

Escritos sobre la mesa

Literatura y comida

Selección, prólogo y notas
de Mariana Dimópulos y Mariano García



Adriana Hidalgo editora

Escritos sobre la mesa: literatura y comida / Franz Kafka... [et.al.];
compilado por Mariana Dimópulos y Mariano García. - 1a ed.
Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Adriana Hidalgo editora, 2014
466 p.: il.; 22x14 cm. - (el otro lado / clásicos)

ISBN 978-987-1923-76-2

I. Antología Literaria. I. Kafka, Franz II. Dimopulos, Mariana, comp.
III. García, Mariano, comp.
CDD 860

el otro lado / clásicos

Editor: Fabián Lebenglik
Maqueta original: Eduardo Stupía
Diseño: Gabriela Di Giuseppe

©Herederos de Manuel Puig c/o Guillermo Schavelzon & Asociados, Agencia Literaria, www.schavelzon.com; ©Herederos de Juan José Saer c/o Guillermo Schavelzon & Asociados, Agencia Literaria, www.schavelzon.com; ©Herederos de Juan Filloy c/o Guillermo Schavelzon & Asociados, Agencia Literaria, www.schavelzon.com; ©Fernández, Macedonio, "Modelo de disculpas para inasistentes a un banquete" en *Papeles de Recienvenido y Continuación de la Nada, Obras Completas*. Tomo 4, Buenos Aires, Corregidor, 2007, págs. 59-60; fragmento procedente de *Los hermanos Tanner*, publicado originalmente en castellano por Ediciones Siruela, S.A., Madrid, 2000: ©Suhrkamp Verlag, Zurich 1978; fragmento procedente de *Madurar hacia la infancia. Relatos, inéditos y dibujos*, publicado originalmente en castellano por Ediciones Siruela, S.A., Madrid, 2008: ©The Estate of Bruno Schulz, 2007, © de la traducción, Elzbieta Bortkiewicz Morawska, por acuerdo con Ediciones Siruela, S.A.; © Derechohabientes de Sara Gallardo; © Derechohabientes de Norah Lange; © Derechohabientes de Elena Garro; ©Derechohabientes de Aleksey Remízov

Las traducciones del inglés, francés, alemán, latín y griego
estuvieron a cargo de Mariana Dimópulos y Mariano García.

Las traducciones del ruso han sido realizadas por María Teresa D'Meza.

© Adriana Hidalgo editora SA, 2014
Córdoba 836 - P. 13 - Of. 1301
(1054) Buenos Aires
e-mail: info@adrianahidalgo.com
www.adrianahidalgo.com

ISBN Argentina: 978-987-1923-76-2
ISBN España: 978-84-15851-29-5

Impreso en Argentina
Printed in Argentina
Queda hecho el depósito que indica la ley 11.723

Prohibida la reproducción parcial o total sin permiso escrito
de la editorial. Todos los derechos reservados.

La editorial agotó las posibilidades de búsqueda de los derechohabientes de los textos no consignados más
arriba y está a disposición en caso de haber omisiones involuntarias.

INTRODUCCIÓN

Se dice que la buena comida anula el tiempo. Por lo tanto no parece descabellado imaginar un gran banquete literario donde se encuentren reunidos autores de todas las épocas. De manera espontánea, a medida que se vaya sirviendo un menú en doce pasos, los temas de este intercambio imaginario girarán, de forma fragmentaria como en toda conversación, en torno a la comida: a su falta, señalada por el hambre, a las dietas y a los ritos a los que está asociada; se habla de recetas, de cocineros, de bebidas, de los modales en la mesa y de las buenas y malas compañías que un convite puede suponer; más tarde se reflexiona sobre extrañas ingestas y extraños comensales, sobre la abundancia y, para terminar, se departe acerca de las amables o inquietantes conjeturas sobre la comida del futuro. Así también ha sido organizado este libro.

