

El Banquete: la presentación de los alimentos en *Paradiso* de José Lezama Lima

Dos banquetes o cenas familiares nos enseñan las delicias gastronómicas de *Paradiso*: “la gossa familia,” o la llamada del recuerdo, reunión familiar instaurada por el tío abuelo vasco en el primer capítulo y “la cena de la señora Augusta,” último momento de reunión familiar, en el capítulo siete. En ambos, Lezama Lima retoma dos de los elementos más sobresalientes de este género filosófico-literario: Primero, la convocación o unión de seres queridos y segundo el deleite sensorial y espiritual experimentado por los convidados. Placer que se expresa deleitoso en la forma, en la presentación delicada pero también exuberante y extrema de cada uno de los elementos exhibidos:

Doña Augusta se había preocupado de que la comida ofrecida tuviese de día excepcional, pero sin perder la sencillez familiar. La calidad excepcional se brinda en el mantel de encaje, en la vajilla de un redondel verde que seguía el contorno de todas las piezas, limitando el círculo verde por los filetes dorados. El esmalte blanco, bruñido especialmente para destellar en esa comida, recogía en la variación de los espejos la diversidad de los rostros asomados al fugitivo deslizarse de la propia imagen (322).

Pero igualmente el gozo de tal cena no se encuentra exclusivo en el placer y la satisfacción física del apetito, pero en el ofrecimiento de la palabra, en el gusto de la mesa, como lo explica Brillat-Savarin, autor francés del siglo XVIII, en *La filosofía del gusto*. El placer de la mesa: “*Es la sensación reflexionada que nace de las diversas circunstancias de hechos, situaciones, cosas y personas que acompañan al sustento*”. En Lezama los banquetes permiten tanto la más alta comunión espiritual entre los familiares y con ello su más juguetona forma de expresarse,

alegremente barroca, como el momento ideal para instaurar la identidad familiar y con ella la idea de transculturación.

En *Paradiso y el sistema poético de José Lezama Lima*, Margarita Junco anota que podemos apreciar claramente el fenómeno de la transculturación a través del episodio del árbol del Flaboyant narrado por el tío: “Después de una discusión sobre la bondad de las frutas cubanas y españolas, se ve la imagen del árbol bajo el cual el abuelo vasco logra el milagro de la transculturación a su nueva patria que hasta entonces había rechazado” (Junco 52). Aunque coincido con la autora que este es posiblemente el momento donde más explícitamente se puede ver el fenómeno. Me gustaría señalar que en el desarrollo mismo de la cena familiar se puede entender plenamente el fenómeno de la transculturación el cual toma su forma inaugural en el episodio elegido por Margarita Junco.

Permítanme primero recordar el significado de transculturación ofrecido por Fernando Ortiz, el cual tiene gran eco en la obra Lezamiana, en el *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* Fernando Ortiz define:

“Entendemos que el vocablo *Transculturación* expresa mejor las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra, porque éste no consiste solamente en adquirir una cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana *aculturación*, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, y lo que pudiera decirse una parcial desculturación, y además, significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse *neoculturación*” (Ortiz, 86)

En el banquete, llama la atención que es el tío abuelo vasco y no el narrador quien relata a su parentela dicho proceso, su narración no se enfoca particularmente en el momento mismo en que

por fin acoge y es acogido a la isla por el flamboyant, su narración enfatiza particularmente el temor que el vasco siente por la historia del cubano que maliciosamente le trata de convencer que la cepa actual española es americana:

