

What makes our mouths water: el cuerpo y la escritura gastronómica en *Christmas Days* de Jeanette Winterson

What makes our mouths water: The Body and Gastronomical Writing in Jeanette Winterson's *Christmas Days*

JULIETA FLORES JURADO

Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México
México

Resumen

Numerosas académicas y académicos han sostenido que el libro de cocina puede ser leído como literatura, destacando la función imaginativa de estos textos por encima de su dimensión práctica. Sin embargo, afirmar el valor literario de los libros de cocina con base en esta distinción corre el riesgo de reinscribir la idea de que nuestra atención crítica debe orientarse hacia lo abstracto y lo intelectual, más que a lo concreto o corpóreo. Este artículo busca responder a este problema con una recuperación del carácter práctico de la receta, pues así se completa un proceso en el que el cuerpo está implicado en la escritura, y la lectura regresa al dominio del cuerpo. Pensar en la convivencia de cuentos y recetas en *Christmas Days* de Jeanette Winterson (2016) me permitirá considerar este tema desde dos perspectivas. Primero, sostengo que en *Christmas Days* las recetas son el principal marco narrativo de la colección, invirtiendo así el esquema más habitual, en el que las recetas se insertan en un relato. En segundo lugar, explico cómo la escritura gastronómica se definió en un primer momento como distinta de las recetas, pero los libros de cocina que adoptan elementos gastronómicos desestabilizan la distinción entre apreciación estética y reproducción mecánica, y las marcas de

género implícitas en ella. El libro de cocina, en especial si refiere a una festividad que conmemora una *encarnación*, busca llegar no sólo a la mente de quien lee, sino también a sus manos y a su paladar.

Palabras clave

Jeanette Winterson, Navidad, recetas, libros de cocina, cuerpo

Abstract

Many scholars have made a case for reading cookbooks as literature, foregrounding the imaginative function of these texts instead of their practical dimension. However, when this division is taken as a basis for affirming the literary value of cookbooks, there is a risk of reinscribing the idea that our critical faculties should be directed towards the realm of the abstract and the intellectual, dismissing what is concrete or corporeal. This article aims to address this problem by stressing the practical uses of recipes, in order to describe a complete process in which the body is implicated in writing, and reading takes us back to the realm of the body. Thinking about the coexistence of short stories and recipes in Jeanette Winterson's *Christmas Days* (2016) will allow me to consider this topic from two viewpoints. First, I argue that the recipes are the main narrative frame in the collection. This differs from the more usual scheme in which recipes are embedded in a story. Secondly, I explain how gastronomical writing in an early stage defined itself against recipes and cookbooks, but cookbooks that adopt gastronomical elements can question the distinction between aesthetic appreciation and mechanical reproduction, along with the gendered nature of this divide. A cookbook, particularly a cookbook centered on a festivity that commemorates an act of *incarnation*, aims to reach not only the mind of the reader but also her hands and palate.

Keywords

Jeanette Winterson, Christmas, recipes, cookbooks, body

En 2018 se cumplieron veinte años de la publicación de *How to Eat* de Nigella Lawson, una de las escritoras gastronómicas y presentadoras de televisión más conocidas en Reino Unido. Jeanette Winterson, amiga de la gastronoma, escribió una introducción a la edición de aniversario y publicó también un ensayo conmemorativo en *The Guardian*. En este ensayo Winterson explica que el libro de Lawson no sólo consigue saciar el hambre física de quien lee: “What makes our mouths water when we read a cookbook isn’t the food on the table; it’s the story about the food on the table. Pleasure always starts in the mind” (Winterson, 2018). Este comentario habla de las posibilidades textuales que Winterson encuentra en el libro de cocina, y de su atención a la historia entrelazada de los actos de narrar, leer, cocinar y comer.

La unión inseparable de comida y lenguaje es una idea fundamental en *Christmas Days* (2016), un libro que reúne doce cuentos navideños escritos por Winterson a lo largo de varios años y doce recetas adecuadas a la estación. Este artículo propone leer las recetas de *Christmas Days* como escritura gastronómica, entendiendo esta categoría como “belletristic nonfiction either devoted to food or containing significant food-related scenes—primarily creative nonfiction, autobiographies, travel accounts—with a passing glance at the art of writing cookbooks and, therefore, recipes” (Bloom, 2008: 348). Aunque esta estructura de cuentos alternados con recetas parece sencilla, vuelve inestable el estatus genérico del libro, que puede ser colocado en el estante de narrativa contemporánea o en el de libros de cocina. Esta indeterminación no se limita a las librerías o bibliotecas, sino que se extiende a la lectura y al uso que quien lee decida darle al libro; es decir, *Christmas Days* puede ser un libro para la mesita de noche o para el estudio, o para llenarse de grasa y salpicaduras en la cocina.

Frecuentemente la crítica literaria ha justificado su interés en los libros de cocina apelando a la autonomía del objeto artístico: para leer el libro de cocina como literatura ni siquiera sería necesario saber cocinar, pues algunas autoras y

autores hacen uso en sus recetas de una escritura imaginativa que resulta disfrutable aun si no llega a materializarse en un objeto comestible. Como afirma una reseñista: “It’s unlikely many readers will prepare [Winterson’s] dad’s sherry trifle, which calls for a large tin of fruit cocktail and a pint of ‘jelly block,’ among other things. But they’ll likely always remember what happens around it” (Rosenstrach, 2016). El comentario de Winterson que cité arriba sigue una línea parecida: en él se elogia la escritura ingeniosa de Lawson y se resalta el valor cultural de *How to Eat* porque el texto apela en primer lugar a la mente. Considero que esta postura, si bien ha sido necesaria para otorgar legitimidad a la escritura gastronómica, no es suficientemente atenta a todo lo que puede hacer un libro de cocina. Negar el estatus de arte a los textos y objetos funcionales es, como ha demostrado Korsmeyer (2004), una práctica que ha contribuido a excluir la producción cultural de las mujeres (6). Esta exclusión afecta a la escritura de recetas, “a household literary practice that, in general, women conducted for other women” (Tigner y Carruth, 2018: 76). Como explicaré más adelante, los primeros gastrónomos (como algunos chefs hoy en día) trataron de distanciarse del género (*gender*) más asociado con la comida y la cocina. En suma, minimizar la dimensión material de las recetas puede revelar ecos de un pensamiento estético que privilegia los objetos que pueden ser contemplados desinteresadamente, sin apetito físico.