La mesa imaginaria estará cubierta por un largo mantel; ciento doce comensales han sido convocados a su alrededor. Si fuera posible continuar con la imagen, diríamos que por limitaciones del comedor fueron invitados a esta celebración literaria sólo narradores de la tradición occidental, que pese a hablar lenguas distintas son capaces de entenderse gracias a la agradable atmósfera convivial. Como en toda reunión numerosa, algunos invitados esperados se excusaron, otros inesperados se colaron. El éxito de una comida, sin embargo, depende precisamente de esa mezcla de planificación y azar.

Como hay demoras en la cocina y la conversación se ve amenazada por la distracción del hambre, desde la cabecera de la mesa el anfitrión se pone de pie, levanta la copa, la hace tintinear con una cuchara e improvisa un discurso sin esperar a que sus invitados terminen de ubicarse.

Desde el famoso fruto prohibido del Génesis, pasando por el exuberante banquete que narra Petronio en su *Satiricón* hasta las páginas que necesita Proust para desarrollar una comida en casa de los Guermentes, el tratamiento dado por la cultura a la comida nunca perdió su lugar relevante, por el sencillo hecho de que la cocina y el acto de comer representan uno de los aspectos más evidentemente culturales en el hombre, como lo demostró Claude Lévi-Strauss en los cuatro tomos que articulan sus *Mitológicas*, recopilación y análisis de mitos americanos en los que uno de los factores recurrentes está constituido por elementos culinarios que se mueven en la tríada de lo crudo, lo cocido y lo podrido. Y si bien una “cocina de los antropólogos” es inevitable, no es menos cierto que la literatura está tan llena de comida como de alusiones a su escasez. James George Frazer tiene mucho para decir al respecto y su palabra está respaldada por su obra magna, *La rama dorada*, que a su manera establece las bases de la antropología moderna y que a la vez fue enormemente influyente en la literatura.

Para Feuerbach nada hay de casual en la relación entre comida y lenguaje. “Cuán vacío, cuán anémico y débil estaría el lenguaje en la construcción de palabras y conceptos”, sostiene, “si la boca fuera cómplice únicamente como órgano de respiración y del habla y no, al mismo tiempo, un órgano de la comida.” Mucho antes, una famosa anécdota sobre Esopo y un plato de lengua nos ilustra sobre lo habitual de esta asociación, típico ejemplo de los sentidos figurados y metafóricos que asume la comida en toda cultura. También el curioso gastrósofo Karl Friedrich von Rumohr equipara la historia del arte a la de la cocina en su libro *El espíritu del arte culinario* (1822) donde distingue tres períodos: el estilo severo, el estilo amable y el estilo hipócrita.

La cantidad de frases y proverbios relativos al alimento, así como su presencia capital en cualquier ciclo mítico, demuestra que, junto con las condiciones climáticas, la comida está en el centro de las preocupaciones cotidianas del ser humano. Muchas expresiones que aún perduran tienen algún motivo culinario o alimenticio de origen popular (“dar gato por liebre”) cuando no una base histórica (“comer como un heliogábalo”) o literaria (el adjetivo “pantagruélico”).

Dejando de lado algunos insectos, el hombre es el único animal que procesa previamente su alimento y que ha llegado a convertirlo en una disciplina que aspira a la categoría de arte. Sin embargo, los excesos mismos de la *Nouvelle Cuisine*, tan cómicamente profetizada por Anatole France, pueden sugerir una comida de la saciedad, del hartazgo, un juego para niños melindrosos, pese a que, como decía la velada amenaza de los padres en la mesa, “con la comida no se juega”.