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

En sus pesadillas la mosca ataca todo el sistema digestivo, principalmente el estomago, que en palabras del tío, es simbólicamente su raíz y llena su boca de semillas que no son la suya-española. El temor a ser invadido por lo otro, lo americano, es enfatizado a través de la elección del autor por señalar que es la mosca prieta la que invade la vida española. Si recordamos que el daño de la mosca es el huevo que deja en la hoja, podemos insinuar que el temor no es exclusivamente a la extinción de lo propio, pero a la reproducción a la multiplicación de los huevos, de lo otro en lo que constituye la esencia, en otras palabras el temor a la pérdida, al desarraigo. En el sueño, la mosca se vuelve gigante en el estomago, luego sube por los canales y sin poderla echar de su paladar se apodera del sistema digestivo. Es posible sugerir que la nueva semilla americana, sus frutos, busca entrar en el vasco que temeroso se niega a dejar a entrar lo americano en su paladar, pero sin desearlo, inconsciente como era del proceso, el fruto americano se encontraba ya instaurado dentro de él. Es simbólico el hecho que tres veces llama a su esposa Enriqueta para que le brinde otro zapote, insinuando que como Pedro en la tradición judeocristiana, él ha traicionado lo propio. Sin embargo, en su caso, no hay arrepentimiento, la posible alusión a la traición de aquello que representa lo propio, la cepa española, se convierte

en transformación en la historia del español. El vasco ha perdido el temor, no exclusivamente bajo el árbol del Flaboyant, pero por medio de la introducción repetida y degustada de la semilla americana. Más aun durante la comida, los únicos alimentos físicamente digeridos son “un manojillo de anchas uvas moradas” y la semilla del zapote. Mientras, la pintada a la romana, las nueces y confitados son sólo mencionados como eventos narrativos, la uva y el zapote, son tanto nombradas con la palabra como gustosamente digeridas por el vasco. Saboreo que no sólo produce el dulzor de la fruta americana pero en el delicioso zumbido las zetas al pronunciarlo. Añadamos, que no únicamente se come la fruta americana, pero se mezcla el vino blanco con la semilla del zapote: “Se levanto y repartió vino blanco seco en la bandeja donde los que eran ya de más edad ostentaban las mismas frutas servidas a los garzones—.Es una prueba más difícil para el paladar –añadió–, –fruta muy dulce con vino seco;” (127). Podemos sugerir que tanto la fruta americana como la uva-europea hacen finalmente parte del sistema digestivo e identitario, cultural del vasco. Podríamos afirmar que se produce o se crea un nuevo producto cultural que se funde eucarísticamente como uno en la figura del tío abuelo.

En el meticuloso orden de la presentación de los alimentos en la “gossa familia” un orden europeo- español, acompaña toda la presentación de los alimentos. Primero se sirven los confitados y las almendras, productos ambos de zona mediterránea y de orgullo español. Contrastando con las yemas, la natilla cubana o con la crema helada del banquete de la señora Augusta los cuales se sirven al final de la cena, los dulces son en el banquete del vasco el primer plato. El diccionario de la Real Academia define confitar: “como cubrir con un baño de azúcar frutas o semillas o bien cocerlas en almíbar”. Mientras la fruta europea necesita del azúcar para alcanzar volverse golosina, la americana, dulce por sí misma empalaga. Mientras toda la parentela cubana abandona el zapote rápidamente, el tío engolosinado por el sabor americano

lleva a su boca una tras otra las pepas del zapote. Es de hecho con la petición de un último zapote a la esposa que terminan ambas, la comida del tío, como la narración de la “gossa familia.” En el vasco, el zapote es ya parte integral de su identidad como lo es en el americano.

