

Entre lo crudo y lo cocido: las representaciones de la comida en la literatura cubana del Período Especial

Elzbieta Sklodowska

Este artículo ubica la representación de la comida en la literatura del Período Especial dentro de un marco de la teoría de lo abyecto de Julia Kristeva, apoyándose adicionalmente en los estudios sobre la pureza y el tabú de Mary Douglas, Peter Stallybrass y Allon White. Se analizan textos publicados en el umbral del siglo XXI (*Manteca* de Alberto Pedro Torrente, ‘César’ de Nancy Alonso, ‘Fricadel’ de Reina María Rodríguez) con el propósito de destacar las diversas maneras en que los autores desestabilizan las fronteras entre lo comestible y lo abyecto y cuestionan la distancia entre lo animal y lo humano en el contexto de la penuria y del desengaño post-socialista.

La experiencia colectiva de la crisis de los 90 en Cuba, conocida como el ‘Período Especial en Tiempos de Paz’, ha dejado una huella indeleble en la literatura dentro y fuera de la isla. Las representaciones del Período Especial se construyen alrededor de las imágenes de carencia –falta de comida, cortes de luz, inexistencia de transporte, dilapidación de la vivienda, escasez de productos de primera necesidad. Si bien es cierto que el caso cubano no alcanza la magnitud de una emergencia humanitaria dentro de la geografía global del hambre, desde la perspectiva local la escasez de la comida marca un parteaguas verdaderamente traumático en la experiencia de los cubanos. El escritor Leonardo Padura describe así el impacto que la situación alimenticia en la isla ha tenido para la psicología de sus compatriotas: “Cuba es un país donde nadie se ha muerto de hambre en 50 años, pero donde casi nadie ha comido lo que quiere en ese mismo tiempo, y la búsqueda de la comida, el sueño de la comida es una constante que nos persigue, y no nos abandona.” (Sierra: s/p)¹ Hay, por cierto, quienes dicen que no hay mal que por bien no venga. Así pues, en un informe divulgado por la prensa en septiembre de 2007, un equipo de investigadores cubanos y estadounidenses concluyó que el fenómeno generalizado de

la pérdida de peso entre la población cubana durante el Período Especial –que se debía tanto a la escasez de alimentos como al aumento de la actividad física por la falta de transporte– ayudó a reducir la incidencia de enfermedades cardíacas y diabetes. En el informe no se menciona, sin embargo, el impacto que el drástico deterioro de las condiciones de vida pudo haber tenido en las enfermedades como la polineuritis o la depresión.²

Como correlato de la privación material, la literatura cubana de los últimos cuatro lustros registra el imaginativo repertorio de estrategias de sobrevivencia –que en el habla popular se conocen como ‘la lucha’–mientras que la propaganda oficial se hace eco de la retórica sacrificial del himno nacional (“morir por la patria es vivir”) y recurre a las lecciones martianas sobre el poder de sacrificio para alentar a los ciudadanos en su contienda diaria contra las adversidades.³ La literatura cubana del Período Especial ha creado todo un registro aparentemente testimonial de las ingeniosas maniobras de ‘resolver’, ‘conseguir’ y ‘negociar’, frecuentemente vinculadas a las actividades ilegales, desde el jineterismo hasta el robo.⁴ De manera más indirecta, estos textos nos hacen pensar también en el clásico modelo levi-straussiano que distingue tres fuentes de alimentación: la agricultura, la caza y el canibalismo.

Por lo general, las representaciones de la comida en la literatura del Período Especial trascienden lo meramente folklórico. Algunos autores hasta usan la comida como pretexto para sofisticados juegos intertextuales y alusiones culturales, remitiéndonos tanto a la tradición de la picaresca española como a las metáforas canibalísticas del modernismo brasileño con el fin de abordar en clave carnavalizadora lo absurdo de la vida cotidiana. Dentro del registro simbólico asociado con la comida se exploran los vínculos con el erotismo, con el ritual (el sacrificio, la antropofagia), con las tabúes y prohibiciones religiosas, con los estereotipos de género (el papel ‘nutritivo’ de la mujer) y de raza (el negro Come-Gente). Muchos de estos aspectos adquieren una dimensión cultural cubano-caribeña muy *sui generis* como, por ejemplo, en lo referente a los vínculos entre la comida y el sacrificio, tan característicos de las religiones de sustrato africano (la santería, el palo monte, el vodú). Puesto que la comida destinada a las deidades afrocubanas se rige por regulaciones y prohibiciones muy específicas, las carencias del Período Especial han tenido un impacto particularmente profundo en esta esfera de la vida social. Podemos imaginarnos

que el desafío de conseguir los ingredientes tradicionales para las ofrendas de comida para los santos –miel, codornices, patos, gallinas, palomas– sería casi igual al reto de preparar el famoso ‘almuerzo lezamiano’.

Por otro lado, hoy más que nunca Cuba forma parte del ‘menú’ tropical caribeño cuidadosamente confeccionado para saciar los apetitos de los consumidores de los centros metropolitanos. Cuba corresponde al pie de la letra a la afirmación de Celia Britton de que en el imaginario europeo el Caribe está vinculado a productos que “se pueden meter en la boca”. (1996: 15) Si Oswaldo de Andrade lamentaba que Brasil, con todos sus recursos naturales, hubiera sido reducido a un país del postre –café, azúcar, tabaco, especias, ron–, algo similar puede decirse de Cuba y de su dependencia económica, primero del mercado de los Estados Unidos, luego de los países del bloque soviético y, a partir de los años noventa, del turismo canadiense y europeo.

Con frecuencia los escritores de los noventa evocan también las delicias de la comida criolla y a las comilonas pantagruélicas de la época prerrevolucionaria. En *Las comidas profundas* –un ensayo narrativo de Antonio José Ponte perspicazmente estudiado en otra ocasión por Rita De Maeseneer– la cesura que separa el Período Especial de ese ‘antes’ cada vez más irreal y mitificado está claramente marcada por la desaparición de las otrora abundantes exquisiteces culinarias.⁵ La nostalgia por la ‘prehistoria’ del Período Especial se manifiesta, por un lado, en una mitificación poética –casi a la manera de las *Odas elementales* de Neruda– de los ingredientes más prosaicos de la cocina criolla (arroz, cebolla, ajo, frijoles, picadillo, plátanos) y, por el otro, en una estetización hiperbólica de los platos más elaborados, como en la emblemática cena de doña Augusta en *Paradiso* de José Lezama Lima. Según observa Patrick Collard en otro ensayo que integra este volumen, en las novelas de Leonardo Padura –*Paisaje de otoño*, *Vientos de cuaresma* o *Pasado perfecto*– se destaca la figura de Josefina, quien oficia su magia culinaria “como una bruja de Macbeth” desplegando “los sabores, olores, colores y texturas” (Padura 2001: 65) de exquisitos platos criollos: filetes de ternera enrollados y rellenos con tocino y queso gruyère, frijoles negros dormidos, yuca con mojo, plátanos verdes fritos a puñetazos, cebollas rebozadas. La exaltación de la comida criolla es indicativa de un sentido de orgullo por un patrimonio cultural cubano que, al igual que el plato nacional típico, el

ajiaco, también es una mezcla de varios ingredientes: el europeo, el africano, el chino, el franco-haitiano.⁶

