena de imágenes culinarias, de interpretaciones de sus sabores gustativos con los literario-culturales<sup>4</sup>.

Porque, en efecto, para el gran pensador mexicano, el procedimiento de escribir se parecerá al fino arte del bien cocinar, donde hace falta la práctica directa y no bastará nunca sacar las anquilosadas recetas de un libro. Pues no otra sino esta es la apreciación de Don Alfonso en *El deslinde*, su obra de aproximación a la teoría literaria, donde advierte que esta ha de tener como fin no el precepto sino la gustación del fenómeno literario.

En honor a ello, conviene visualizar la poética culinaria de la creación que acompañó a Reyes a lo largo de su vida, a través de algunas de las tantas similitudes que empleó el escritor regiomontano a lo largo de su obra con respecto a la cocina. Pues esta es una constante que se observa no solo en su trabajo como escritor sino en su quehacer como teórico de la escritura; lo que lo conduce a concebir y practicar una estrecha relación en escribir analogías gastronómicas para dar cuenta de la experiencia literaria, así como también se ve llamado a recurrir a analogías literarias para expresar las cuestiones culinarias. Así, al hablar sobre lo peculiar de un texto, Reyes comenta: «De todos ellos, Urbina es el único cuyo vino guarda el resabio inconfundible del odre romántico»<sup>5</sup>. De igual manera, al

<sup>3</sup> *Ibíd.*, pág. 299.

<sup>4</sup> J. W. Robb, *El Estilo de Alfonso Reyes (Imagen y Estructura)*, México, FCE, 1965, págs. 13-14.

<sup>5</sup> A. Reyes., «Pasado inmediato», *Obras completas de Alfonso Reyes XII*, México, FCE, 1997, pág. 271.

abordar el arte popular, Don Alfonso escribe: «El tiempo que obra sobre un arte popular, será quizá como la sazón para un plato suculento: el ingrediente tiempo que al principio dijimos, algo como una sazón o cocinamiento que el producto adquiere al correr las épocas y los pueblos»; o también para referirse a su propia biografía intelectual y el encuentro con la multiculturalidad temática o autoral, el también poeta neoleonés señala que

un elemento cultural nacional o extranjero, será como condimento doméstico o exótico: «Hace años —dice—, cuando Pedro Henriquez Ureña trabajaba en la tradición de los estudios griegos, solíamos discutir estos puntos. Él, por su cuenta, pues no conocíamos el libro de Moore, sostenía una doctrina muy semejante. Yo apenas comenzaba a hacer mi herramienta; me cohibía el purismo, y era partidario de cierta discreta castellanización. El paladar, no hecho, todavía se negaba a tomar el gusto a ciertos desvíos que parecen volver a las lenguas viejas algo de su acre verdor. Yo no hubiera comprendido entonces que Raymond Poincaré encontrara encanto en el saborcillo extranjero de la prosa francesa de Francisco García Calderón (Prólogo a *Les démocraties latines de l'Amérique*); el encanto que yo mismo he encontrado más tarde en algún regusto catalán de Eugenio D'Ors o en los lusismos que aconsejaba Estébanez Calderón; el encanto de la *Biblia* que Cipriano de Valera puso en 'Castellano Ginebrino', o el de la Lozana Andaluza, que Francisco Delgado escribió en español de Roma: bebidas fermentadas que hoy paladeo con agrado indecible»<sup>6</sup>.

Es perfectamente notoria la influencia culinaria que tiene Reyes para hablar de su concepción de la cultura y la literatura, y en general, de su comprensión del mundo. Su modo culinario es patente al abordar la literatura, al intentar asumirla y comprenderla. Sebastián Pineda Buitrago, en su artículo «Reyes: afinidades y diferencias con el formalismo ruso», menciona que «[como los formalistas rusos] se interesó en establecer las bases científicas de la literatura; en métodos para la crítica, todo lo cual desde un planteamiento humanista. Dentro de un espíritu científico los formalistas se interesaron por distinguir y relacionar lo «literario» con lo «extraliterario», así como Reyes se interesó por distinguir la literatura de la no-literatura. Solo que, a diferencia de ellos, Reyes no cifró esta distinción tan solo en la forma, en el lenguaje, sino también en los asuntos. Y en cuanto a la forma —aunque el teórico mexicano concibió la literatura como un producto especial del lenguaje— no puso este lenguaje como una forma que escapara del entendimiento humano. Aclaró que todo lenguaje expresa al mismo tiempo que comunica. En toda estética hay una semántica; en toda semántica hay una estética»<sup>7</sup>. Y la estética de Reyes, agregaría yo, se halla en la cocina.