Quiero sugerir que el placer que encontramos en la escritura gastronómica, y específicamente en *Christmas Days*, no debe concebirse como primordialmente intelectual, pues ya el mismo acto de leer ocurre en formas encarnadas (*embodied*). Nada indica que las recetas de Winterson no tengan la finalidad de ser preparadas; de hecho, al inicio del libro la autora menciona una “big fight with my editor”, en la que Nigella Lawson tuvo la última palabra, sobre las ventajas de usar sistema métrico o sistema imperial (Winterson, 2016: 16). En la receta de *mince pies* es claro que Winterson está pensando en un/a lector/a que llevará el libro a la cocina: “Wear an apron. This recipe is messy” (37). Mi postura sigue a Carolyn Korsmeyer (2004) cuando afirma que “food and drink need not depend on being counted among

the arts in order that their aesthetic importance be recognized. That is, food has aesthetic importance in its own right and need not borrow status from art” (100). Por ello, en lugar de enfatizar la *literariedad* de las recetas, propongo considerar también los cuentos como práctica cotidiana y como fuente de placer: así fue como Winterson (2016) los escribió —“I write for the delight for it” (17)—, y una vez publicados pueden leerse/consumirse en “dosis diarias”, en los doce días del 25 de diciembre al 5 de enero. No realizaré un análisis detallado de las recetas, pues mi interés principal es pensar en su potencial como escritura gastronómica con una finalidad práctica, y como discurso sobre el cuerpo. Esta atención a las recetas como textos que conducen a lo corpóreo —es decir, que invitan a quien lee a levantarse, encender el fuego, empuñar herramientas, oler, tocar y degustar— permite hacer una conexión inesperada con el dogma cristiano: ya que las recetas son un acto comunicativo que pretende materializarse en alimento para el lector o lectora, un libro de recetas navideñas es una forma idónea de actuar la idea de que “la palabra se hizo carne” (Juan 1:14, Reina Valera Actualizada). La palabra se hace carne cuando leemos de forma encarnada y cuando las recetas, al prepararse, dejan de ser imaginarias y se vuelven sustancia, cobran cuerpo y se vuelven parte de nuestros cuerpos.

En las siguientes páginas me propongo organizar mis comentarios sobre *Christmas Days* en dos secciones: primero describo la estructura del libro y extiendo el argumento de Susan Leonardi (1989), quien estudió las recetas como “discurso enmarcado” (*embedded discourse*), para proponer que las recetas pueden considerarse en este caso como el marco principal en el que se insertan los cuentos. Es decir, se invierte el esquema más usual, en el que las recetas están enmarcadas en la ficción. La segunda sección expone brevemente el carácter carnavalesco de la escritura gastronómica de Winterson para explicar su anclaje en una tradición autoral femenina que configuró un lenguaje indisciplinado del apetito y el placer gustativo. Aunque esta aproximación en principio asume la literariedad de los libros de cocina y la elevación de la comida al estatus de arte, es necesario recordar que las

autoras que adoptaron el estilo de los textos gastronómicos a los recetarios lo hicieron mediante el acto transgresor de afirmar el cuerpo femenino como un cuerpo deseante, hambriento y elocuente. La presencia de lo carnavalesco también conduce a un contexto literario donde el cuerpo y su materialidad son protagonistas.

Las recetas en contexto

Christmas Days inicia con un prefacio titulado “Christmas-tide” en el que la novelista desarrolla su interpretación de la Navidad como una práctica cultural híbrida que se ha transformado según las ideologías y preocupaciones de cada época y cada lugar. Este ensayo introductorio identifica la imagen de una madre con su hijo como el núcleo del relato de la Navidad, y lamenta que esta figura femenina haya perdido protagonismo a partir del siglo XVI: “Until the Protestant Reformation in Europe in the 16th century, the Madonna and Child was the Christian image everybody would see every day [...] After the Reformation, Mary, who had been treated like the fourth member of Godhead, was demoted” (Winterson, 2016: 6-7). Este intento de eliminar todo vestigio del culto al poder femenino se asocia con la supresión de la Navidad bajo regímenes conservadores, como sucedió en Nueva Inglaterra y en Gran Bretaña durante el siglo XVII. La festividad era “too pagan in its origins, as we’ll see later, too party-time, too pleasurable [...] and too dangerous to let Mary back out of the kitchen and into the starring role” (Winterson, 2016: 7). En efecto, la fecha adoptada para la celebración de la Navidad coincide con la festividad romana de las Saturnales. Otras culturas celebraban el solsticio de invierno con regalos, guirnaldas de follaje y hogueras. En los últimos dos siglos se sumaron nuevos símbolos gracias al famoso retrato de la familia de la Reina Victoria junto a un pino decorado, en 1848, y a los primeros anuncios de refresco en los que San Nicolás cambió su atuendo verde por rojo. Así, Winterson concluye identificando la Navidad como “the most spectacular of [Christianity’s] success stories” (2016: 9). A pesar de los intentos por contener este potencial carnavalesco, la festividad que tenemos hoy es

a gaudy ragbag of festival with something borrowed from everywhere — pagans, Romans, Norsemen, Celts, Turks [...] its celebratory free spirit, its gift-giving, topsy-turvy misrule, made it anti-authority and anti-work. It was a holiday —holy-day— of the best kind, where devotion has joy in it. Life should be joyful. (Winterson, 2016: 15)

Esta coexistencia de elementos heterogéneos distingue también el tono y los temas de los cuentos de *Christmas Days*. El primero, “Spirit of Christmas”, contiene elementos satíricos como la aparición de Santa Claus, quien recorre los hogares prósperos del siglo XXI con la misión de hacer desaparecer las cosas que la gente no necesita: “In the old days we used to leave presents, because people didn’t have much. Now everyone has so much, they write to us to come and take it away. You’ve no idea how much better it feels to wake up on Christmas morning to find it all gone” (Winterson, 2016: 27).