Sería equivocado asumir que la época republicana se asociase exclusivamente con el refinamiento culinario y la abundancia de víveres. Antes, al contrario, los ejemplos del hambre forman parte integral de la literatura testimonial cuyo objetivo es la denuncia de la miseria de la población en la época prerrevolucionaria. Así pues, en *La fiesta de los tiburones* Reynaldo González transcribe el abundante menú criollo del almuerzo con que el presidente Machado celebró el Día de Cuba – “Huevos fritos a la criolla, arroz de la tierra, aporreado de tasajo de Camagüey, viandas salcochadas: yuca, ñame y malanga, ensalada de chayote con berro y torrijas en almíbar” (1983 II: 230)– tan sólo para contraponer esta cornucopia a los testimonios de gente común que había sufrido hambre a pesar del cínico dictamen del mismo presidente de que “[e]n Cuba solamente pasan hambre los vagos”. (1983 II: 218)

La llamada ‘Libreta de Control de Venta para los Productos Alimenticios’ –conocida popularmente como ‘libreta de la bodega’ o ‘libreta de (des)abastecimiento’– fue introducida por el gobierno revolucionario el 12 de marzo de 1962 y administrada a partir de 1963 por la Oficina de Control y Distribución de Abastecimientos (OFICODA). Este sistema de racionamiento tenía como objetivo acabar con las desigualdades heredadas del período republicano, prevenir la especulación y asegurar la distribución igualitaria de los alimentos básicos con la premisa de que, con el esperado aumento de productividad agrícola, tales medidas pronto se volverían obsoletas.⁷ No resultó así. Aún hoy, cuatro lustros después de la caída del muro de Berlín, más del 80% de los alimentos destinados a la llamada ‘canasta básica’ en Cuba proviene del extranjero y el sistema de racionamiento goza de la dudosa fama de ser el más longevo en toda la historia. La historia de la Revolución está marcada por iniciativas agrícolas fallidas, como El Plan del Cordón de La Habana de 1968 o la llamada zafra de los diez millones de 1970.⁸ Como resultado de varios desaciertos, muchos cultivos tradicionales fueron erradicados y algunas de las frutas típicas, antaño abundantes –el níspero, el anón, el caimito, la chirimoya–desparecieron de la experiencia y del vocabulario de los cubanos o se hicieron más exóticas que las grosellas enlatadas de Albania o el zumo de manzana de Bulgaria. Asimismo, con la libreta de abastecimiento y la importación masiva de las insípidas conservas

de la Europa del Este, se dio una homologación de consumo y un empobrecimiento de la rica diversidad de la cocina criolla.

Fue Nitza Villapol, la autora del bestseller *Cocina criolla* (1954) y del programa televisivo ‘La cocina al minuto’ –emitido todos los domingos a lo largo de casi cuarenta años– la que guiaba a sus compatriotas por los meandros de la nueva realidad culinaria. En palabras de Ivette Leyva Martínez:

En la medida en que desaparecían ingredientes básicos de sus recetas, [Villapol] comenzó a inventar, proponiendo tortilla de yogurt, huevos fritos en agua y picadillo de gofio, entre otros engendros, reflejo de una vocación sustitutiva que nos ha acostumbrado a aparentar en vez de asumir la carencia. (s.p.)

Durante el Período Especial el programa ‘La cocina al minuto’ dejó de emitirse. Tal vez la misma Villapol se rindió ante la reducción drástica de los productos vendidos por la libreta que se impuso sin atenuantes tanto en términos cuantitativos como cualitativos.⁹ Estas medidas resultaron verdaderamente chocantes para la población acostumbrada durante treinta años a tener asegurada la canasta básica de víveres a precios mínimos.

Aunque los cubanos habían pasado por épocas de hambruna a lo largo de su turbulenta historia –en particular durante las guerras de independencia y la reconcentración weyleriana (Jiménez Soler 2006: 41)–, el sufrimiento y las humillaciones del Período Especial parecían inexplicables a finales del siglo veinte, treinta años después del ‘triumfo de la Revolución’ y ‘en tiempos de paz’. Recordemos, sin embargo, que a lo largo del siglo XIX la invención culinaria era la madre de la necesidad tanto para los cimarrones apalencados como para los mambises. En palabras de Jiménez Soler:

El alimento máspreciado del mambí pasó a ser de nuevo la jutía y, a falta de ella, el gato cimarrón, el majá y la tripa de corajo, o sea, aquella parte blanda del tallo de la palma envuelta en la corteza que posee jugo azucarado y normalmente se destina al ganado en tiempo de seca. También componían su frugal menú el ñame cimarrón, la guanábana cimarrona y sobre todo la miel de abeja y la caña de azúcar en los lugares cercanos a los ingenios. Según algunos autores, también consumieron carne de perro, aunque en contadísimas ocasiones [...] La imaginación resultaría en muchos casos el mejor auxiliar del ‘mambí’ para sobrevivir, pues experimentaría con los más insólitos nutrientes de la campiña cubana, tales como pajaritos, caracoles, moluscos,

hierbas silvestres como el bledo y la verdolaga, los palmitos de la palma o los guajacones y bijacas de ríos y arroyos. (2006: 42-43)

Tampoco hay que recurrir a Karl Marx para darse cuenta de que la repetición de los desastres históricos desemboca en su propia desfiguración paródica, o sea, se vuelve una farsa. Así lo percibe, por ejemplo, la protagonista de un cuento de Mirta Yáñez, al comentar sobre una postal enviada en 1902 desde la Ciudad de La Habana a Santa Cruz de Tenerife: “En la misiva puede leerse este breve y sorprendente texto: ‘Quisiera, querida Conchita, decirte mucho, pero he estado muy preocupada en estos días con la falta de guaguas, carne, pan, etc., etc. Ha sido un segundo bloqueo, pero a pesar de todo no te olvido [...].’” (1999: 17) La perplejidad de la narradora tiene que ver con el hecho de que, si no fuera por la fecha que acompaña la postal, la retórica de la carencia sería perfectamente aplicable a la realidad cubana de fines del siglo veinte.