Si bien en el vasco se ha efectuado íntegramente la transculturación, el proceso inverso, binario, se da en la cena de la señora Augusta. Teniendo en cuenta no sólo la variedad y la riqueza de frutas y vegetales de la isla, sino el toque tradicional cubano que la abuela quiere dar a su comida, son simbólicos los productos escogidos por ella para su ensalada y último plato. Para la primera la señora Augusta selecciona los espárragos, los cuales fueron introducidos por los árabes a España en el siglo XII y la remolacha la cual tiene un origen africano pero, diferente a la yuca o el plátano, llegaron a la isla no para alimentar a los esclavos pero para acompañar el paladar de los españoles. Para la fruta de estación no zapotes, piñas o caimitos como en *Espejo de paciencia*, pero productos de origen europeo: “Al mismo tiempo que servía el postre, doña Augusta le indicó a Baldovina que trajese el frutero donde mezclaban sus colores las manzanas, peras, mandarinas y uvas” (326). La manzana, la pera, como la uva son productos básicos de consumo español. Es posible sugerir que no únicamente el tío vasco ha aceptado y asimilado la fruta americana, el americano ha tomado como suyo el producto español, y lo ha hecho suyo. En “Cornucopia colonial o la Jugosa construcción de la nación,” Francisco Morán sugiere sobre la cornucopia: “Las mismas formas literarias que problematizan y cuestionan nuestras pretensiones identitarias, son, al mismo tiempo, las que las posibilitan. Y nos confirman que, aunque no podemos ser absolutamente “americanos”, tampoco podemos ser “europeos” (7). Siguiendo la argumentación del crítico cubano sobre el discurso colonial, en el caso de *Paradiso*, de la frutas en ambos banquetes, es posible llegar a una conclusión similar y decir que con relación a la identidad cubana no se puede ser totalmente americano o totalmente europeo, lo cubano, al

menos en *Paradiso* implica primero el temor a perder la propia identidad, segundo una transformación y finalmente simbiosis que produce en última instancia la identidad cubana. Como señala Ángel Rama sobre la *neoculturación* definida por Ortiz en *Transculturación narrativa en América Latina*: “Trabajando simultáneamente con las dos fuentes culturales puestas en contacto. Habría pues pérdidas, selecciones, redescubrimientos e incorporaciones” (Rama 86). Tal y como las hay en el caso de *Paradiso*.

De la misma forma que en la “gossa familia” el énfasis del autor radica presentación narrativa del alimento más no su incorporación gustativa en sí, en la cena de la señora Augusta los alimentos son exquisitamente pronunciados, mostrados al lector, pero no son digeridos. Si bien se contemplan sus colores y formas, no hay un momento en el cual el lector pueda sentir el olor de la sopa de plátano, o ingerir con o al lado del personaje los alimentos; la cena de doña Augusta, muestra el placer de la mesa, mas no el placer por alimentarse, como señala Brillant-Savarin. El carácter evocativo que la abuela busca con su sopa: “Doña Augusta destapó la sopera donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. –Los he querido rejuvenecer a todos– dijo– transportándolos a su primera niñez y para eso he añadido a la sopa un poco de tapioca,” (322) no es alcanzado por el gusto de la sopa en sí, por el contrario el deleite está es en la palabra que la evoca, en las imágenes que la abuela construye: “Había terminado su párrafo para apreciar cómo se polarizaba la atención de sus nietos. Sólo Cemí estiraba su cuello, queriendo perseguir las palabras en el aire” (322). Si bien en el banquete de abuela los alimentos se transforman en un proceso cíclico de vida y muerte como sugiere González Echevarría en “Lezama, Góngora y la poética del mal gusto”, es posible también sugerir que la cena ofrece como plato principal la palabra hecha imagen, poesía, objeto barroco:

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

Cada uno de los elementos mencionados por el autor semejan una pincela, un gusto por el color, por la palabra, por la imagen final lograda. Ya Severo Sarduy señalaba en *Escrito sobre un cuerpo* que aquello que realmente importaba en la obra de Lezama era la textura, el trabajo lúdico con diferentes tradiciones. Se habla de la alegoría del langostino, del ritmo remansado que necesita la comida, no sólo por el contenido de la conversación que remite a la muerte y del cual se forma el contenido alegórico del camarón, pero también del remanso que implica en la imagen la frescura de la ensalada y su contraste de colores, púrpura, verde y amarillo con los tonos rojos, rosados, abiertos como los llama el autor del soufflé. La cena es banquete de la oralidad, se presenta el alimento, pero él se transforma principalmente en forma poética, en metáfora que insinúa pero que deja abierta también su enigma. Como señala Rita Moliner en “Lezama Lima o el Hechizo de la búsqueda”: “la complejidad de Lezama no es solo conceptista. Participa también de la acumulación y continuidad metafóricas de Góngora en su intento obsesivo por aprehender poéticamente la realidad” (Moliner 99).