La prohibición de jugar con la comida (pese a lo que ocurre en el delirante té de *Alicia en el país de las maravillas*) también nos habla de la estrechísima relación entre comida y tabú, pues lo religioso determina la manera de comer de una sociedad y de sus individuos, tal como reza el epigrama de Brillat-Savarin, “dime lo que comes y te diré quién eres”. Tan sólo con la tradición judeocristiana tenemos un arsenal difícil de agotar, que comienza con la ya mentada manzana del paraíso y su curiosa etimología motivada (*malus* en latín significa tanto “manzana” como “malo”), la confrontación entre ganadería y agricultura que dramatizan Caín y Abel, la borrachera de Noé tras el diluvio, las espigas de trigo y las vacas gordas y flacas del sueño de Faraón que interpreta José y un larguísimo etcétera que culmina en la Última Cena, amén de otros episodios no menos importantes de Cristo relacionados con los alimentos, entre los cuales el cordero pascual que lo simboliza.

Ha sido sin duda terrible para los seres humanos asumir que para alimentarse se deban sacrificar las vidas de otros seres. Fuera de las soluciones estoicas como las que menciona Séneca o hinduistas como la que, con humor y resignación, refiere J. R. Ackerley en su *Vacación hindú*, la instancia de violencia que esto significa se encuentra en el fondo de los terrores infantiles que expresan los cuentos populares con su profusión de ogros y otros monstruos antropófagos, si bien no es justo adjudicar estos temores sólo a los niños. El marqués de Sade presenta en su personaje del gigante Minski una versión racionalizada y sólo para adultos de aquellos atávicos personajes.

Estudiando la transición de la Edad Media al Renacimiento, el gran crítico ruso Mijaíl Bajtín encuentra en la actitud que resume la obra de Rabelais toda una filosofía de lo alimentario. El comer y el beber son dos de las manifestaciones más importantes de la vida del

cuerpo grotesco en cuya tradición se inserta la obra rabelaisiana y que reaparece mucho más tarde en textos como los de Marosa di Giorgio. Este cuerpo perpetuamente abierto, inacabado y en interacción con el mundo, manifiesta a través del *comer* algunas particularidades de manera más tangible: el cuerpo se evade de sus límites; traga, engulle, desgarrar el mundo, lo hace entrar en sí, se enriquece y crece a sus expensas. El encuentro del hombre con el mundo que se opera en la boca abierta que tritura, desgarrar y masca es, como razona Bajtín, uno de los temas más antiguos y notables del pensamiento humano. El hombre degusta el mundo, siente el gusto del mundo, lo introduce en su cuerpo, lo hace una parte de sí mismo. También para Gilbert Durand la manducación es negación agresiva del alimento vegetal o animal, pero no con miras a una destrucción sino a una transubstanciación.

La filosofía y la teología, menos sensuales, frecuentan poco el tema pero no lo ignoran en absoluto. Prueba de ello es la paradoja del asno de Buridán: “un asno que tuviese ante sí, exactamente a la misma distancia, dos haces de heno exactamente iguales, no podría manifestar preferencia por uno más que por otro y, por lo tanto, moriría de hambre”, que acaso no sea un dechado de conocimiento sobre comportamiento animal, pero resulta eficaz para plantear la instancia del libre albedrío. Para Agustín de Hipona, la comida y la bebida representan una tentación que pone a prueba la templanza y son motivo de una angustiada reflexión sobre la debilidad humana. Asimismo el místico alemán Heinrich Seuse, “siervo de la eterna sabiduría”, aprovecha las comidas para poner en práctica sus costumbres piadosas, convidando en cada trago y cada bocado a Jesús. Friedrich Nietzsche, que tenía muy mala digestión a causa de sus calambres de estómago, defendió la dieta carnívora como necesaria para el desarrollo y productividad del intelecto, mientras que Walter Benjamin ha analizado los sentimientos que entran en juego durante el acto de la devoración, y cómo el placer bordea el asco.

Con un matiz pesadillesco, el famoso suplicio de Tántalo, que en el infierno tenía una sed ardiente en medio de un lago cuya agua se alejaba de él al querer tomarla, plantea por otra parte la idea del hambre o la sed antes que su ocurrencia física. “¿Acaso temes morirte por

la falta de agua?”, le dice Menipo a Tántalo en el diálogo de Luciano. “Yo no veo otro Infierno después de este”, prosigue, “ni creo que una segunda muerte nos lleve de aquí a otro lugar.” A lo que Tántalo responde: “Tienes razón; pero sin duda también es parte de mi condena desear beber sin tener necesidad”.