La penuria del Período Especial ha dejado también una huella distintiva en el vocabulario cotidiano de la isla. Más específicamente, el habla cotidiana se ha ido llenando tanto de neologismos inventados para designar los sucedáneos alimenticios como de eufemismos creados con la intención de enmascarar la insospechada –e igualmente sospechosa– identidad de los productos distribuidos por el gobierno. Así pues, cuando a partir de 1992 la siempre cotizada y escasa carne de res fue sustituida por una mezcla de harina de soja, sangre y vísceras molidas, esta fórmula llegó a conocerse como ‘picadillo extendido’ o ‘picadillo texturizado’ mientras que la carne de ave fue suplantada por la misteriosa ‘pasta de oca’. Al lado de los términos inventados por la burocracia, como ‘fricandel’ (un tipo de salchicha), ‘perros sin tripa’, ‘masa cárnica’, ‘producto sazonador’, ‘pollo de población’, ‘pollo de dieta’ o ‘pollo de novena’ (distribuido cada 9 días en vez de cada semana, para escamotear una cuota mensual), surgieron verdaderas invenciones culinarias como ‘croquetas de averigua’, ‘coquicol’ (col con col), ‘chicharrones de macarrones’, ‘arroz saborizado’ a base de cuadritos de caldo, chicharroncitos obtenidos del pellejo del pollo, ‘sopa de gallo’ (agua con azúcar prieta), bistec empanizado de cáscara de toronja, fricasé de zanahorias, aporreado de col, albóndigas de gofio, ‘pollo al bloqueo’, mahonesa de papas o pizzas de yuca y boniato. Mientras tanto, el invencible choteo cubano inventó un acrónimo OCNI –Objeto Comestible No Identificado– para describir los productos de este complejo proceso de imposturas, disfraces y meta-

morfosis donde nada era lo que parecía. (Jiménez Soler 2006: 37; Díaz Vázquez 2000: 51)

Ante la escasez del café los cubanos recurrieron tanto al té negro importado de la Unión Soviética como a los mismos sucedáneos que sus antepasados habían probado ya durante las guerras de independencia, a saber, “la achicoria, la guanina, la brusca, el palmiche maduro, el platanillo o malva té, el maíz y el boniato, todos ellos quemados y molidos o rallados”. (Sarmiento Ramírez 2002: 90) La bien conocida afinidad del cubano con el café —que a raíz de la emigración francohaitiana a Cuba a principios del siglo XIX reemplazó el chocolate como la bebida más popular— queda consignada tanto en las palabras de uno de los informantes de Lydia Cabrera (“El café es un consuelo y una necesidad que Dios le dió a los pobres. ¡Se puede dejar de comer, pero no se puede dejar de tomar café!” 1975: 348) como en la canción inmortalizada por Bola de Nieve cuya letra dice: “¡Ay, mamá Inés, ay, mamá Inés, todos los negros tomamos café!”

Por su misma naturaleza surrealista, las invenciones culinarias del Período Especial se convierten en ingredientes obligatorios de la literatura de la época. Tanto los narradores cubanos de la diáspora como los que escriben desde la isla sazonan sus libros con referencias alimenticias para configurar una mezcla *sui generis* entre el realismo mágico y el realismo sucio. Para dar un ejemplo muy obvio, la novela de Daína Chaviano, *El hombre, la hembra y el hambre*, dedica todo un capítulo, titulado ‘Donde se revelan ciertos secretos culinarios’ a un archivo de penuria gastronómica. Desde una óptica intertextual, este inventario se lee como una amarga parodia de las exquisiteces transmitidas de generación en generación por las mujeres de las novelas ‘culinarias’ latinoamericanas bien conocidas, como *Afrodite* de Isabel Allende o *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel. Al mismo tiempo, en la novela de Chaviano las negociaciones en torno a la comida terminan entrelazándose siempre con el intercambio sexual: la “hembra”, aquejada por el hambre, termina “en la cama con un tipo a cambio de comida”. (Chaviano 1998: 42-43) No es de extrañar que en este ‘mundo al revés’ amargamente carnavalizado un carnicero se convierta en el objeto de deseo no tanto por su atractivo personal como por su proximidad a las fuentes de abastecimiento de carne.¹⁰

La presencia de las grotescas creaciones culinarias dentro de la poesía resulta aún más desconcertante que dentro del marco, al fin y al cabo prosaico, de la narrativa. Tomemos a manera de ilustración el

nada lírico poema de Reina María Rodríguez, ‘Fricadel’, que recoge con dolorosa precisión las diferentes maneras de ‘resolver’. Lejos de poetizar con la magia de la imaginación los ingredientes más crudos de la realidad, el poema es un testimonio de las humillaciones de la ‘lucha’ diaria que acaba esclavizando y doblegando al individuo:

Busco como si fueran joyas,
 como si fueran amuletos o ilusiones...
 los mandados, las palabras.
 Me esclavizan y doblegan.
 Granos
 Vegetales
 Leche
 Huevos
 Pescado
 ¿Carnes?
 No había hígado ni pollo.
 Sólo, pasta de oca
 corazón de pollo
 molleja (pescuezo)
 perro sin tripa
 corazón extendido
 y doliente.

Cuando llegó Almelio con la noticia que le dio su madre:
 —Y ¿dónde consiguió ese bistec? —le pregunto, ilusionada.
 Pues, en la toronja —me responde con sonrisa infantil—,
 entre la masa acolchada de la toronja.
 En el torrente esponjoso de la fruta más ácida,
 con la corteza de desear
 algo caliente.
 “Se adoba y queda igualitico” -dice el poeta y guarda su toronja,
 confiado.

En este juego de perspectivas truncadas, simulacros y (au-)engaños, los insípidos inventos culinarios del Período Especial acaban alterando el orden de lo comestible y no comestible. Los tabúes culinarios que, independientemente de la cultura, pueden parafrasearse con el bien conocido dictamen de Levítico, “nada abominable comerás”, se ven camuflados bajo las apremiantes condiciones del momento. Esta trasgresión de los límites y de las prohibiciones se vincula directamente con la noción de lo abyecto. En su libro de 1980 *Pouvoirs de l'horreur. Essai sur l'abjection* (traducido como *Poderes de la perversión* en 1987), Julia Kristeva define la abyección como el

sentimiento primordial de rechazo, de náusea, de asco hacia lo que se percibe como inaceptable y, por lo tanto, prohibido. Kristeva distingue tres esferas que se consideran abyectas y que están asociados con los respectivos orificios del cuerpo humano: la comida (vinculada con lo oral), los desechos corporales (lo anal), y los signos de la diferencia sexual (lo genital). Lo que *abyectamos*, sigue Kristeva, es lo que perturba el orden, lo que se encuentra, de algún modo, ‘fuera de lugar’: las trazas del excremento sobre las manos, los anillos de leche seca en la ropa, el pelo en la sopa y, para agregar un ejemplo de nuestra propia cosecha, el cerdo en la bañera de un apartamento habanero.

