
***Fueron felices y comieron perdices. Gastronomía y literatura*, Germán Santana Henríquez (ed.), Madrid: Ediciones Clásicas, 2014, 276 pp., ISBN 978-84-7882-799-4**

Pocos libros como éste me han ilustrado sobre el valor literario que en sí tiene algo tan material como la alimentación. Recoge nueve trabajos que se expusieron en el décimo-quinto seminario *Fueron felices y comieron perdices: gastronomía y literatura* que se celebró del 14 al 18 de octubre de 2013 en el Aula Magna de la sede institucional de la Mapfre Guanarteme. El objetivo del libro no es otro que poner de manifiesto todas las metáforas literarias que sobre aspectos culinarios se pudieron escuchar durante esos días en Las Palmas de Gran Canaria.

Como si se tratara de una carta de un restaurante al uso, comienza el libro con un aperitivo muy suculento, la comida en la literatura épica de Homero. El trabajo del propio autor, Germán Santana Henríquez, *Viandas y manjares en Homero*, estudia el valor social que la comida tenía en Grecia, y para ello se apoya en referencias a textos de la *Ilíada* y la *Odisea* en los que se habla de la parquedad de los héroes épicos para comer, del descrédito que suponía para ellos la ingesta de leche, o de vino en exceso: 'borracho' (p.15) era para ellos un verdadero insulto. Curiosos son datos como que ya Homero conocía la cebolla, la cebada, la espelta o el trigo, o que la caza era más un deporte que un medio de alimentación en sí (pp. 20-21). Curiosidades que desembocan en el fin último de este trabajo: el banquete clásico, su valor social, sus preparativos (p.24), sus partes, entre las que destaca la 'libación' con el protagonismo que en ella tiene el vino (p.25), y sobre todo los tipos de banquetes, entre los que sin lugar a dudas destaca el fúnebre y de nuevo el vino y su protagonismo (p.33). Concluye su trabajo el profesor Santana relacionando la vinoterapia actual con el uso que hacían los héroes del vino -convenientemente rebajado con agua- como un pilar básico para su salud.

La alimentación relacionada con la enfermedad y con la literatura on line y publicitaria, es la que aparece recogida por Mónica Martínez Sariago en su aportación *Una enfermedad de princesas: representaciones literarias y culturales de la anorexia*, que ocupa el segundo capítulo. En las primeras páginas habla la autora que tanto la bulimia como la anorexia son enfermedades (físicas y mentales) que se han ido "popularizando", haciendo un estudio que va desde la Edad Media, sobre todo en mujeres dedicadas a la oración y a la vida monacal (p.46), hasta nuestros días, centrándose en el ejemplo de dos mujeres: la Emperatriz Elisabeth de Austria-Hungría y Espido Freire.

Cine, literatura y alimentación es la combinación que estudia Antonio María Martín Rodríguez en el trabajo *Comida de Acción de Gracias que articulan la vida. Una lectura de Hanna y sus hermanas (Woody Allen, 1986)*. Resulta muy chocante que si bien el autor comienza tratando de referentes clásicos en los que se habla de la comida, aclare que el objetivo de su trabajo no es ese, sino el análisis de la comida 'común y en común' como lazo de unión familiar (p.72). Pero lo que más llama la atención de su trabajo es el punto en el que se unen literatura y cine: el paso del cine mudo al sonoro (p. 75) y los orígenes clásicos del teatro y del cine (pp. 77-83). Seguidamente pasa al estudio del concepto de 'comida común y en común' que se puede ver en la película de Woody Allen, que se centra en tres celebraciones del Día de Acción de Gracias en una familia aparentemente bien avenida pero que no lo es tanto.

Una novela erótico-burlesca relacionada con gastronomía es la que ocupa el cuarto capítulo del libro. *Sexo y alimentación: metáforas gastronómico-sexuales en La Lozana Andaluza de Francisco Delicado*, de Victoria Galván González, nos muestra las metáforas que del

campo semántico de la alimentación aparecen en la novela de Delicado, cuyo leitmotiv es la dualidad comida/sexo (p.119). El paraíso terrenal que propone la Lozana Andaluza es alcanzar la satisfacción de las necesidades del cuerpo con la comida y el sexo (p. 128).

Shakespeare y la sociedad isabelina del s. XVI son los elementos que alimentan (nunca mejor dicho) el trabajo de Santiago Henríquez Jiménez, *William Shakespeare (1554-1616): desde la recolección de la vendimia hasta el complejo de la cadena alimentaria en los últimos años de la dinastía Tudor*. Además de descubrirnos la faceta de tratante de alimentos del escritor inglés (p.138), podemos leer en este capítulo las referencias gastronómicas de sus piezas teatrales así como la curiosa dieta que inició la hija de Bolena y Enrique VIII, la reina Elisabeth I, para apaciguar los estómagos de sus hambrientos súbditos, o el auge del refranero liderado por la propia reina (p. 140).