Los cuentos que siguen dialogan con cuentos de hadas (por ejemplo, “The Mistletoe Bride”, que remite a Barba Azul, o “The Snowmama” y “O’Brien’s First Christmas”, donde las protagonistas se encuentran con hadas madrinas). Ocurren tanto en casas embrujadas como en diminutos departamentos en Nueva York, y evidencian un carácter posmoderno al reescribir y parodiar textos clásicos navideños como el poema “A Visit from St. Nicholas” de Clement Clarke Moore, cuyos primeros versos son remedados en la primera oración del cuento citado arriba, “Spirit of Christmas”: “It was the night before Christmas and all over the house nothing was stirring because even the mouse was exhausted” (Winterson, 2016: 18).¹ Además en estos cuentos hay narradores autodiegéticos, y otros en tercera persona con focalización interna. Considerando esta diversidad de voces, géneros y estilos narrativos, la voz más unificada de la colección puede hallarse en las doce recetas que se alter-

¹ El poema que aquí se está parodiando comienza: “’Twas the night before Christmas, when all through the house / Not a creature was stirring, not even a mouse” (Moore, 1823).

nan con los cuentos. Aunque considero que ambos tipos de textos tienen una estructura narrativa, para distinguirlos me referiré a los relatos que tienen un narrador o narradora explícitamente ficcional como cuentos, y a los textos gastronómicos donde la voz narradora se nombra a sí misma como “Jeanette” como historias-recetas.²

La unión de comida y relatos es, según Winterson (2016), consustancial a este periodo de celebraciones: “Telling stories round the fire is as old as language. And, as fires are lit at night and/or in wintertime, the winter festivals were natural story-telling opportunities” (13). Se ha explorado el rol de las recetas enmarcadas en la ficción en novelas como *Hearthburn* de Nora Ephron (Leonardi, 1989) o *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel (Sceats, 2003). Las recetas insertadas en un relato, explica Sceats, “may be crucially implicated in plot; they may reveal character, comment on the action, or provide oblique commentary” (168); pueden referir de manera metonímica a un personaje, un lugar o un evento. En el caso de *Christmas Days* este esquema se encuentra invertido: la persona autorial de Winterson y su escritura gastronómica son el hilo conductor de la colección, y por lo tanto los cuentos pueden entenderse como enmarcados por estas historias-recetas, en un nivel narrativo supeditado a éstas. Si el libro fuera adaptado, por ejemplo, a un programa de televisión, Jeanette sería la anfitriona; su voz unificaría los episodios, y los eventos culinarios serían interrumpidos para dar paso a los cuentos. No obstante, de acuerdo con el modelo que propone Susan Leonardi (1989), los pasajes que son estrictamente recetas —es decir, listas de ingredientes seguidas de instrucciones para combinarlos y cocinarlos— pueden considerarse “discurso enmarcado” o *embedded discourse*. Las recetas adquieren sentido en el discurso que las rodea, que construye una historia asociada a cada platillo; así, la receta “gives and is given life by its context. Whatever a recipe’s provenance, it is the context —be it cookbook, letter, food programme or magazine— that provides

² Cuando escribo “Winterson” o “Jeanette Winterson” me refiero a la autora implícita, distinta de quien narra las historias-recetas.

anecdotes, illustrative tales of particular meals or mouth-watering accounts of tastes, smells and ingredients" (Sceats, 2003: 168).

Para Leonardi (1989), este contexto que enmarca la receta es fundamental para entenderla como un acto de comunicación, como un intercambio que no sucede en el vacío: "Like a story, a recipe needs a recommendation, a context, a point, a reason to be" (340). Leonardi afirma con seguridad que "a cookbook that consisted of nothing but rules for various dishes would be an unpopular cookbook indeed" (340), y argumenta que este marco contextual es necesario para que el libro de cocina simule las condiciones reales en las que los/las cocineros/as intercambian, adaptan y transforman los textos: "The establishment of a lively narrator with a circle of enthusiastic and helpful friends reproduces the social context of recipe sharing" (342). Para Winterson, este círculo de amigas incluye a las escritoras Nigella Lawson, Ruth Rendell, Kathy Acker y Kamila Shamsie, a la librera Sylvia Whitman, y a su esposa, Susie Orbach. Leonardi, a partir de analizar *The Joy of Cooking* de Irma Rombauer, señala que en las notas que preceden a la receta "the author herself takes on a palpable personality. She jokes, cajoles, condemns, informs, and reflects and, in the process, creates a persona who approaches the first-person narrator of fiction or autobiography, a narrator with faults and failures as well as charms" (342). Esto sucede así en *Christmas Days*; más adelante explicaré cómo la personalidad hedonista e ingeniosa que narra las historias-recetas integra elementos gastronómicos a la cocina doméstica. Finalmente, el análisis de Leonardi ofrece un argumento útil para identificar un paralelismo entre historias-recetas y cuentos de hadas, que podría iluminar la estructura de *Christmas Days*: ambos tipos de textos se han transmitido de forma oral, abiertos a la reiteración con variaciones. Por esta razón frecuentemente han sido excluidos de una cultura literaria que favorece una visión del texto impreso como acabado y mayormente estable.³