La abyección acompaña todas las definiciones socio-religiosas del tabú, de la (im)pureza, contaminación, exclusión y prohibición. (Kristeva 1980: 27) Por otro lado, puesto que en la abyección operan los principales mecanismos del absurdo –la “extrañeza,” el “no-sentido”, el “linde de la inexistencia y de la alucinación”, la realidad que “aniquila” (Kristeva 1980: 8)–, en la literatura y en el arte el uso de lo abyecto es un recurso que permite desafiar los parámetros de un ‘orden’ establecido. La abyección cataliza un juego entre la represión de lo repulsivo y la fascinación que lo asqueroso tiende a ejercer sobre nuestros deseos. Las esferas de lo anal (el excremento) y lo genital (el sexo en todas sus variantes) se imponen como las más obvias manifestaciones de lo abyecto en la *Trilogía sucia de La Habana* de Pedro Juan Gutiérrez, obra emblemática del llamado realismo sucio cubano, cuyo narrador se autodefine en algún momento como “revolcador de mierda”. (1998: 104) Pero la abyección asociada con la comida es igualmente prolija en el imaginario del Período Especial y, en la mayoría de los casos, casi inseparable de las zonas de lo excrementicio y lo sexual.

Dada la importancia de la carne en la dieta cubana y su simbolismo como signo de poder y machismo, no debe sorprendernos la preponderancia que en este contexto de penuria y escasez adquiera la temática ‘cárnica’, ‘carnal’ y ‘carnívora’.¹¹ Otra vez, el tema no resulta del todo nuevo. Recordemos que en ‘El matadero’, cuento fundacional hispanoamericano escrito por el argentino Esteban Echevarría hacia 1837 como alegato contra la dictadura de Juan Manuel Rosas, la obsesión carnívora del ‘pueblo’ culminaba en la violencia orgiástica del populacho. Asimismo, en el alucinante relato ‘La carne’ (1944), que forma parte de la colección *Cuentos fríos* de Virgilio Piñera, el apetito carnívoro desemboca en una serie de actos auto-antropofágicos. El ejemplo

de Piñera es, por cierto, tanto más significativo que en los años 90 del siglo XX presenciamos su ‘redescubrimiento’ en Cuba y su influencia sobre los ‘novísimos’ escritores de la isla llega a ser tan prominente que acaba eclipsando a los maestros de las generaciones anteriores: Carpentier y Lezama Lima.

Piñera describe una comunidad que se niega a subsistir con una dieta vegetariana y acaba saciando sus apetitos consumiendo, poco a poco, trozos de sus propios cuerpos. La autodestrucción individual conlleva también la desintegración de la fibra misma de la sociedad: el bailarín que se ha ingerido los dedos de sus pies no puede seguir ejerciendo su profesión mientras que las mujeres que han devorado sus propios labios son incapaces de hablar o besar. Según el conocido dictamen de Claude Lévi-Strauss, el ser humano es un animal que cocina y el paso de la naturaleza a la cultura es, literal y simbólicamente, el paso por el fuego. El cuento de Piñera, no obstante, acaba desmantelando este eje levi-straussiano entre lo crudo/lo natural, por un lado, y lo cocido/cultural, por el otro, puesto que la noción de que las partes del cuerpo humano pasen a ser filetes y frituras en el proceso de elaboración culinaria acaba deconstruyendo la noción misma de ‘cultura’ o ‘civilización’. En ‘La carne’ Piñera recoge todo un registro de connotaciones culturales, tanto regionales como ‘universales’: desde el mito del canibalismo caribeño hasta la antropofagia de los modernistas brasileños, desde el simbolismo religioso del cuerpo sacrificado hasta el binomio latinoamericano de civilización y barbarie. Unas seis décadas más tarde, los ecos del grotesco mundo de Piñera van a reverberar en el cuento de Rolando Menéndez titulado ‘Carne’ de la colección *De modo que esto es la muerte*, en el cual dos ladrones, Cirilo ‘Ojo Tuerto’ y Bill, tratan de robar una vaca, pero acaban siendo atrapados por unos campesinos, convirtiéndose en un suntuoso plato para sus antropófagos captores.

Al repasar la literatura cubana de los últimos tres lustros, resulta verdaderamente asombrosa, además, la cantidad de textos donde la obsesión ‘cárnica’ se manifiesta a través de un motivo temático que es el epítome mismo de la abyección: la crianza de un puerco en azoteas, bañeras, techos, traspacios o armarios de una casa urbana. Desde una escena en la película *Fresa y chocolate*, donde vemos a algunos vecinos arrastrando un puerco vivo escalera arriba, hasta la obra teatral *Manteca* (1993) de Alberto Pedro Torriente (1954-2005), el cuento de Nancy Alonso (1949-) ‘César’ incluido en el volumen *Cerrado por*

reparación (2002) y casi toda la narrativa de Rolando Menéndez ('Carne', *Las bestias*) los escritores parecen haber decantado este elemento del folklore habanero en una metáfora predilecta de toda una época.¹²

A modo de ejemplo, me voy a detener en dos textos aquí mencionados, la obra teatral *Manteca* de Alberto Pedro Torriente y el cuento 'César' de Daisy Alonso. *Manteca* sitúa a los lectores/espectadores en un apartamento habanero, compartido por tres hermanos, Pucho, Celestino y Dulce. Ante los apremios del Período Especial, la casa parece haber sufrido ciertos ajustes, transformándose en "una especie de almacén". (Torriente 2005: 55) En un espacio repleto de "latas de conserva oxidadas, sacos, cajones de todo tipo" (55), entre tragos de agua con azúcar, Pucho y Celestino discuten sobre las ventajas y desventajas de la presencia soviética en la isla, mientras que su hermana, como una Cenicienta, se dedica a contar "ceremoniosamente" los granos de arroz y dividirlos en raciones diarias (61).¹³ Para Celestino, los años 70 y 80 se perfilan como la época de un relativo bienestar, asegurado por la importación masiva de productos alimenticios de los países del bloque soviético. Ante los augurios de que "[l]legará el momento en que la base de nuestra alimentación no será el arroz" (61), Celestino recuerda con nostalgia sus experiencias culinarias con la papa y el bortsch.

