

El sentido del gusto como símbolo de comunicación e introversión en Laura Esquivel: *Como agua para chocolate*

Aurora María Goñi Pérez
Universidad Complutense de Madrid
auroramariagn@yahoo.es

RESUMEN

“Como agua para chocolate” es una novela en la que la protagonista, Tita, enamorada de Pedro, verá cómo éste se casa con su hermana Rosaura, ya que ella cuidará de su madre según dice la tradición. Esa misma tradición impide la abierta expresión de los sentimientos a Tita que los canalizará a través de su pasión por la “comida-cocina”. Ésta es pues, la hipótesis de mi trabajo, mostrar que el sentido del gusto puede tener significados simbólicos y comunicar más de lo que lo hacen las palabras o los hechos, pero también refugiarse a través del gusto en los recuerdos.

Palabras clave: tradición, expresión de sentimientos, comida, gusto, refugio.

ABSTRACT

Like Water for Chocolate is a novel in which the protagonist, Tita, is in love with Pedro. Tita will see Pedro marry her sister Rosaura, since she looks after her mother, as is dictated by tradition. This same tradition impedes the open expression of Tita's feelings, which Tita channels into her passion for food and cooking.

This is, then, the hypothesis of my work: to show that the sense of taste can have symbolic meaning and communicate more than can be said in words or deeds, but also be a refuge through the memory of taste.

Key words: tradition, the expression of feelings, food and cooking, taste, refuge.

Los científicos sociales han demostrado que la comida es una actividad a la que asignamos un significado que va mucho más allá del aporte nutricional y del placer que nos proporciona.

El énfasis en el gusto incluirá, en parte, una consideración de los otros sentidos, olfato y tacto. De hecho, los cinco sentidos están presentes en algunas experiencias gustativas especialmente valiosas. Como podemos apreciar en la novela de Laura Esquivel:

De igual forma confundía el goce de vivir con el de comer. No era fácil para una persona que conoció la vida a través de la cocina entender el mundo exterior. (Esquivel, 2001:13).

Los alimentos se utilizan en sistemas simbólicos que van desde una ceremonia religiosa hasta el desayuno diario. De manera más evidente comer es quizá una actividad con un profundo significado social para sociedades tanto pequeñas como grandes.

Cuando terminó, se le ocurrió darle un dedazo al fondant, para ver si las lágrimas de Tita habían alterado el sabor. Y no, aparentemente, no alteraron el sabor, pero sin saber por qué, a Nacha le entró de golpe una gran nostalgia. Recordó uno a uno todos los banquetes de bodas que había preparado para la familia De la Garza con la ilusión de que el próximo fuera el suyo. [...] Desde entonces se había conformado con gozar de las bodas ajenas y así lo hizo por muchos años sin repelar. (Esquivel, 2001: 30-31).

Según Geldard (recogido por Korsmeyer, 2002:115) el olfato permite la experiencia más elaborada de las relacionadas con la comida, debido a que es el sistema receptor que está situado en la nariz, el que provee los matices de los sabores fundamentales, el que añade el "aroma" y el que transforma la mera aceptación de la comida en el aprecio del sabor. Tanto el olfato como el tacto forman parte del sentido del gusto, ya que desde Platón y Aristóteles se cree que las sensaciones percibidas por el gusto, el tacto y el olfato son experimentadas como si estuvieran "dentro" del cuerpo.

La comida es un componente esencial de la hospitalidad, la ceremonia y los rituales cívicos y religiosos. Estas características se pueden percibir en la novela de Laura Esquivel *Como agua para chocolate*, objeto de nuestro análisis:

Con verdadero entusiasmo se dispuso a preparar con un día de anterioridad el mole para el bautizo. (Esquivel, 2001: 48).

Habitualmente, la comida tiene un significado social, pero también podemos hablar del significado erótico asociado a la comida y la bebida y del significado estético que conlleva la preparación de la misma, cercano a la obra artística, y que ejemplificaremos a lo largo de la siguiente ponencia.

La novela se estructura a modo de diario mensual, cada mes se abre con una receta distinta.