³ Recetas, remedios caseros y cuentos de hadas han sido descalificados como "old wives' tales". Esta etiqueta, según Angela Carter, puede tener la connotación negativa de "worthless stories,"

Jennifer Cognard-Black (2017) propone un entendimiento diferente. En lugar de supeditar la pertinencia de la receta al relato que la enmarca, ella ve las recetas como narrativas con valor propio. Por sí mismas, las recetas apuntan al mundo exterior y cuentan ya con un contexto implícito: presuponen conocimientos culinarios y familiaridad con los ingredientes y los procesos por parte de quien lee, evocan un momento y un espacio particular por medio de su lenguaje y alusiones. La receta no es parte de una narrativa; es, potencialmente, una narrativa interactiva. Cuando el lector o lectora prepara la receta,

the material world beyond the text is changed—fiction becomes fact. The fantasy so often played out in short stories, children’s books, novels, and films in which a reader gets to walk into a piece of fiction is realized in the flesh-and-blood world of actual experience. A reader doesn’t just imagine herself or himself as a cooking character within this setting, doing these kitcheny things. A reader actually becomes that character. (Cognard-Black, 2017: 39)

Esta posibilidad de que el texto desemboque en lo material, y de que la receta sustente nuevos cuerpos, distantes del momento en que la receta fue puesta por escrito, permite hablar de las recetas como actos de “retórica encarnada” (*embodied rhetoric*) (Cognard-Black, 2017: 40). Comulgamos con el cuerpo de la autora cuando repetimos su ritual de Nochebuena, una merienda de pan de centeno, salmón ahumado y champagne (Winterson, 2016: 108). Las historias-recetas posibilitan este acto de comensalidad, aun si no nos sentamos a la mesa con la escritora. Así, explica Cognard-Black (2017), mente y cuerpo se reconcilian y la palabra se vuelve carne (44).

Sumado a lo dicho hasta aquí, es posible entender la receta, como hacen Tigner y Carruth (2018), como una forma de literatura vernácula: estas autoras

untruths, trivial gossip”, y funcionar como “a derisive label that allots the art of storytelling to women at the exact same time as it takes all value from it” (Carter, 2005: s.p.).

recuperan la etimología latina del adjetivo *vernaculus* (“doméstico”), así como de “receta” (*recipere*), para definir la receta como un objeto de intercambio, que adquiere sentido en la acción de donar y recibir, y que facilita la transmisión de conocimiento culinario entre individuos, comunidades y culturas (74-75). Cuando en el título o en los márgenes de la receta se nombra a quien la proporcionó, “the dishes are yoked to those who donated them as if at a kind of communal table—a table brought into being by the fact of the book” (Goldstein, 2013: 145). Un libro de recetas, concluyen Tigner y Carruth, opera como “a metaphorical communal meal” (2018: 77). El acto (literal o metafórico) de compartir la mesa conlleva también una conversación: en ocasiones Winterson cede la palabra a los cocineros que le compartieron la receta, y ambos interlocutores suelen interrumpir al otro para afirmar sus propias preferencias o sugerir modificaciones. En resumen, en *Christmas Days* es posible distinguir estructuras complejas donde una receta (con la posibilidad de convertirse en una narrativa interactiva, cuyas instrucciones llegan en último término a las manos y al estómago de quien lee) se enmarca en una anécdota; esta dupla de historia-receta puede involucrar a más de una voz, y la secuencia de historias-recetas construye el marco narrativo que contiene los doce cuentos.

Mientras que María es la figura materna dominante en el ensayo introductorio y en algunos de los cuentos, Mrs Winterson es uno de los personajes centrales en las secciones culinarias, lo que me lleva a pensar en los textos culinarios como un acto comunicativo en el que el discurso sobre la creatividad y el apetito femeninos evoca diferencias y tensiones entre madres e hijas. La cocina es el escenario donde se examina esta relación: el ascetismo y la frugalidad de Mrs Winterson se oponen al apetito por la vida de Jeanette y al tinte gastronómico de su narración —en el siguiente apartado mencionaré algunos ejemplos de cómo recetas particulares pueden simbolizar este conflicto—. Esta tensión se puede relacionar con las formas en que el género (*gender*) ha impactado la producción y la recepción de la escritura gastronómica, y con la proscripción de los cuerpos considerados como desordenados o excesivos, como explicaré enseguida.

El carnaval y la escritura gastronómica femenina

Jeanette, la voz a cargo de las historias-recetas, es una personalidad generosa, optimista y hedonista, en notorio contraste con los personajes solitarios y taciturnos que protagonizan muchos de los cuentos. Sin embargo, este “yo gastronómico” femenino, que abraza sus apetitos y que se aproxima a la cocina y a la alimentación como experiencias placenteras, no fue una posición sencilla de ocupar para las escritoras. Para comprender la posición de las voces femeninas en la escritura gastronómica es necesario considerar la forma en que los textos gastronómicos han reflejado y reproducido la división sexual del trabajo. Durante el siglo XIX, periodo en el que la gastronomía se configura como campo cultural, los libros de cocina escritos por mujeres se ocupaban, casi sin excepción, de circunscribir la relación entre mujeres y comida al entorno doméstico, de reproducir una noción de feminidad definida por la automoderación y el cuidado de los otros, y de resaltar el rol de las mujeres en un modelo tradicional de familia. En cambio, en el naciente género de la escritura gastronómica predominaban las voces masculinas; como afirma McLean (2012), “[s]ince its invention in 1801, the word gastronomy has been tightly linked to masculinity—a well-educated, cosmopolitan, witty, and articulate masculinity to be precise” (3).