Fue precisamente en los años 70 y 80 cuando la comida tradicional cubana –frijoles negros con arroz, yuca, carne de puerco, plátanos, boniato, malanga– se vio complementada, y hasta cierto punto suplantada, por la carne enlatada de la Unión Soviética, la ensalada de col, zanahoria y remolacha de Bulgaria y la exótica jalea de grosellas de Albania. Con su habitual creatividad, los cubanos sometían estos productos a toda clase de transformaciones con la esperanza de que, metamorfoseados, iban a ajustarse más al paladar criollo:

El 'arroz con pollo a la jardinera', de factura búlgara, se lavaba antes para quitarle la espesa grasa y se convertía en una especie de ensalada de pollo, o se pasaba por una batidora, convirtiéndolo mediante un hechizo, en una pasta para bocaditos digerible. La sopa de pollo se espesaba con diferentes condimentos como la salsa bechamel, y se presentaba como croqueta. Al ají relleno con picadillo se le extraía este, se enjuagaba y se hacía al estilo cubano. (Jiménez Soler 2006: 39)

Desde la primera escena el autor de *Manteca* crea un suspense cuya naturaleza no llegamos a captar hasta mucho más tarde. Aunque Pucho alude a la necesidad de deshacerse violentamente de un intruso cuya presencia se ha vuelto insoportable –“Si no lo hacemos pronto, terminará acabando con nosotros” (56)–, la identidad de este indeseable permanece velada. Más o menos a mediados de la obra nos enteramos, desconcertados, de que los hermanos están criando clandestinamente un puerco y que han decidido matarlo para el fin del año, temporada tradicional en Cuba para celebrar las fiestas con el lechón asado. Un motivo semejante aparece en el relato ‘César’ de Nancy Alonso, donde la crianza del puerco es una respuesta –bien diferente de la que hemos visto en el cuento de Piñera– al imperativo de saciar las “necesidades carnívoras” (Alonso 2002: 12) del patriarca de la familia. Harto de la comida vegetariana suministrada en abundancia por los ingeniosos cultivos de la abuela y desesperado con “la comida como si fuera” (13) inspirada por los simulacros gastronómicos de Nitza Villapol, el *pater familias* toma la decisión de “criar animales” (13).

Lo que une a los protagonistas de ambos textos es la sensación de lo absurdo de esta lucha por la subsistencia que se entreteje con la humillación de tener que ceder a la ley de la jungla. Avergonzado por el retroceso civilizatorio de su comunidad, Pucho anuncia incrédulo: “Estamos criando un puerco en los umbrales del año dos mil, a escondidas, en un edificio de apartamentos, desafiando las leyes sanitarias que han hecho posible el florecimiento de las ciudades del planeta, porque necesitamos proteínas, proteínas y manteca...” (Torrente 2005: 90) Para sobrevivir, ambas familias recurren, pues, a la agricultura urbana o retroceden al antiguo sistema de recolector-cazador. “Era esa la época en que todos criábamos o cultivábamos algo,” confiesa la voz narrativa de ‘César’. (Alonso 2002: 12) Los actos de cocinar y comer no se disfrutaban, se sufren, ya que son una culminación de una penosa cadena de labores: conseguir, sembrar, cultivar, cosechar/matar, transportar y procesar.

En un gesto desesperado de afirmación de su ‘urbanidad’ puesta en peligro, uno de los protagonistas de *Manteca* defiende la lógica de deshacerse del cerdo, ya que el animal es un intruso que “vino del campo” mientras que él, Pucho, nació en La Habana. (Torrente 2005: 56) Por muy absurda que parezca, la dicotomía entre la ciudad y el campo establecida por Pucho capta los sentimientos de desprecio y

recelo expresados por muchos habaneros hacia los inmigrantes que llegaron masivamente a la capital de las provincias orientales a mediados de los noventa y que eran conocidos bajo el peyorativo nombre de ‘palestinos’. Dentro de este contexto, resulta pertinente mencionar un estudio sobre las transformaciones de La Habana en el cual el arquitecto Mario Coyula habla de la ‘ruralización’ del paisaje urbano como resultado de la penuria del Período Especial:

El paisaje urbano de los años noventa y principios de este nuevo siglo ha sido marcado por un debilitamiento suicida del control sobre las intervenciones en la ciudad. El resultado es una especie de ajiaco, que ahora se llama caldosa por efectos de la inmigración desde las provincias orientales. [...]. Plátanos, gallinas, cerdos, tanques de petróleo usados como depósitos de agua, cercas de malla eslabonada, y carporches de chapa, forman parte del enjaulamiento de un nuevo paisaje urbano oxidado y carcomido donde la tierra apisonada sustituyó lo que un día fueron jardines elegantes. Esto coexiste con las incivilizadas tapias de los pobres-nuevos-ricos, trasplantadas desde una hacienda homogeneizada por las telenovelas, con sus ostentosas portadas inevitablemente rematadas con tejas criollas. (2004: s/p)



Pig in the Street (Cortesía de Andrea Brizzi).

Agreguemos que fue precisamente a partir de mediados de los noventa cuando en el interior de las ciudades cubanas empezó a instalarse a

gran escala la producción agrícola. Los llamados organopónicos han tenido una suerte desigual y mientras que siguen fascinando a los extranjeros, para los mismos cubanos siguen siendo un mal necesario.

Tanto *Manteca* como ‘César’ recogen también las contradicciones que desde los tiempos inmemoriales han incidido en la dinámica entre el mundo humano y el porcino. Aunque las proscripciones alimenticias, tanto del Viejo Testamento como del Korán, convierten al cerdo en el símbolo de lo impuro y lo prohibido, según Peter Stallybrass y Allon White en el imaginario europeo medieval el cerdo era celebrado como símbolo de la fertilidad y la abundancia y tan sólo con la llegada de la modernidad se convirtió en el emblema de la suciedad. En otras palabras, la abominación por su supuesta falta de higiene creció en proporción directa a la obsesión sanitaria de la sociedad moderna. Eric Smith añade una dimensión interesante a esta perspectiva:

The pig is, obviously, a symbol of gross physicality. Its ability to digest human and animal dung, its propensity to lie in its own bodily waste, the human-like color and texture of its skin, and its associations with death all contributed to its marginalization by the ascendant middle-class, whose utopic aims sought to isolate and purge reminders of these distasteful elements of existence from modern urban life. On the other hand, the pig’s literal and figurative *nearness* to humanity in the pre-bourgeois era made it a fascinatingly hybrid, transgressive figure ideal for appropriation by the carnivalesque tradition. (Smith 2002: 132-33)

Curiosamente, en una de sus frecuentes intervenciones en los medios de comunicación masiva, el mismo Fidel Castro aludió precisamente a los criterios higiénicos en una nota publicada en el diario *Granma* el 11 de marzo de 2002, donde exhortaba a los habaneros a erradicar los criaderos, ya que “la cría de cerdos dentro de la ciudad constituye una vergüenza, es símbolo de malos hábitos, indisciplina e irresponsabilidades”.¹⁴ Desde el punto de vista del líder cubano la presencia del animal en el seno de la familia urbana representa el colmo de la abyección en el sentido de que la inmundicia y la hediondez implican la negación de la civilidad y de la higiene prometidas por el ‘triumfo de la revolución’ modernizadora.