Esta ponencia está estructurada a través de algunas de estas recetas; ya que el planteamiento de la presente comunicación no es otro que mostrar cómo el sentido del gusto, asociado en ocasiones al olfato y al tacto, simboliza en esta obra tanto la comunicación con el exterior como la introversión, definida ésta como refugio o comunicación con el interior de Tita, la protagonista-cocinera.

Comencemos con el mes de febrero y su receta el "Pastel Chabela" que será el platillo que preparen Tita, Mamá Elena y Nacha, para la boda de Rosaura con Pedro, el amor de Tita, con el que no puede casarse porque está destinada, por tradición, a cuidar a su madre. La receta la elabora Tita junto con Nacha, que es quien la ha criado como una madre, Tita participa como castigo por no haber querido estar presente en la pedida, castigo impuesto por Mamá Elena. En un momento dado Tita no puede más y llora no permitiendo que espese el pastel:

Pero se tardaron más de lo habitual pues la masa no podía espesar debido a las lágrimas de Tita. (Esquivel, 2001:27).

Lágrimas que Tita ha estado reprimiendo delante de su madre; la educación que ha recibido le impide comunicar su malestar por una decisión injusta basada exclusivamente en la tradición. Como podemos apreciar claramente su participación en la elaboración de este pastel será un modo de comunicar a todos sus sentimientos. Tal es así cuando páginas después, ya en el banquete, leemos:

Una inmensa nostalgia se adueñaba de todos los presentes en cuanto le daban el primer bocado al pastel. Inclusive Pedro, siempre tan propio, hacía un esfuerzo tremendo por contener las lágrimas. Y Mamá Elena, que ni cuando su esposo murió había derramado una infeliz lágrima, lloraba silenciosamente. Y eso no fue todo, el llanto fue el primer síntoma de una intoxicación rara que tenía algo que ver con una gran melancolía y frustración que hizo presa de todos los invitados... (Esquivel, 2001:33).

Y lo mismo podemos decir tanto del poder del gusto como introversión de Tita pues ésta se refugia, a través de los sabores -al igual que Proust (1956: 62-65 y 2000) al tomar la magdalena mojada en tila-, en otros momentos pasados y felices, como con los olores que preceden al sabor:

Tita gozaba enormemente este paso, ya que mientras reposa el relleno es muy agradable gozar del olor que despide, pues los olores tienen la característica de reproducir tiempos pasados junto con sonidos y olores nunca igualados en el presente. A Tita le gustaba hacer una gran inhalación y viajar junto con el humo y el olor tan peculiar que percibía hacia los recovecos de su memoria. (Esquivel, 2001: 14).

O cuando leemos:

En cuanto Tita abrió el frasco, el olor de los chabacanos la hizo remitirse a la tarde en que prepararon la mermelada. (Esquivel, 2001:27-28).

El poder erótico asociado a la comida y al gusto lo podemos encontrar en Marzo y su receta "Codornices en pétalos de rosas". Otra vez se comunica Tita a través de sus deliciosas recetas, recetas que podríamos decir que funcionan como sortilegios o hechizos.

Citamos:

Se desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso (el piquete), los pétalos

pueden quedar impregnados de sangre y esto, aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas.

Pero Tita era incapaz de recordar este pequeño detalle ante la emoción que experimentaba al recibir un ramo de rosas, de manos de Pedro. (Esquivel, 2001:35).

Tenemos el platillo y también la explicación que llevará al efecto que va a producir este nuevo plato de Tita. Esta vez lo que transmitirá Tita será el deseo y el amor que siente por Pedro y que en ella es tan fuerte que ni el hecho de ser el marido de su hermana puede hacer que deje de amarle.

La relación del gusto y el tacto es aquí si cabe más intensa. Tanto, que las texturas se podrían relacionar con las caricias, el sabor con los besos y el placer que experimentan con el buen gusto de los platillos sería comparable a la más intensa excitación erótica. Así encontramos en el texto:

En cambio a Gertrudis algo raro le pasó. Parecía que el alimento que estaba ingiriendo producía en ella un efecto afrodisíaco, pues empezó a sentir que un intenso calor le invadía las piernas... (Esquivel, 2001: 38).