El gastrónomo, como el *dandy* o el *flanêur*, era una posición que no estaba diseñada para ser adoptada por mujeres (Gigante, 2005: xxxv). Los gastrónomos, que comenzaron a aproximarse a la comida como un objeto estético que fomentaría la expresión literaria, se distanciaron de las recetas, de los libros de cocina y del entorno doméstico, orientando su discurso hacia el ensayo y la crítica de restaurantes, o en otras palabras, hacia la expresión del apetito en el espacio público. Su producción textual puede reconocerse por los siguientes elementos, de acuerdo con McLean: la atención a los placeres estéticos de la alimentación; la combinación de diversos géneros literarios y estilos, incluyendo “personal anecdote, historical reference, and literary allusion”; una sensibilidad cosmopolita; un énfasis en la alimentación como un evento social; una búsqueda de sofisticación en la descripción

escrita de los placeres alimentarios; y una persona autorial caracterizada por su apetito indomesticado (2012: 4). Esta división entre la cocina doméstica y el mundo cosmopolita y letrado de la gastronomía está claramente marcada por jerarquías de clase, así como por los dobles estándares de género, ya que “women’s appetites require containment and control, whereas male indulgence is legitimated and encouraged” (Bordo, 1993: 14).

Ante los marcos culturales que señalaban el apetito femenino como una transgresión ligada al deseo de poder, independencia y placer erótico, y ante las formas de disciplina que fomentan que las mujeres vigilen su propio cuerpo y supriman sus deseos, no sorprende que las escritoras tuvieran una posición marginal en la literatura gastronómica. El rechazo a los placeres físicos, un tema común en la filosofía y la religión en Occidente, es un mandato especialmente opresivo para las mujeres que buscan articular su hambre y sus deseos, ya que “the pleasures of the table are often twinned with the pleasures of the bedroom, connecting with another type of sensual indulgence and another deadly sin: lust” (Korsmeyer, 2004: 89). Algunas de las primeras escritoras que se afirmaron como gastrónomas adoptaron una postura verdaderamente desafiante, como la ensayista Elizabeth Robins Pennell (1896), quien declaró en el prefacio a su libro *The Feasts of Autolycus* que “the great interest of the following papers lies in the fact that they are written by a woman—a greedy woman” (6).

En su estudio sobre las escritoras anglófonas que reclamaron el placer gustativo en sus textos gastronómicos, McLean (2012) identifica como seguidoras de Pennell a M. F. K. Fisher, Alice B. Toklas y Elizabeth David, quienes abrieron un lugar en la literatura gastronómica para la expresión pública del apetito femenino, y asociaron la comida ya no al tedioso trabajo doméstico, sino a la curiosidad intelectual y al placer sensorial (8-9). En este sentido, esta escritura gastronómica femenina adopta una postura opuesta a la de libros de cocina decimonónicos como el conocido *Book of Household Management* de Isabella Beeton (1861), y a los esquemas

conservadores que éstos reproducían.⁴ Para el análisis que llevo a cabo en este artículo me interesa especialmente el legado de Elizabeth David, autora británica a quien se le atribuyen la popularización y la aceptación de la cocina mediterránea en el Reino Unido. Los libros de Elizabeth David responden a las condiciones alimentarias de la década de 1950, marcadas por la austeridad y el racionamiento. David había viajado por el Mediterráneo durante la década anterior, y al regresar a su país después de la Segunda Guerra Mundial comenzó a escribir sobre el placer gustativo recordado, a pesar de que muchas de las recetas resultaban difíciles de preparar en ese momento. Es notable que David adaptara el proyecto gastronómico a la escritura de recetas, consiguiendo así separar el libro de cocina de las obligaciones domésticas y recuperar este medio como una expresión de la imaginación, la creatividad y la búsqueda del placer. Además, David logró integrar al libro de cocina un lenguaje sumamente evocativo y poético: “By describing precisely how a given food tastes, smells, and looks, as well as her own physiological response to it, David feeds her readers language filled with sensory impressions. The eating pleasures that saturate much of David’s best food writing hold an undeniably erotic appeal” (McLean, 2012: 139).

El predominio del placer sensorial es una constante en la escritura gastronómica de Winterson, a pesar de que ella nació en 1959 y no vivió el periodo de racionamiento. En contraste, su madre, a quien llama “Mrs Winterson” en las

⁴ Winterson advierte que el libro de cocina doméstico puede ser un objeto cultural que, además de desatender el apetito femenino, ha contribuido a cimentar un ideal heteronormativo. Su novela *Oranges Are Not the Only Fruit* inicia con dos epígrafes, el primero proviene de una receta de mermelada de naranja de Mrs Beeton: “When thick rinds are used the top must be thoroughly skimmed, or a scum will form marring the final appearance” (Winterson, 2014: vi). Aunque se resalta el lenguaje sugerente de la receta de Mrs Beeton, una posible interpretación de este fragmento vería en él una norma que postula que lo deseable es una mermelada “pura”, y esta pureza se asocia a la imposición de una sola narrativa “correcta” acerca del deseo que la protagonista de la novela, una joven mujer lesbiana, finalmente rechazará. El segundo epígrafe, la frase “Oranges are not the only fruit”, atribuida a Nell Gwynn y que da título al libro, puede aludir al descubrimiento de la protagonista de que la heterosexualidad obligatoria no tiene por qué ser la única opción. Finalmente, el rechazo de la norma culinaria como evidencia del conflicto entre la narradora y su madre es un motivo que reaparece en la representación de Mrs Winterson en *Christmas Days*.

historias-recetas, nunca abandonó este espíritu de austeridad en su cocina: “Mrs Winterson never gave up her War Cupboard. From 1939 to 1945, she had done her bit for victory by pickling eggs and onions, bottling fruit, drying or salting beans and trading black-market tins of bully beef” (Winterson, 2016: 34). Aunque el recetario de Winterson es mucho más cosmopolita (incluye platillos de origen chino y paquistaní), hay una consciencia de que la popularidad contemporánea de ingredientes mediterráneos y asiáticos no se explica únicamente a partir de una curiosidad gustativa: “Throwing in dried fruit or ginger felt racy and modern at the same time as being imperialist and colonial so it was a perfect combination for a dwindling power more comfortable with Mrs Beeton than the Beatles” (Winterson, 2016: 184).