María de la Luz García Fleitas muestra la cara política de la alimentación. Muy ameno e interesante es su trabajo, *Los banquetes de Cleopatra: noticias e imágenes de seducción*. Su conocimiento de las fuentes clásicas nos lleva desde el Banquete de Tarso (p.160), donde se alude al sexo mediante el dominio de la comida, hasta la cena celebrada en casa de Antonio en Atenas para su mujer, donde se guardan todas las formas y distancias establecidas para estos menesteres por los romanos (p.161). Pero la pericia narrativa de García Fleitas aumenta con sus referencias a las escenas que sobre el ostentoso banquete de Tarso ofrecen los dos filmes más conocidos sobre la reina Cleopatra: de Cecil B. De Mille (1934) y de Joseph L. Mankiewicz (1963), pp. 153-161. Concluye su trabajo con la afirmación de que el concepto de banquete está lleno de metáforas de rica simbología literaria (p.163).

‘Muerte y comida’, es una dualidad que aparece en el capítulo sexto. Original y muy acorde con el nexo de unión de este seminario es la estructura narrativa que utiliza Israel Castro Robaina en *La última cena: celebración de la muerte*. Su particular menú nos expone en primer lugar su pretensión: es un menú equilibrado en el que sus elementos integrantes y su funcionamiento se pueden observar en distintas manifestaciones culturales y acontecimientos históricos (p.166). Sus ingredientes son el cuerpo (la comida) y el espíritu (la muerte), relacionados evidentemente con el dualismo de Platón ‘res extensa/ res cogitans’, que aparece en el *Fedón* (p.171). La ‘última cena’ es la unión de algo tan corpóreo y material como pueden ser unas viandas con la vida espiritual de los individuos, esa es su base de articulación. El primer plato del menú son ‘Delicias de Jesús de Nazaret’, en el que se nos ofrece todos los preparativos del encuentro de Jesús con sus discípulos, la disposición de la mesa, los alimentos (vino y pan) y cómo lo recogen un extenso número de filmes (p.180). De segundo, tenemos ‘Suflé de la última cena, de Ignacio Amestoy’ para el que se nos aconseja como bebida el txacolí, vino vasco como corresponde a la obra de teatro a la que se está refiriendo Israel Castro, donde de nuevo la estructura básica de la última cena articula un rito de celebración del final de la vida (p.185). Y para acabar, el postre: *El carnaval de Rotemburgo con salsa amarga*. Hecho verídico y desgraciadamente muy conocido. Termina su estudio con *la cuenta*, o sea, su conclusión: el convite de Jesús en torno a la mesa con sus apóstoles constituye un inicio para la vinculación de la muerte y la última ingesta (p.191).

Un estudio completísimo de los hábitos alimenticios, de costumbres culinarias, y de los gustos en la mesa de Grecia y Roma Antiguas nos aparece en el capítulo octavo de la mano de Luis Miguel Pino Campos con *La literatura simposiaca en Grecia: Ateneo de Náucratis y ‘El erudito del banquete’*. Responde este trabajo a una estructura característica de estudios crítico-textuales, muy extensa y que discurre a lo lardo de 71 páginas. El autor, pasando revista a los diversos libros

de *Deipnosophistas*, va comentando aspectos muy curiosos de la vida cotidiana de griegos y romanos antiguos, y sobre todo destaca la información que nos aporta sobre el gran conocimiento que tenían de la gastronomía (pp. 193-264).

Cierra el libro un trabajo muy innovador de José Yeraí Rodríguez Quintana, *Un apetitoso subgénero epistolar: las cartas de los restaurantes*. Nuestra sociedad cambia, y por ende, cambian sus hábitos, y uno de ellos es la comida. Hoy día se ha acuñado el término 'restauración' para referirse al arte culinario, y ello conlleva un cambio de terminología y simbolismos metafóricos que muchas veces provocan confusión, como nos ha pasado a más de uno que hemos tenido que llamar al chef para que nos diga qué significa esto o esto otro que leemos en la carta. Y es en este contexto en el que surge este estudio: la sociedad actual siente la necesidad de configurar un lenguaje que sea capaz de transportar la nueva realidad del mundo de la restauración a nuestras vidas. Es un lenguaje paralelo, capaz de decir mucho más de forma figurada que literal (p. 267). A continuación se van sucediendo metáforas referidas a los alimentos sólidos, dando de cada una de ellas su explicación oportuna –papas arrugadas (p.269), volován (p.271), esferas de carne, brazo gitano que en realidad era egipcio (p.272), etc.- para pasar a referirse a las metáforas referidas a las bebidas (pp.273-275).

Mi opinión general sobre la obra es completamente positiva, pues al mismo tiempo que se ha sabido asociar trabajos que tienen como tema conductor la comida y aspectos culinarios en general, también se ha sabido elegir, en particular, aquellos que plasman las distintas visiones que la literatura de todos los tiempos y tipos contiene sobre la gastronomía: el rol social, la enfermedad, la unión familiar, el sexo, el comercio, la política, la muerte, y, naturalmente, los referentes clásicos y sus ecos en la actualidad. Es un abanico tan extenso de ideas y aportaciones el que se ha recogido en este libro que ha conseguido que me interese por investigar y saber más sobre este tema. Reitero que considero el libro de Germán Santana Enríquez un texto que puede servir de referencia de cabecera para todos los interesados en este tema: la gastronomía en la literatura y otras manifestaciones culturales, cuyo inicio se remonta al mundo clásico.

Rosa Almáida Martínez

E-mail: rosaalmaidamartinez@gmail.com