Más adelante, en la misma receta encontramos:

Trató de buscar apoyo en Tita pero ella estaba ausente, su cuerpo estaba sobre la silla, sentada, y muy correctamente, por cierto, pero no había ningún signo de vida en sus ojos. Tal parecía que en un extraño fenómeno de alquimia su ser se había disuelto en la salsa de las rosas, en el cuerpo de las codornices, en el vino y en cada uno de los olores de la comida. De esta manera penetraba en el cuerpo de Pedro, voluptuosa, aromática, calurosa, completamente sensual (Esquivel, 2001:39).

Como vemos la autora nos describe, a través de la degustación del platillo, toda una experiencia erótica, o mejor dicho dos, la de Gertrudis y la de Tita. Ambas hermanas la vivirán de manera totalmente distinta, Tita con la serenidad de desear solo a su amado. Gertrudis como una comezón, violenta y salvaje que tendrá que mitigar durante un tiempo antes de volver a casa. Además el apetito por la comida y el

deleite en las sensaciones derivadas del gusto se asocian fundamentalmente al apetito por el sexo y a la viciosa búsqueda de los objetos de ese deseo.

Ejemplificamos:

Gertrudis dejó de correr en cuanto lo vio venir hacia ella. Desnuda como estaba, con el pelo suelto cayéndole hasta la cintura e irradiando una luminosa energía, representaba lo que sería una síntesis entre una mujer angelical y una infernal. La delicadeza de su rostro y la perfección de su inmaculado y virginal cuerpo contrastaban con la pasión y lujuria que le salían atropelladamente por los ojos y los poros. Estos elementos, aunados al deseo sexual que Juan por tanto tiempo había contenido por estar luchando en la sierra, hicieron que el encuentro entre ambos fuera espectacular [...]. (Esquivel, 2001:41).

Y describirá ese acto diciendo:

El movimiento del caballo se confundía con el de sus cuerpos mientras realizaban su primera copulación a todo galope y con alto grado de dificultad. (Esquivel, 2001:41).

Este código gustativo erótico también es parte de la comunicación, en este caso de Tita con Pedro y con Gertrudis como la única hermana que no rivalizaba con ella, así encontramos en el texto:

Parecía que habían descubierto un código nuevo de comunicación en el que Tita era la emisora, Pedro el receptor y Gertrudis la afortunada en quien se sintetizaba esta singular relación sexual, a través de la comida.

Pedro no opuso resistencia, la dejó entrar hasta el último rincón de su ser sin poder quitarse la vista el uno del otro. Le dijo:

- *Nunca había probado algo tan exquisito, muchas gracias (Esquivel, 2001: 39).*

Pero Pedro también dirá:

...al saborear el primer bocado del platillo, exclamó, cerrando los ojos con verdadera lujuria:

- *¡Éste es un placer de los dioses! (Esquivel, 2001:38).*

Desde este momento la clave erótica estará presente incluso en momentos en que la comida tiene una función social y ceremonial, como queda definida en Platón (1993) *El banquete*:

Ahora atiende primero a la comida. Después de esto prosiguió Aristodemo, una vez que Sócrates se acomodó y terminaron de comer él y los demás, hicieron libaciones; y después de entonar el canto en honor del Dios (Dioniso o Zeus) y de cumplir con los demás ritos, se dispusieron a beber. (Platón, 1993:31-32).

Así cuando en la receta de abril Tita prepara el "Mole de guajalote con almendra y ajonjolí" para la celebración del bautizo de su sobrino, leemos:

Con verdadero entusiasmo se dispuso a preparar con un día de anterioridad el mole para el bautizo. Pedro la escuchaba desde la sala experimentando una nueva sensación para él. El sonido de las ollas al chocar unas contra otras, el olor de las almendras dorándose en el comal, la melodiosa voz de Tita, que cantaba mientras cocinaba, habían despertado su instinto sexual. Y así como los amantes saben que se aproxima el momento de una relación íntima, ante la cercanía, el olor del ser amado, o las caricias recíprocas en un previo juego amoroso, así estos sonidos y olores, sobre todo el del ajonjolí dorado, le anunciaban a Pedro la proximidad de un verdadero placer culinario. (Esquivel, 2001:48).