La primera historia-receta que aparece en *Christmas Days* enfrenta la ideología del libro de cocina doméstico con el apetito indisciplinado de una gastronoma. Mrs Winterson es un personaje severo, que reúne provisiones para el fin del mundo. Reescribiendo la receta de *mince pies* que heredó de ella, la narradora aconseja: “bang [the pastry] around a bit and think of your enemies, if you are like Mrs Winterson, until you like the texture; you should be able to throw it at someone (your enemy) and do damage” (Winterson, 2016: 37). En la primera novela de Winterson, *Oranges Are Not the Only Fruit*, aprendemos que este enemigo podía ser “the Devil (in his many forms)” o “Sex (in its many forms)” (Winterson, 2014: 5). Es claro que la sospecha de Mrs Winterson se extiende a toda erotización de la comida y a los excesos asociados al pecado de la gula. En la receta de *mince pies* conviven dos actitudes opuestas respecto a la cocina: el énfasis en la domesticidad y el énfasis en el placer. Cuando la receta indica que la masa debe reposar por una hora, Jeanette, siguiendo los pasos de las mujeres gastronomas, prefiere el placer: “Now—and *this is my bit not hers*—pour yourself a glass of wine and go and write some Christmas cards or wrap a few gifts; something seasonal and fun. Don’t do the ironing” (Winterson, 2016: 38; las cursivas son mías). Lejos de describir con distanciamiento y objetividad los pasos a seguir, Jeanette incluye recomendaciones musicales para acompañar la preparación de la receta —“Bing

Crosby, Judy Garland or Handel's 'Messiah'" (37)— y utiliza un lenguaje poético, lleno de onomatopeyas, metáforas y con un ritmo interrumpido por oraciones cortas, para describir el momento de encender un horno antiguo y caprichoso: "Turn on the gas tap. Hiss. Throw in the match. Stand back. Boom. Roar. Rip of blue flame steadying to a line of unleashed orange. Inside of oven like a squash court of self-bouncing fire. Now cook. Hopefully you have a tamer domesticated version of this feral fire-box" (Winterson, 2016: 38).

Aunque destaco este lenguaje literario, sostengo que esta receta está pensada para ser preparada: la narradora previene posibles desastres con un tono humorístico —"Now fill each [pie] generously, but not idiotically, with the mincemeat" (38)— y simultáneamente se posiciona como una mujer que afirma su apetito indisciplinado: si hay sobrantes de masa, una opción es usarla para hacer pays más ligeros, que sólo tendrán una cubierta de dos tiras de masa formando una X en lugar de un círculo que los cubra totalmente, pero inmediatamente Jeanette afirma que esa opción será la preferida por "those who want less pastry. Not me" (38). En "My New Year's Day Steak Sandwich", Jeanette aconseja acompañar este sándwich con Gamay, a cualquier hora del día: "This is New Year's Day and millions of people will be detoxing, dieting and proclaiming Dry January. Take a stand" (246). A este esfuerzo por afirmar el apetito femenino, y al lenguaje creativo que desestabiliza la distinción entre lo estético y lo funcional, me gustaría agregar dos elementos más que conectan el texto de Winterson con la tradición gastronómica: el énfasis en la abundancia y la imagen de la Navidad como festividad carnavalesca, y las alusiones literarias.

La concepción de la Navidad como un periodo donde pueden convivir espiritualidad y abundancia no es en modo alguno ajena al cristianismo. De hecho, como explica Trudy Eden (2011), los/las cristianos/as han ideado muchas maneras de usar la comida y las prácticas alimentarias para formar, fortalecer y extender su fe (1). Uno de los ejemplos más claros es el *agape*, el banquete ritual que reforzaría los lazos fraternales y la cohesión de la comunidad. Por otra parte, el carácter hedonista de la escritura gastronómica puede conectarse con la práctica cristiana de

equilibrar el ayuno y la moderación con festividades como el Martes de Carnaval (Mardi Gras), que Ken Albala (2011) describe como

a day of licence in food, drink, and bodily pleasures. It was said that the world turned upside down on this day, and inferiors were allowed to openly mock their superiors, albeit masked, in rituals of subversion [...] Rather than pose a threat to the structure of society, it has been suggested that this one day of ritual subversion actually strengthened the social order as a kind of safety valve—allowing people to blow off steam and then return to their proper stations the rest of the year. (16)

Winterson (2016) encuentra este potencial carnavalesco en la Navidad: “It’s a time for tales, presided over by the Lord of Misrule, who must be the guardian spirit of creativity, as he is of the ancient twelve days of Christmas-tide” (17). En el carnaval, las relaciones de poder se ponían “de cabeza”; en las escenas de la Natividad tenemos a tres reyes arrodillándose ante un bebé nacido en un establo (Winterson, 2016: 263). Sus descripciones exuberantes de la comida son una marca del *ethos* gastronómico, ya que “food writing emphasizes abundance, not scarcity; appetite, not abstemiousness; indulgence and overindulgence rather than dieting” (Bloom, 2008: 351). “Get the best butter you can afford. Get the best smoked salmon you can afford”, insiste Jeanette (Winterson, 2016: 110). En los cuentos son frecuentes las descripciones hiperbólicas de la comida que se consumirá en la cena de Navidad. Por ejemplo, en “Spirit of Christmas”:

Food supplies had been stockpiled like a war-warning; puddings the size of bombs were exploding off the shelves. Bullets of dates were stacked in cardboard rounds. A line of grouse, like toy warplanes, hung outside the back door. Chestnuts were ready to heat and fire. The free-range organic turkey—nothing a good vet couldn’t revive—was crouched next to hangar-loads of tinfoil.