<sup>6</sup> A. Reyes, «La experiencia literaria», *Obras completas de Alfonso Reyes XIV*, México, FCE, 1997, págs. 143-144.

<sup>7</sup> S. Pineda, *Teoría literaria de Alfonso Reyes: La ausente de toda antología*, Universidad de los Andes, Red Nacional de Estudiantes de Literatura y Afines de Colombia, 2005, pág. 4, .en

Pues si como Roman Jakobson pretendía, toda obra de arte sería nos cuenta la génesis de su propia creación, la obra de Reyes que es de suyo artística, nos la cuenta en clave culinaria, pues ella misma es ejemplo claro de una poética gastronómica, una muestra de lo que teóricamente podríamos denominar la poética alfonsina. La razón, es sencilla aunque no liviana: Don Alfonso supo recuperar a la creación literaria como un ejercicio de lo que en griego (lengua que tanto veneró) se dice γεύομαι, es decir, probar, degustar saborear. La suya, es una propuesta de teorización y práctica literaria de la γεύομαι, de la degustación. Para un hombre como Reyes no hay nada como la gustación, y el que no tiene capacidad para ello, no solo no contaría con la mínima provisión para la creación literaria, sino para la existencia misma. El que no es capaz de gustar tiene una existencia miserable. Acaso ninguna amistad sería posible tener con él, porque no es posible estrechar relaciones si no es por una afinidad o gustación común. Un hombre que careciera de γεύομαι, es posible que no tuviese ocasión que concebir apasionadamente y con fervor, categorías metafísicas plenas y, acaso, tampoco podría recuperar esa experiencia literaria que solo se comprende culinariamente, a saber, la de la peculiar atracción que tanto al comer, como al leer y al escribir podemos tener por no solo por lo dulce, sino también por saborear lo agrio e incluso lo amargo, de lo que si bien a nivel moral solemos alejarnos, en lo que toca a la mesa (he ahí el café, el chocolate o la cerveza; y volvemos a encontrarnos así con el «Debate entre el vino y la cerveza») y a la literatura (por ejemplo en el humor negro o en las tragedias) tiene un lugar de privilegio: un comensal con quién gustamos departir. Pues es está la experiencia de la lectura y de la creación literaria: la de experimentar lo sabroso, lo que podemos degustar. Ya el propio Aristóteles recurre al concepto en el I libro de la *Poética*, en donde al hablar de la lengua que es necesaria utilizar para llevar a cabo la *mimesis* de una acción esforzada y completa de cierta amplitud de la que es capaz la *poiesis*; ahí el Estagirita opta por la bellísima expresión griega *hedusmeno logos*, que tanto Valentín García Yebra como Juan David García Bacca traducen bellamente por *lenguaje sazonado*. A Reyes, la expresión de Aristóteles no le era ajena, sino que antes bien, se apoyaba en ella. El lenguaje literario ha de ser sabroso, sazonado, donde hay que acomodar todas las especies. Como pasa en el barroco platillo que es el mole mexicano, del que Reyes era un devoto feligrés.

En efecto, las categorías con las que Alfonso Reyes evalúa la literatura y la existencia a provienen de una poética aprendida en la sabiduría de la cocina. Un ejemplo maravilloso nos lo ofrece Reyes en su bellísimo texto titulado «*La metafísica de la cocinera*» en el que nos cuenta el secreto del mejor caldo de pollo que había probado en su vida, no muy lejos de aquí, en San Sebastián, precisamente. Ahí contaba el secreto de la cocinera quien al final de cada día guardaba una tacita de aquel caldo que sería de base a la preparación para el

---

URL: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/especulo/numero31/areyes.html> [Recuperado el 3 marzo de 2014].