La relación entre lenguaje y comida comienza desde el momento en que, gracias a la escritura, se conservan noticias de cómo se comía en la antigüedad: los egipcios, cuenta Heródoto, eran aficionados a la cerveza; los griegos, para quienes la décima musa era Gasterea, que presidía los placeres del gusto, eran capaces de robar con tal de conseguir un buen esturión para el almuerzo, y eso sin entrar en los detallados excesos de los emperadores romanos, apoteosis no superada de delirio culinario, aunque basada en la cantidad y el exotismo antes que en el sabor exquisito, si nos atenemos a las lenguas de flamenco cuya dudosa degustación Suetonio atribuye al glotón emperador Vitelio.

Lo cierto es que la alimentación, al menos tal como se nos transmite a través de escritores e historiadores, parece alcanzar una complejidad absurda con el Imperio Romano para caer en las sombras de monasterios y abadías durante siglos en los que se comen toscos manjares fuertemente sazonados. Sólo con la llegada de Catalina de Médici a la corte francesa comienza una nueva era. Las sucesivas cortes francesas –entre las que sobresale el singular episodio del nervioso Vatel, cuya muerte inmortalizó en carta a su hija la observadora Madame de Sévigné– se dedicaron a perfeccionar y afinar todo lo que tuviera que ver con la comida, desarrollo que alcanzará su momento más formidable con el legendario Carême, cocinero de los Rothschild y amigo del goloso Rossini. En el caso de Luis XIV, llama la atención que sus médicos se dedicaran a tomar nota no sólo de lo que comía sino también de cómo lo expulsaba.

Aunque parezca que sólo los franceses comen (o más bien sus cortes, si recordamos la famosa frase que se atribuye a María Antonieta cuando le reclamaron pan para el pueblo: “¿No tienen pan? ¡Que coman *brioche!*”), fueron ellos los que hicieron de la comida una marca registrada y los que pueden jactarse de contar con los primeros restaurantes de la historia: el Café Anglais y la Maison

Dorée son puntos clave en textos de Flaubert, Balzac, Villiers de L'Isle Adam, entre muchos otros escritores. Ya en una muy citada carta de Diderot a Sophie Volland aparece una de las primeras referencias a restaurantes franceses, y como de costumbre, es Brillat-Savarin en su meditación XXVIII el que más se explaya sobre el genio de quien inventó el concepto de restaurant, las grandes ventajas que ofrece esta nueva manera de comer, mucho más conveniente que las anteriores *tables d'hôte* o lo que tenían para ofrecer las tabernas, pero también desventajas, como el egoísmo que genera el acto de comer solo, de lo que bastante saben pícaros como el Buscón de Quevedo. Para Brillat-Savarin el más notable de los restauradores parisinos fue Beauvilliers, que estableció su local en 1782 y brilló durante quince años.