El autor juega con el ave ofrecido como alimento en todas sus posibilidades metafóricas. Así, el pavipollo-alimento cubano- se torna zopilote-ave Mexicana que llama a la muerte, luego retoma su contenido de alimento como guajalote para poder tornarlo en caldo de pichón que cura la enfermedad del asma, lo devalúa posteriormente llamándolo avechucho y finalmente la conversación se torna ya no en el pájaro alimenticio pero en el pájaro metafórico que habla

sobre el arte, convocando así diferentes tradiciones y culturas, pero privilegiando finalmente el sentido creador, poético del símbolo. Aunque la alusión al ruiseñor de Pekín es claramente un preámbulo de la muerte de Alberto y de la abuela Augusta, asimismo la alusión al cuento de Anderson lleva a pensar sobre el papel del artista y el error humano. Una vez más en la novela el autor muestra el temor a la palabra artificial, a aquella que en su novedad se repite, encanta y funciona bajo las reglas deseadas por el público, pero que en última instancia se estropea debido a su artificialidad. La palabra en Lezama contiene un alto contenido enigmático, oculto, barroco, pero no por ello artificial.

La cena de la señora Augusta es un juego de inteligencia y agilidad con ella y a través de ella, un refinamiento del saber argumentar, crear y jugar con la palabra, como el diálogo Platónico. En *Comiendo en América de 1850 a 1900*, Kathryn Grover señala: “Era esperado que la cena o banquete demostrara su propio refinamiento [...] Poniendo atención a cualquier tipo de ruptura, se debía regular tanto las expresiones emocionales como las formas físicas, evitando ambos extremos, tristeza y risa escandalosa” (Grover 137) en la cena lezamiana de doña Augusta, como en la más aristocrática cena victoriana, ambos polos -extrema alegría o tristeza- son totalmente repelidos y omitidos. En ella hay un orden, un decoro de jerarquías con las que, sin embargo, la abuela juega irónicamente. No hay una burla descomedida o falta de elegancia al sentar a Santurce entre los adultos y los niños, pero sí una sonrisa que exclusivamente los más íntimos pueden percibir. Como esposo de la visitante le corresponde la presidencia de la silla, pero a su vez tal distinción es disminuida al ser transición entre adultos y niños. Santurce es tratado como un garzón por los comentarios imprudentes, aburridos y/o torpes que constantemente pronuncia: “Un canario –añadió-, aparentemente tiene doscientas pulsaciones, son sólo otras tantas descargas fibrinosas.” (Lezama Lima 323). Santurce atenta

contra la exquisitez de la cena, contra el placer de la palabra, su evocación y producción de imagen, ya que sus oraciones exhiben sólo datos, cifras, hechos científicos dentro de un contexto familiar y literario en el cual no tienen cabida sus oraciones carentes de elaboración, transformación y presentación. Sus palabras contrastan desde un ángulo visual y oral con la transformación y exquisitez de los alimentos ofrecidos en la cena, y desde una perspectiva narrativa, retórica y lúdica con las palabras presentadas por Alberto, doña Augusta y el mismo Cemí.

Quisiera concluir esta exploración sugiriendo que en *Paraiso* aunque no necesariamente al tocar el tema de la comida, especialmente el banquete, se debe hacer alusión al discurso de la identidad o lo americano en el autor cubano, es cierto también que la alimentación, nos ubica en el plano de una historia en la cual naturaleza e identidad dialogan y definen una esencia nacional. Lezama, no ajeno a este dialogo, aporta niveles diferentes de lectura sobre el tema, en el cual es posible encontrar tanto el discurso de la transculturación iniciada por su compatriota Fernando Ortiz, pero asimismo un nivel de interpretación individual en el cual la comida es metáfora, como la novela misma, del proceso de la creación y la poesía.