<sup>8</sup> Aristóteles, *Poética*, ed. trilingüe de Valentín García Yebra, Madrid, Gredos, 1974.

día siguiente, de modo que sin importar la fecha en que uno tomara un tazón de aquel caldo, uno bebía también un poco del caldo preparado en el lejano primer día de las andanzas culinarias de aquella cocinera. Esto era para Reyes metáfora de la literatura y así como de la existencia. Porque para alguien como él que a Europa vino, vio y comió, y que después de escribir, volvió a México y anduvo el mundo para seguir sazonando el lenguaje y continuar comiendo, por más que poco a poco el trajín de la vida moderna nos empujé a comer para sobrevivir, siempre será más fuerte el placer de comer. Reyes anotaba hace poco más de medio siglo, algo que podría ser escrito mañana, en referencia a la relación que el hombre moderno ha tejido, poco humanamente, con la mesa: «El hombre, hoy por hoy—escribe entonces Don Alfonso—, casi no anda a pie, y trabaja con sus músculos mucho menos que en otros tiempos. Su régimen de calorías se ha modificado sensiblemente, sin ir muy lejos, en los últimos cincuenta años. La dietética es manía general: todos dan avisos y recetas, recomiendan fórmulas, ejercicios respiratorios y, sobre todo, abstinencia y ascetismo [...]. Medio lechoncillo por barba y una botella por cabeza eran cosa que a nadie espantaba antes de la era del automóvil. Nadie resistiría hoy una “tamalada” mexicana en toda su tradicional opulencia»<sup>9</sup>. Pues era la opulencia lo que Reyes advertía como el signo distintivo de la gastronomía mexicana, al punto «el sentido suntuario y colorista del mexicano, decía él, tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, digno de los lienzos del Veronés o mejor, los frescos de Rivera; ese plato gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva, que es abultado hasta por el nombre: “mole de guajolote”, grandes palabras que sugieren fieros banquetes»<sup>10</sup>.

Y pese al negro panorama de nuestros días en el que la *fast food* y la comida *light* nos amenazan con una *fast life* y una vida *light*, el exquisito pensador mexicano no se olvidó jamás del placer de comer que ha de acompañar a la alimentación espiritual, pues no nos olvidemos que antes del Sermón de la montaña, tuvo lugar la multiplicación del pan. Sí, Alfonso Reyes lo sabía, a nadie se le puede negar la oportunidad de acentuar nuestra humanidad alrededor de una mesa, porque antes que saciar el hambre, lo mismo en el vino que en las letras, la ingesta placentera nos permite acceder a la promesa de la restauración que ofrece la dignidad de una mesa bien servida.

## BIBLIOGRAFÍA

- ARISTÓTELES, Poética, ed. trilingüe de Valentín García Yebra, Madrid, Gredos, 1974.  
 PINEDA, S., *Teoría literaria de Alfonso Reyes: La ausente de toda antología*. Universidad de los Andes. Red Nacional de Estudiantes de Literatura y Afines de Colombia, 2005,

<sup>9</sup> A. Reyes, «Pasado inmediato», Obras completas de Alfonso Reyes XII, México, FCE, 1997, págs. 326-327.

<sup>10</sup> *Ibid.*, págs. 366-367.

en URL: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/especulo/numero31/areyes.html> [Recuperado el 3 marzo de 2014].

REYES, A., «Memorias de Cocina y Bodega: Minuta», *Obras completas de Alfonso ReyesXXV*, México, FCE, 1991.

— «Pasado inmediato», *Obras completas de Alfonso Reyes XII*, México, FCE, 1997.

— «La experiencia literaria», *Obras completas de Alfonso Reyes XIV*, México, FCE, 1997.

ROBB, J.W., *El Estilo de Alfonso Reyes (Imagen y Estructura)*, México, FCE, 1965.

TABLADA, J. J., «Alfonso Reyes, anecdotario», 1960 en URL: [www.inmf.org/fmreyes-2paris.htm](http://www.inmf.org/fmreyes-2paris.htm).