Baudelaire, fastidiado por la comida belga, sugirió que a falta de restaurantes había que consolarse con buenos libros de cocina. ¿Cuáles son esos buenos libros? El *Ars magirica* de Apicio; *Le Grand Cuisinier de toute cuisine* (1350), impreso en el XVI por Pierre Pidoux, un cocinero; *Le Ménaigier de Paris, traité de morale et d'économie domestique*, de la última década del XIV, libro de economía doméstica. *Le Viandier*, de Taillevent (Guillaume Tirel) aparece en 1490. Con la imprenta se popularizan los recetarios y comienza la idea de progreso en la cocina: no hay que imitar, hay que avanzar. Así se plantean, pues, los siguientes libros de cocina: *Le Cuisinier françois* (1651) de François de La Varenne, *Les Dons de Comus ou Les Délices de la table* (1739) de François Marin, *Le Cuisinier parisien ou L'Art de la cuisine française du XIX^e siècle* (1828) de Marie-Antoine Carême, *Le Guide culinaire* (1921) de Auguste Escoffier y por último los artículos de Henri Gault y Christian Millau sobre la *Nouvelle Cuisine* que comienzan a aparecer en la revista *Le Nouveau guide* a partir de 1969. Sin embargo, la tradición de “pasar recetas” no ha sido ajena al gusto de los escritores, como lo demuestra tanto Juana Manuela Gorriti, que las recogió entre sus amigas americanas, o Alexandre Dumas con la compilación de su imponente y póstumo *Diccionario de cocina*; en tanto que ya en el plano de la ficción las incluye la literatura realista o naturalista de un Pérez Galdós o un Émile Zola, que dedica todo un episodio de su saga de los Rougon Macquart al tema de la comida y su producción.

No es casual entonces que se coma mucho en las novelas de un francés como Flaubert. Como lo ha estudiado Jean-Pierre Richard, hay pocos cuadros tan familiares en su obra como el de la mesa provista sobre la que se amontonan los alimentos y a cuyo alrededor se abren los apetitos. La mesa flaubertiana, dice Richard, se pone entre los hombres como un lugar de encuentro, casi de comunión, en el que la comida aparece incluso como un rito religioso. Flaubert se muestra ante las cosas como un gigante sentado a la mesa. Si en *Las tentaciones de San Antonio* el apetito se vuelve histérico, descontrolado, Bouvard y Pécuchet representan la parodia de esta hambre de inteligencia que poseía su creador: para ellos, instruirse es tragar el saber.

La situación fuera de Francia, desde luego, es otra. España hace de su escasez un género literario, la picaresca. También la comida puede ser un fuerte indicador social. En épocas de persecución de los “marranos”, un signo de cristiano viejo era comer cerdo, y algunos hidalgos de la estirpe de Don Quijote comulgaban diariamente para tener algo en el estómago. No obstante, España se puede jactar de haber revolucionado la cocina europea gracias al descubrimiento de América y a todo lo que —además del oro— trajo aparejado: papas, batatas, cacao, maíz, vainilla, tomate, zapallo.

Pese a la legendaria abundancia digna del “país de Jauja” imaginada por los primeros viajeros llegados a las costas americanas, los relatos de la conquista revelan algunas de las páginas más escalofriantes en lo que hace a la privación de alimentos, como el célebre episodio narrado por Ulrico Schmidl. Al mismo tiempo, hay naufragos que ostentan la habilidad, la paciencia y el espíritu colonizador de que hace gala el Robinson Crusoe imaginado por Defoe a partir de los relatos de Pedro Serrano y Alexander Selkirk. Otra realidad no menos inquietante con la que habrían de encontrarse era la de los caníbales, realidad sobre la que Montaigne reflexiona en un célebre ensayo del que se hará eco Shakespeare para crear a Calibán, el impredecible personaje de *La tempestad*. Mucho más tarde Freud se extendería sobre los efectos psíquicos de la idea de la antropofagia en *Tótem y tabú*. Lo cierto es que las costumbres gastronómicas de los indios americanos fascinaron

por bastante tiempo a los viajeros europeos o locales, como lo describe el francés Guinnard y también, en tono menos trágico, Lucio V. Mansilla. La dieta de los gauchos, no menos llamativa, fue objeto de innumerables comentarios, entre ellos el de Concolorcorvo, aunque hoy forma parte insustituible en la vida de los argentinos. Cierta violencia latente en el resultado final del “asadito” es bien captada por Sara Gallardo en su primera novela, mientras que Esteban Echeverría, alejado de las truculencias de su “Matadero”, supo exaltar las virtudes de un corte típico como el matambre.