Varios estudiosos han tratado de explicar las prescripciones en materia alimenticia planteadas en el capítulo 11 del Levítico que prohíben el consumo de carne impura, incluyendo la carne de puerco. Según el estudio de 1966 de la antropóloga británica Mary Douglas, *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y*

peligro, la impureza de ciertos animales puede ser atribuida a su anomalía con respecto a las clasificaciones establecidas. Según Marvin Harris, quien explica los tabúes alimenticios en términos pragmáticos de costes y beneficios, a diferencia de los rumiantes que comen productos ricos en celulosa, como la paja y la hierba, el cerdo acaba compitiendo con el ser humano por los mismos alimentos (los vegetales). Además, sigue Harris, puesto que el cerdo no tiene otra utilidad sino su carne, su manutención puede hacerse insostenible. En su opinión, cuando un alimento se hace difícil o costoso de conseguir o de preparar o cuando incide negativamente sobre el entorno, se convierte en un alimento rechazado, es ‘malo para comer’ y tachado de pecaminoso, ilegal o repulsivo, resultando en los tabúes culinarios que están compartidos independientemente de las creencias religiosas, como es el caso de la proscripción de la carne de puerco tanto por los judíos como por los musulmanes.

Sin embargo, el puerco es un animal más complejo de lo que parece: por su apariencia evocadora de un bebé rosado y su proximidad física al hogar humano, puede convertirse fácilmente en un ‘miembro de familia’. En la tradición literaria mundial basta con recordar la escena de *Alicia en el país de las maravillas* (1865) en la cual hay un bebé que se transforma en un cochinito. Stallybrass y White concluyen su reflexión sobre la proximidad entre lo humano y lo porcino de la siguiente manera:

Not only did the pink pigment and apparent nakedness of the pig disturbingly resemble the flesh of European babies (thereby transgressing the man-animal opposition), but pigs were usually kept in peculiarly close proximity to the house and fed from the household's leftovers. In other words, pigs were *almost*, but not quite, members of the household and they *almost*, but not quite, followed the dietary regimes of humans. (Stallybrass y White 1986: 47)

Curiosamente, en los últimos años los avances en la esfera de la biotecnología han demostrado que la proximidad entre el ser humano y el cerdo puede tener una base genética. Esto llevó a los científicos a contemplar los posibles usos de los cerdos para la producción de órganos para los trasplantes.

Parece curioso que las observaciones de Stallybrass y White mantengan su vigencia en la Cuba de hoy. En el vocabulario cotidiano el animal es llamado de diferentes maneras, pero siempre con cariño: puerquito, marranito, lechón, cerdito o macho, uno de los restaurantes

más cotizados de La Habana es ‘El Cochinito’ y todo el mundo conoce una canción de Beny Moré dedicada con ternura a un ‘marranito’ que está a punto de convertirse en chicharrón y jamoncito. Según el testimonio contemporáneo de un habanero:

Cuca, La Niña, Cuco, Horacio, Federico, Alfredo, Walterio, Lola, no son nombres ni apodos de personas o niños, sino distintivos de cerditos juguetones, muchas veces amaestrados, obedientes y dóciles como una mascota más. Hay familias que les toman tanto cariño que, llegados los días de la matanza (del 24 al 31 de diciembre) optan por venderlos antes que sacrificarlos.¹⁵

Los dos textos aquí analizados reafirman la sospecha de que la línea entre lo humano y lo porcino resulta más fácil de cruzar de lo que parece. En *Manteca*, Celestino confiesa haberse encariñado con el puerco “como si fuera un familiar” (89), mientras que Dulce, en un lenguaje repleto de diminutivos, capta el amor verdaderamente maternal vertido en la crianza del animal: “¿Tienes valor para abrirle la barriga fríamente a un animalito que llegó chiquitico, metido en un sombrero, erizadito como un osito de peluche? [...] Hubo que darle la leche en pomo, como a los bebitos. Estaba acabado de destetar. Lo separaron de la madre antes del tiempo” (98-99). De manera semejante, en el cuento de Alonso los miembros de la familia acaban encariñándose con el animal que están criando. Alimentado con un biberón y adornado con el lazo rojo alrededor del cuello contra el ‘mal de ojo’, el puerco es un gracioso cruce entre un muñeco y un bebé. No es de sorprender, por lo tanto, que a la hora de la verdad César se escape del sacrificio y acabe recibiendo el estatus oficial de “un miembro más de la familia” (20).

En conclusión, la representación de la comida y sus correlatos —el hambre, el canibalismo, la abyección— en la literatura del Período Especial va más allá de un picante detalle costumbrista. En su intento de captar lo absurdo de la experiencia colectiva de esta época, los autores y artistas usan la comida como un vehículo tanto satírico como catártico. El efecto es rotundamente deconstructivo: además de desmontar el clásico triángulo culinario de Levi Strauss de lo crudo, lo guisado y lo podrido (lo corrompido), estos textos y actos de *performance* desestabilizan las fronteras entre lo comestible y lo abyecto y cuestionan la distancia entre lo animal y lo humano en el marco del desolador paisaje de desengaño post-socialista.

Notas

¹ Según observa Megaly Muguercia, los artistas cubanos recurren a sus propios cuerpos marcados por el hambre como el vehículo más poderoso de performance: “I recall, among the dozens of performances of this period, Fast Food, a dance solo by the great artist Marianela Boán. The public was gathered outside a well-known theater, waiting to enter the auditorium. Suddenly, the dancer came through the doorway and displayed her thin body, which seemed to the onlookers to be charged with a strange excess of energy. She carried a dinner plate and a metal spoon, rough, prison-like utensils, which, of course, were empty. The choreography borrowed something from those sterile objects. Her body, that of a virtuoso dancer, broke up and recomposed itself fleetingly in a minimalist combat that posed strength and assertion against tiny, microscopic movements. And this incandescent body executed at the end the horrendous, impeccable act of eating its own fingers. This final gesture concentrated all our energies, all our greed and our courage, as we watched. Pale, in black leotards, without makeup, her performance said: hunger. We all had different hungers, but we accepted the offering of her vigor and her rigor, played out on the very threshold between street and the stage.” (Muguercia 2002: 181-82)

² Véase al respecto el artículo ‘Investigadores de EE UU y la Isla concluyen que el Período Especial ha sido bueno para la salud’ en el portal ‘Cuba encuentro’. En línea en: <[http://www.cubaencuentro.com/es/encuentro-en-la-red/cuba/noticias/investigado-res-de-ee-uu-y-la-isla-concluyen-que-el-periodo-especial-ha-sido-bueno-para-la-salud/\(gnews\)/1190825160](http://www.cubaencuentro.com/es/encuentro-en-la-red/cuba/noticias/investigado-res-de-ee-uu-y-la-isla-concluyen-que-el-periodo-especial-ha-sido-bueno-para-la-salud/(gnews)/1190825160)> (consultado el 10.11.2009).