‘Good thing the Twelfth Night pork is still eating windfall apples in an orchard in Kent,’ you said, trying to squeeze round the kitchen table.

I was staggering under the weight of the Christmas cake—it was the kind of thing medieval masons used to choose as the cornerstone of a cathedral”. (2016: 18-9)

En “Christmas in New York” el narrador, Sam, contempla con desaprobación a quienes viven la temporada festiva como un carnaval: acompaña a sus colegas a un bar, pero decide irse pronto, pues no desea participar en estos rituales de mascarada y de mundo-al-revés:

I didn’t say any more right then because the others had started singing their version of ‘Fairytale of New York’, which was even worse than The Pogues’.

I mean, what is this bonhomie? Is it because we’re in a bogus French bar that we have to have bogus French feelings, and kiss each other like it’s true?

It’s not true, but here they are, my colleagues, clinking glasses and feeding each other prawns. (2016: 91)

El aislamiento y desagrado de Sam indican su renuencia a participar en el acto colectivo del carnaval. “Christmas in New York” ejemplifica la soledad de los personajes que no han conseguido ajustarse a un desplazamiento del banquete comunal a las fiestas privadas: como explica Albala (2011), “[r]ather than gathering en masse regardless of social class on set occasions [...] individuals increasingly retired into commercial establishments such as taverns and pubs, while elites ate and drank in their own homes. Holidays such as Christmas were still, of course, celebrated, but the focus increasingly became the family unit rather than the community” (17). Albala identifica las razones de este cambio en la Reforma y en la fragmentación del

cristianismo en numerosas denominaciones; sin embargo, podemos seguir a teóricos como Mijail Bajtín y Norbert Elias y asociar el nuevo carácter privado del festival de invierno con el abandono de lo carnavalesco. Como explican Ashley, Hollows, Jones y Taylor (2004), el banquete carnavalesco, en el que el cuerpo social era el protagonista y se permitía la subversión de las normas, fue reemplazado por “the private event of the bourgeois feast” (43). La propuesta de Bajtín explica la manera en que el banquete “increasingly loses its public, celebratory potential, and its bawdy, grotesque forms of conduct, to be replaced by a more private form of consumption, accompanied by a more orderly and refined set of table manners” (Ashley *et al.*, 2004: 45), mientras que Elias argumenta que la etiqueta y los buenos modales asociados a este nuevo estilo de consumo en privado han servido para reforzar los valores burgueses y para regular el contacto no sólo entre el cuerpo y el alimento, sino entre un cuerpo y otro: mantienen separado lo que no debe mezclarse y configuran al individuo como una entidad cerrada y autónoma (Ashley *et al.*, 2004: 46-53).

En contraste, Winterson (2016) sostiene que “Christmas is about community, collaboration, celebration. Done wright, Christmas can be an antidote to the MeFirst mentality that has rebranded capitalism as neoliberalism” (164). Winterson ejemplifica esta alternativa, enfocada en la comunidad y la generosidad, con las cenas de Navidad que George Whitman, el hombre estadounidense que reabrió la legendaria librería Shakespeare and Company en París, ofrecía a todos los artistas que llamaran a la puerta (la librería ofrecía también alojamiento y trabajo). Según la propia Winterson, quien fue una de estas artistas:

George never closed the store on Christmas Day; usual opening hours of midday to midnight were observed, and George cooked a meal for anyone who wanted to eat —that has included Anaïs Nin, Henry Miller and a batch of Beat poets. Ginsberg read “Howl” with his clothes off and Gregory Corso particularly liked the holiday fare on offer one year: ice-cream, doughnuts and Scotch. (2016: 164)

Esta familiaridad con la comunidad artística construida en torno a Shakespeare and Company apunta hacia un último elemento que permite anclar *Christmas Days* en una tradición de literatura gastronómica: las alusiones literarias. En el cuento “The SnowMama”, cuando la “mamá de nieve” se despidе de la niña que la construyó, lo hace con una cita de Shakespeare: “‘Fear no more the heat o’the sun.’ It is a song of mourning. We sing it when we melt” (Winterson, 2016: 53). Si la conserva de repollo sale mal, Jeanette ofrece este consejo: “Remember old Sam Beckett? ‘Try Again. Fail again. Fail better’” (70). Aunque muchas de las historias-recetas se originan en las conversaciones que Winterson ha mantenido con sus amigas en sus cocinas, estos mundos evocados por las recetas no idealizan la cocina como un espacio femenino. Por ejemplo, el trifle de jerez (2016: 139-143) siempre fue preparado por el padre de la escritora. En las historias-recetas hay mujeres que no cocinan nunca, como Kathy Acker: “she couldn’t cook —she could not even stir” (2016: 86). Para Winterson, preparar natilla (*custard*) como solía hacerlo con Acker evoca su amistad, sus anécdotas y, metonímicamente, a toda una generación de artistas:

Whenever I make custard I think without thinking, image without imaging, a New York City now lost as Atlantis; of Beat hotels and drunk poets and diamond voices as various as Andy Warhol and Patti Smith, Dylan Thomas and Kathy Acker... who died not many years after this time, in 1997, furiously fighting cancer and upholding Dylan Thomas’s poem:

Do not go gentle into that good night...