Douglas (1982) considera la comida como un sistema de comunicación y especula sobre cómo ésta pudo ser entendida como una forma de arte. En la comida los elementos estéticos son aquellos que no están relacionados con la nutrición y que están sujetos a reglas determinadas de pautas, como en el caso de las bellas artes. Las características sensoriales de la comida constituyen una gran parte de su aspecto estético. La comida puede tener sus propias pautas distintivas de texturas, aromas, gustos...o en ocasiones toma prestados los registros de otras formas artísticas. Las características apropiadas para la comida se transfieren desde las normas del comportamiento social por ejemplo, alimentos reservados para ocasiones formales y otros alimentos con menos valor estético para situaciones informales. Las relaciones y clases sociales también determinan en gran medida las costumbres alimentarias: lo que la gente come y cuándo lo come, además de con quién, varía de acuerdo a su trabajo y a su estatus económico. En general, si se considera la comida como un

código, los mensajes que codifica estarán presentes en el modelo de relaciones sociales que está siendo expresado. Las estructuras de la comida revelan mucho sobre las grandes pautas sociales y, por tanto, constituyen una adecuada descripción del comportamiento.

Como ejemplo en la novela destacamos:

Se moría porque terminara el banquete para correr al lado de Nacha a contarle todo. Con impaciencia esperó a que todos comieran su pastel para poder retirarse. El manual de Carreño le impedía hacerlo antes, pero no le vedaba el flotar entre nubes mientras comía apuradamente su rebanada... (Esquivel, 2001-33).

En cierto modo el sentido del gusto parece funcionar exactamente igual que el "gusto estético". Uno no puede juzgar el sabor de un guiso sin probar el guiso concreto que se quiere juzgar, tampoco se puede afirmar que un plato determinado ha sido bien preparado sólo por la lectura de la receta utilizada. Tanto los objetos artísticos como la comida y la bebida son "saboreados" como parte de la valoración que hacemos de ellos, y las metáforas gustativas continúan en este tipo de lenguaje. Además, y esto es importante, están vinculados intensamente a las reacciones al placer y al dolor. Así encontramos una reacción adversa a la esperada en:

Tita sirvió el caldo y se lo subió a su madre en una hermosa charola de plata cubierta con una servilleta de algodón, bellamente deshilada y perfectamente blanqueada y almidonada.

Tita esperaba con ansiedad la reacción positiva de su madre en cuanto diera el primer sorbo, pero por el contrario Mamá Elena escupió el alimento sobre la colcha y a gritos le pidió a Tita que inmediatamente le retirara de su vista esa charola. (Esquivel, 2001:88).

Telfer (1996. Vid. Korsmeyer, 2002) entiende que la respuesta estética está garantizada por las características del objeto, así la buena comida invita a lo que ella llama "alimentación estética", es decir, "degustar con atención y discernimiento unos alimentos que rentabilizan esta actitud". Los sabores de la comida y de la bebida se pueden paladear debido a sus características externas sin tener en cuenta su valor

nutricional. Y, evidentemente, el gusto permite intensos placeres que inducen al sujeto a compartir la experiencia con los demás.

De modo que encontramos reacciones de placer ante la sabrosa degustación del platillo en:

A la tía le encantó el arroz con plátanos fritos y elogió muchísimo el arreglo de los frijoles. (Esquivel, 2001:141).