³ Esta retórica oficial del sacrificio se presta fácilmente a la parodia, según se puede observar en la novela de Zoé Valdés, *La nada cotidiana* (1995), cuyo primer capítulo se titula, precisamente, ‘Morir por la patria es vivir’.

⁴ En términos de James C. Scott, autor de *Los dominados y el arte de la resistencia*, las diversas formas de economía informal, incluyendo el robo y la adulteración de productos, no son solamente formas de subsistencia, sino que forman parte del discurso oculto (*hidden transcript*) de la resistencia ante el poder.

⁵ A la icónica imagen del almuerzo lezamiano conjurado por Diego para David, con la ayuda de Nancy, en la película *Fresa y chocolate* se agrega la evocación de los legendarios sabores despachados antaño en la heladería Coppelia en contraste con apenas dos –fresa o chocolate– disponibles, con suerte, en el presente. En una frase cargada de simbolismo que va más allá de lo gastronómico, David dice en la película: “había chocolate, pero pedí fresa.” Daína Chaviano, por su parte, así describe la ‘decadencia’ de Coppelia durante el Período Especial: “En esa heladería llegó a haber más de cincuenta sabores, pero todo eso pertenece a la prehistoria. Hoy apenas quedan cuatro o cinco para los cubanos, que tenemos que sentarnos abajo, en las mesitas al aire libre, porque los salones altos son para los extranjeros. Arriba la variedad es mayor, aunque nunca como en la edad de oro del helado cubano.” (1998: 93)

⁶ De igual manera que la tortilla se ha convertido en el símbolo de la identidad mexicana, la metáfora del ajíaco le ha servido al antropólogo cubano Fernando Ortiz en su acercamiento a la cubanidad. Otro país que ha convertido la comida y la digestión en una poética identitaria es, por cierto, Brasil (‘Manifiesto Antropofágico’).

⁷ El des/control respecto a la comida –incluyendo la distribución de los alimentos por el gobierno a través de la libreta de racionamiento– epitomiza la relación entre el poder y la comida. Viene aquí al caso el siguiente fragmento de *El reino de este*

mundo de Alejo Carpentier que, según la perspicaz observación de Alicia E. Vadillo, establece un enlace metonímico revolución-comida-poder: “A golpe de pico se destriparon los barriles de escabeche. Abiertos de duelas, los toneles largaron el morapio a borbotones, enrojeciendo las faldas de las mujeres. Arrebatadas entre gritos y empellones, las damajuanas de aguardiente, las bombonas de ron, se estrellaron en las paredes. Riendo y peleando, los negros resbalaban sobre un jaboncillo de orégano, tomates adobados, alcaparras y huevas de arenque que clareaban sobre el suelo de ladrillos, al chorrear de un odrecillo de aceite rancio. Un negro desnudo se había metido, por broma, dentro de un tinajón lleno de manteca de cerdo. Dos viejas peleaban, en congo, por una olla de barro. Del techo se desprendían jamones y colas de abadejo. Sin meterse en la turbamulta, Ti Noel pegó la boca, largamente, con muchas bajadas de la nuez, a la canilla de un barril de vino español.” (49-50; citado por Vadillo)

⁸ La idea de crear El Cordón de La Habana llevó a un derribo masivo de huertos para crear plantaciones de café que nunca rindieron frutos. Más o menos en la misma época (1967-1968) la llamada Brigada Invasora Mecanizada Che Guevara arrasó miles de hectáreas de bosques y montes naturales, dejando como secuela la desertificación de varias zonas del país.

⁹ Durante mi última estadía en Cuba en 2007 las raciones mensuales de algunos alimentos básicos proporcionados cubiertas por la libreta eran las siguientes (por persona): arroz 2,27 kg; frijoles 0,45 kg; manteca de cerdo 0,91 kg; azúcar 1,36 kg; café 115 gr; sal 300 gr; 8 huevos; pollo 0,45 kg; 1 pan por día. La libreta incluye también algunos productos higiénicos (jabón, detergente, pasta de dientes).

¹⁰ En 1965 el cineasta brasileño Glauber Rocha propuso el término ‘la estética del hambre’ para plantear, tanto en términos éticos como estéticos, el problema de la representación de la miseria sin convertirla en un producto de consumo folclorizado.

¹¹ El libro de Carol Adams, *The Sexual Politics of Meat* (1990) vincula la mitificación de la carne con las culturas patriarcales. Comer carne es asociado con la virilidad y muchos de los rituales antropófagos tienen que ver con los ritos masculinos de iniciación.

¹² Aunque el título *Manteca* parece designar la grasa de la carne, el texto nos remite tanto a la pieza clásica del jazz afrocubano de Chano Pozo con el mismo título, así como al término que en la jerga popular de la época designaba la marihuana.

¹³ Anotemos aquí el perspicaz comentario de Johannes Birringer: “Portraying Cuba’s economic and psychic disintegration in a painstakingly exact naturalist manner, with an audience responding emotionally to almost every single scene of (self)recognition, *Manteca* both questions the mythology of the home and the nation by depicting them as a decaying island ghetto filled with amputated families and broken revolutionary dreams, while at the same time appealing to the ethos of a spiritual resistencia and to the recreation of family unity as the only hope of redemption left for a society that needs to rebuild itself. Perhaps too obvious and stereotypical for my taste, the vision of ‘lo principal es la familia’ is articulated by the nurturing, sweet, and conciliatory female character, icon of self-sacrifice and endurance. Dulce’s depressed and aggressive brothers carry the burden of acting out the schizophrenia of a situation in which life itself has become insupportable.” (Birringer 1996: 123)

¹⁴ Véase <<http://www.cubanet.org/CNews/y02/mar02/13o2.htm>> (consultado el 10.11.2009).

¹⁵ Véase <<http://www.cubanel.org/CNews/y00/jul00/04a14.htm>> (consultado el 10.11.2009).