Rage, rage against the dying of the light. (Winterson, 2016: 87)

Conclusiones

En este artículo he revisado dos formas en las que *Christmas Days* da protagonismo a un cuerpo autoral, heredero de una tradición de escritura gastronómica femenina y con inclinaciones carnavalescas, y el cuerpo de quien lee, que puede materializar y reconstruir los mundos evocados por las recetas. Sin desestimar el lenguaje literario y el poder de representación de la escritura gastronómica, he insistido en que la preparación de las recetas permite cerrar un ciclo: de un cuerpo que come a un cuerpo que escribe, y de un cuerpo que lee a un cuerpo que come. Al participar en la narrativa interactiva de una receta, quien piensa y quien se alimenta dejan de estar escindidos. Las recetas conectan varias mesas y varias voces; aun si no estamos en compañía de quien escribe, comemos con ella o él: "Physical bonds arise when people eat the same food, which their bodies metabolize and turn into flesh. They become, if only in part and only temporarily, made one and the same" (Eden, 2011: 2). Esto abre la posibilidad de continuar estudiando las recetas como actos de retórica encarnada, y como un tipo particular de apóstrofe. También sería enriquecedor, en futuras investigaciones, explorar con más detalle la asociación entre recetas y cuentos de hadas, y las razones parecidas de su exclusión de la cultura literaria canónica. Angela Carter ya advertía esta semejanza:

Ours is a highly individualized culture, with a great faith in the work of art as a unique one-off, and the artist as an original, a godlike and inspired creator of unique one-offs. But fairy tales are not like that, nor are their makers. Who first invented meatballs? In what country? Is there a definitive recipe for potato soup? Think in terms of the domestic arts. "This is how *I* make potato soup". (Carter, 2005: s.p.)

Espero, para terminar, que esta aproximación ofrezca una nueva posibilidad para entender las relaciones entre alimentación y textualidad, y que este trabajo se sume a una conversación sobre las dos actividades orales más fundamentales para nuestro sentido de identidad: comer y narrar.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBALA, Ken. (2011). “Historical Background to Food and Christianity”. En Ken Albala y Trudy Eden (Eds.), *Food in Faith in Christian Culture*. Nueva York: Columbia University Press. 7-19.
- ASHLEY, Bob; Hollows, Joanne; Jones, Steve; y Taylor, Ben. (2004). *Food and Cultural Studies*. Londres: Routledge.
- BEETON, [Mrs] Isabella. (1861). *Beeton's Book of Household Management*. Recuperado el 25 de diciembre de 2019 de <https://archive.org/details/b20392758/page/n4>
- BLOOM, Lynn Z. (2008). “Consuming Prose: The Delectable Rhetoric of Food Writing”. *College English*, 70(4), 346-362. doi: 10.2307/25472275.
- BORDO, Susan. (1993). *Unbearable Weight. Feminism, Western Culture, and the Body*. Berkeley: University of California Press.
- CARTER, Angela (Ed.). (2005). *Angela Carter's Book of Fairy Tales* [en línea]. Londres: Virago. Recuperado el 29 de septiembre de 2019 de <https://books.google.com.mx/books?id=4d3GCgAAQBAJ&lpg=PP1&dq=angela%20carter's%20book%20of%20fairy%20tales&hl=es&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- COGNARD-BLACK, Jennifer. (2017). “The Embodied Rhetoric of Recipes”. En Melissa A. Goldthwaite (Ed.), *Food, Feminisms, Rhetorics*. Carbondale: Southern Illinois University Press. 30-37.
- EDEN, Trudy. (2011). “Introduction”. En Ken Albala y Trudy Eden (Eds.), *Food and Faith in Christian Culture*. Nueva York: Columbia University Press. 1-6.
- GIGANTE, Denise. (2005). *Gusto. Essential Writings in Nineteenth-Century Gastronomy*. Nueva York: Routledge.
- GOLDSTEIN, David B. (2013). *Eating and Ethics in Shakespeare's England*. Cambridge: Cambridge University Press.
- KORSMEYER, Carolyn. (2004). *Gender and Aesthetics: An Introduction*. Nueva York: Routledge.

- LEONARDI, Susan J. (1989). "Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme, and Key Lime Pie". *PMLA*, 104(3), 340-347. doi: 10.2307/462443.
- MCLEAN, Alice. (2012). *Aesthetic Pleasure in Twentieth Century Women's Food Writing: The Innovative Appetites of M. F. K. Fisher, Alice B. Toklas and Elizabeth David*. Nueva York: Routledge.
- MOORE, Clement Clarke. (1823). "A Visit from St. Nicholas". *The Poetry Foundation*. Recuperado el 29 de septiembre de 2019 de <https://www.poetryfoundation.org/poems/43171/a-visit-from-st-nicholas>
- PENNELL, Elizabeth Robbins. (1900 [1896]). *The Feasts of Autolycus. The Diary of a Greedy Woman*. Chicago: The Saalfield Publishing Company.
- ROSENSTRACH, Jenny. (2016, 8 de agosto). "Stories and Sherry Trifle: A Christmas Gift From the Novelist Jeanette Winterson". *The New York Times* (en línea). Recuperado el 10 de septiembre de 2019 de <https://www.nytimes.com/2016/12/20/books/review/stories-and-sherry-trifle-a-christmas-gift-from-the-novelist-jeanette-winterson.html>
- SCEATS, Sarah. (2003). "Regulation and Creativity. The Use of Recipes in Contemporary Fiction." En Janet Floyd y Laurel Forster (Eds.), *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. Lincoln: University of Nebraska Press. 168-186.
- TIGNER, Amy L.; y Carruth, Allison. (2018). *Literature and Food Studies*. Nueva York: Routledge.
- WINTERSON, Jeanette. (2014 [1985]). *Oranges Are Not the Only Fruit*. Londres: Vintage Books.
- WINTERSON, Jeanette. (2016). *Christmas Days: 12 Stories and 12 Feasts for 12 Days*. Nueva York: Grove Press.
- WINTERSON, Jeanette. (2018, 6 de octubre). "How to Eat: Jeanette Winterson on Nigella's classic cookbook". *The Guardian* (en línea). Recuperado el 15 de septiembre de 2019 de <https://www.theguardian.com/books/2018/oct/06/jeanette-winterson-nigella-lawson-classic-cookbook>