Telfer (1996. Vid. Korsmeyer, 2002: 152) defiende que la comida puede ser una forma de arte, aunque no una de las bellas artes. El concepto de arte que emplea considera como característica esencial de una obra de arte su estatus como objeto de consideración estética. Las comidas de Tita cuidadosamente planificadas y presentadas se desarrollan secuencialmente armonizando los sabores y las texturas que van a experimentarse, podríamos hablar por tanto de la comida como arte. Pero la comida es un medio transitorio, aunque las recetas perduran, la verdadera comida se consume y por lo tanto sus obras son eliminadas. Así en el texto podemos leer:

Los chiles en nogada no sólo se veían muy bien, sino que realmente estaban deliciosos, nunca le habían quedado a Tita tan exquisitos. Los chiles lucían con orgullo los colores de la bandera; el verde de los chiles, el blanco de la nogada y el rojo de la granada.

Estos platones tricolores duraron muy poco tiempo: en una abrir y cerrar de ojos los chiles desaparecieron de las charolas. (Esquivel, 2001: 153).

Y como tal arte efímero podemos hablar de la relación que tiene comida con la muerte. Dado que la comida no perdura sino que se echa a perder, dado que no sólo puede nutrir sino también envenenar, la comida es un pequeño ejercicio de mortalidad y así lo entiende Mamá Elena cuando se niega a comer los platillos preparados por Tita:

Desde hacía tiempo sospechaba que Tita deseaba que ella desapareciera de este mundo para así poderse casar libremente [...] (Esquivel, 2001:90).

Y más adelante:

Pero ahora no le cabía la menor duda de que Tita intentaba envenenarla poco a poco par poder casarse con el doctor Brown. (Esquivel, 2001:90).

Y lo mismo ocurre con Rosaura que tras su matrimonio va ganando peso de manera alarmante y extrañamente rápida y que tras unos días sin comer encerrada en su habitación vuelve a lo que era, y es el momento en que vuelve a degustar la comida de Tita cuando engorda instantáneamente de nuevo. En el texto leemos:

Tita se sorprendió al verla. Estaba igual de delgada que cuando era soltera. ¡Con sólo una semana de no comer! Parecía imposible que hubiera perdido 30 kilos en sólo siete días, pero así era. Lo mismo le había pasado cuando se habían ido a vivir a San Antonio: adelgazó rápidamente, pero no hacía más que regresar al rancho y ¡a engordar! (Esquivel, 2001:136).

Y para terminar:

Su muerte había sido de lo más extraña. Había cenado como de costumbre y se había retirado inmediatamente a su habitación... (Esquivel, 2001: 147).

Y unas líneas después:

Se encontró con una Rosaura de labios morados, cuerpo desinflado, ojos desencajados, mirada perdida, que daba su último suspiro. El diagnóstico de John fue congestión estomacal aguda. (Esquivel, 2001:148).

Como conclusión retomamos el hecho de que el sentido del gusto a través de la comida, ha estado, está y estará presente en el arte y la literatura ya que ésta es manifestación de la vida o vidas posibles del ser humano.

Desde libros de recetas a la literatura de ficción el sentido del gusto opera de manera natural pero también, y esto es lo más interesante, de manera simbólica. Modo en que se convierte en un elemento capaz de transmitir y comunicar sensaciones, sentimientos e incluso vidas, recordemos el procedimiento de la magdalena de Proust, cuyo sabor y placer gustativo le lleva a retrotraerse a un pasado que nos empieza a contar.

Además no debemos olvidar que el gusto en su función nutricional está presente a diario en nuestras vidas, lo que hace incrementar la intensidad que puede tener su valor simbólico-comunicativo capaz de encerrar multitud de matices en cada lector diferente.

1. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- DOUGLAS, M. (1982): *In the Active Voice*, Londres: Routledge and Kegan Paul.
(Recogido por Korsmeyer, (2002:106).
- ESQUIVEL, L. (2001): *Como agua para chocolate*. Barcelona: Bibliotex.
- KORSMEYER, C. (2002): *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós.
- PLATÓN (1993): *El banquete*. En *El banquete, Fedón. Fedro*. España. Labor.
- PROUST, M. (1956): *Swann's way*, Nueva York: Modern Library, p. 62-65, trad. cast: *Por el camino de Swann*, Madrid: Alianza (2000).
- TELFER, E. (1996): *Food for Thought: Philosophy and Food*, Londres: Routledge.
(Recogido por Korsmeyer, C. (2002).