Bibliografía

- Adams, Carol J. 1990. *The Sexual Politics of Meat*. London: Polity Press (Billings & Sons Ltd).
- Alonso, Nancy. 2002. 'César'. En: *Cerrado por reparación*. La Habana: Unión: 12-20.
- Álvarez Amell, Diana. 1999. 'La carne': la política de la destrucción del cuerpo en la narrativa de Virgilio Piñera'. En línea en: <<http://www.habanaelegante.com/Fall99/Pasion.htm>> (consultado el 18.10.2007).
- Bajtín, Mijail. 1971. *La cultura popular en la Edad Media y Renacimiento*. Barcelona: Barral Editores.
- Bianchi Ross, Ciro. 2004. 'La cocina contada'. En: *La Gaceta de Cuba* 4: 20-23.
- Bell, David y Gill Valentine. 1997. *Consuming Geographies. We are Where We Eat*. New York: Routledge.
- Birringer, Johannes. 1996. 'La melancolía de la jaula'. En: *Performing Arts Journal* 18.1: 103-128.
- Bolívar Aróstegui, Natalia, y Carmen González Díaz de Villegas. 2000. *Mitos y leyendas de la comida afrocubana*. San Juan: Editorial Plaza Mayor.
- Britton, Celia. 1996. 'Eating Their Words: The Consumption of French Caribbean Literature'. En: Peter Hawkins (ed.), *ASCALF Yearbook*. Bristol: Association For the Study of Caribbean and African Literature in French: 15-23.
- Cabrera, Lydiá. 1975. *El Monte*. Miami: Ed. Universal.
- Coyula, Mario. 2004. 'Campeando en la ciudad: De cómo se ruraliza el paisaje urbano'. En: *Revolución y Cultura* 3: 4-7. En línea en: <<http://www.ryc.cult.cu/304coyula.htm>> (consultado el 2.11.2007).
- Counihan, Carole M. 1999. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning, and Power*. New York: Routledge.
- Chaviano, Daína. 1998. *El hombre, la hembra y el hambre*. Barcelona: Planeta.
- De Maeseneer Rita. 2007. 'Los contextos culinarios en *Las comidas profundas* de Antonio José Ponte'. En: *Revista de estudios hispánicos* 41: 441-456.
- . 2003. *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual*. Genève: Droz.
- Díaz Vázquez, Julio A. 2000. 'Consumo y distribución normada de alimentos y otros bienes en Cuba'. En: Hans-Jürgen Burchardt (ed.), *La última reforma agraria del siglo. La agricultura cubana entre estancamiento y cambio*. Caracas: Editorial Nueva Sociedad. 33-56.
- Dordevic, Jelena. 2006. 'La comida: interpretaciones e innovaciones'. En: *Criterios* 35: 143-189.
- Douglas, Mary. 1999. 'La pureza del cuerpo'. En: *Revista de Occidente* 222 (noviembre): 37-55.
- Eslava Galán, Juan. 1998. *Tumbaollas y hambrientos*. Barcelona: Plaza y Janés.
- González, Reynaldo. 1982. *La fiesta de los tiburones*. La Habana: Ed. Ciencias Sociales 2 vols.
- Gutiérrez, Pedro Juan. 1998. *Trilogía sucia de La Habana*. Barcelona: Anagrama.

- Harris, Marvin. 1998. *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid: Alianza.
- Jiménez Soler, Guillermo. 2006. 'De cómo los cubanos esquivaron el hambre y burláronse de ella'. En: *Revolución y cultura* 3: 36-43.
- Kanev, Vanko. 'Cocina y política en El hombre, la hembra y el hambre'. En línea en: <http://www.dainachaviano.com/articulo_cocinaypolitica.html> (consultado el 18.03. 2008).
- Kristeva, Julia. 1980. *Poderes de la perversión*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Leyva Martínez, Ivette. 'El exilio gastronómico. Festín para la memoria'. *Revista Cuba Encuentro*. En línea en: <<http://www.cubaencuentro.com/es/content/download/19395/150428/version/1/file/33ilm191.pdf>> (consultado el 11.10. 2007)
- Menéndez, Rolando. 2006. *Las bestias*. Madrid: Lengua de Trapo.
- . 2002. *De modo que esto es la muerte*. Madrid: Lengua de Trapo.
- Merino, Eloy E. 2004. 'Los usos del almuerzo lezamiano en *El lobo, el bosque y el hombre nuevo*, de Senel Paz'. *Chasqui* 33: 42-55.
- Mintz, Sidney W. 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture and, the Past*. Boston: Beacon Press.
- Montanari, Massimo. 1994. *The Culture of Food*. Cambridge: Blackwell.
- Muguerca, Magaly. 1996. 'The Gift of Precariousness: Alberto Pedro Torriente's *Manteca*'. *The Drama Review* 40.1: 49-60.
- . 2002. 'The Body and Its Politics in Cuba in the Nineties'. *boundary 2* 29.3: 175-185.
- Núñez González, N.E. 1999a. 'Algunas concepciones alimentarias de los cubanos'. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición* 13: 46-50.
- . 1999b. 'Antecedentes etnohistóricos de la alimentación tradicional en Cuba'. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*. 13 (1999): 145-50.
- Padura, Leonardo. 2001. *Vientos de cuaresma*. Barcelona: Tusquets.
- Piñera, Virgilio. 1990. *La carne. Cuentos*. Madrid: Alfaguara.
- . 1985. *La carne de René*. Madrid: Alfaguara.
- Pilcher, Jeffrey. 1998. *¡Qué vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: U of New Mexico Press.
- Ponte, Antonio José. 1997. *Las comidas profundas*. Vaudchrétien: Éditions Deleatur.
- Quiñones, Tato. 2005. 'Mi socio Manolo'. *La Gaceta de Cuba* 3 (mayo-junio): 8-13.
- Rodríguez, Reina María. 'Fricandel'. 2005. *Revista de cultura lateral* 130 (octubre). En línea en: <http://circulolateral.com/revista/revista/articulos/130_poesia.htm> (consultado el 08.03. 2008).
- Sarmiento Ramírez, Ismael. 2002. 'Bebidas y ambiente social en la Cuba del siglo XIX'. *Caravelle* 78: 81-104.
- Sierra, Sonia. 'La Cuba de hoy vista desde ayer. Entrevista con Leonardo Padura'. En línea en: <<http://www.bnjm.cu/librinsula/2005/septiembre/87/entrevistas/entrevistas221.htm>> (consultado el 28.02. 2008).
- Smith, Eric D. 2002. 'I Have Been a Perfect Pig: A Semiosis of Swine in 'Circe''. *Joyce Studies Annual* 13: 129-146.
- Sheller, Mimi. 2003. *Consuming the Caribbean: From Arawaks to Zombies*. Routledge.
- Stallybrass, Peter y Allon White. 1986. *The Politics and Poetics of Transgression*. Ithaca: Cornell University Press.
- Torrente, Alberto Pedro. 2005. *Mar nuestro. Manteca*. San Juan: Fragmento Imán.

- Vadillo, Alicia E. 2000. 'Una relación metafórica entre 'comida' y 'poder' en obras de tres escritores cubanos: Alejo Carpentier, José Lezama Lima y Severo Sarduy'. *Boletín CIRCA (Centro de Información y Referencia sobre Centroamérica y el Caribe)* 25-26 (2000). En línea en: <http://www.cicla.ucr.ac.cr/boletin25_07.htm> (consultado el 01.11. 2007).
- Yañez, Mirta. 1999. 'El discurso femenino finisecular en Cuba: Aurelia del Castillo y otras voces en torno al 98'. En: Susana Montero Sánchez y Zaida Capote Cruz (eds), *Con el lente oblicuo. Aproximaciones cubanas a los estudios de género*. La Habana: Editorial de la Mujer. 17-37.