Como bien lo sabía Norah Lange, generosa y eufórica a la hora de pronunciar discursos, no es conveniente abusar de la buena predisposición del público. Tampoco lo permitirían las buenas costumbres de mesa que ayudaron a definir hombres como Erasmo y La Salle. Es conveniente dejar que fluya la conversación entre nuestros notables invitados, que encontrarán, así lo esperamos, dignos interlocutores en sus vecinos de mesa, ya que no hay nada peor que comer en mala compañía, como nos lo pueden asegurar desde Thomas Malory hasta Elena Garro. En este banquete los invitados son amables, algunos quizá levemente inquietantes, otros demasiado tímidos, pero todos están dispuestos a aprovechar una pausa en la conversación para introducir su anécdota brillante, evitar el silencio y compartir su punto de vista sobre ese fenómeno complejo y a la vez cotidiano, diverso y a la vez siempre el mismo, íntimo o extraño, que se produce, siempre renovado en la mirada del escritor, en torno a una mesa.

I. ESCASEZ

Franz Kafka

UN ARTE



En las últimas décadas ha mermado mucho el interés por los artistas del hambre. Mientras que antes bien valía la pena organizar, por cuenta propia, grandes espectáculos de este tipo, hoy es completamente imposible. Eran otros tiempos. Por aquel entonces la ciudad entera estaba pendiente del artista del hambre; día tras día de ayuno, la fascinación iba creciendo; todos querían ver al artista del hambre al menos una vez al día; en las últimas jornadas había abonados que se pasaban sentados días enteros ante la pequeña jaula de rejas; también se lo podía visitar por la noche, para intensificar el efecto esto ocurría bajo las luces de antorchas; si el día era lindo trasportaban la jaula al aire libre, y entonces eran especialmente los niños los destinatarios del artista del hambre; mientras que, para los adultos, el artista era a menudo una mera diversión, de la que participaban por estar a la moda, los niños se quedaban mirando, admirados, con la boca abierta, por seguridad tomados de la mano, cómo el artista, pálido, en su apretada camiseta negra, con las costillas fuertemente salidas, hasta desdeñando un sillón, se quedaba sentado sobre la paja esparcida, asintiendo cortésmente con la cabeza, con una sonrisa esforzada contestaba las preguntas, también estiraba el brazo por fuera de la jaula para que los demás tocaran su delgadez, pero luego volvía a ensimismarse por completo, ya no se cuidaba de nadie, ni siquiera del tic del reloj, para él tan importante, que era el único mueble de toda la jaula, sino que se quedaba con la vista perdida y los ojos casi cerrados, cada tanto dando unos sorbitos al agua de un vasito minúsculo, para mojar los labios.

Además de los espectadores que se iban renovando había también guardias permanentes, elegidos por el público, carniceros, extrañamente, en

su mayoría, que tenían como tarea –siempre eran tres– observar día y noche al artista del hambre para que no tomase, de alguna manera a escondidas, algún tipo de alimento. Pero esto era sólo una formalidad, introducida para tranquilizar a las masas, pues los entendidos bien sabían que el artista del hambre, durante el período de hambre, jamás, bajo ninguna circunstancia, ni siquiera bajo presión, hubiese comido siquiera lo más mínimo; el honor de su arte lo prohibía. Ciertamente, no todos los guardias podían entenderlo, a veces había algunos grupos de guardias nocturnos que cumplían con la vigía de forma muy laxa, se reunían a propósito en una esquina lejana y se concentraban allí en algún juego de cartas, con la evidente intención de permitir al artista del hambre un pequeño refrigerio que él podría, según la opinión de estos, extraer de algunas provisiones escondidas. Nada había más torturante para el artista del hambre que semejantes guardianes; a veces vencía su debilidad y cantaba durante ese rato de vigías, hasta donde resistía, para demostrarles cuán poca razón tenían en sospechar de él. Pero esto era de poca ayuda; entonces los guardias sólo se sorprendían de su habilidad para comer hasta cuando cantaba. El artista del hambre prefería en mucho los guardias que se sentaban bien pegados a las rejas, que no se contentaban con la escasa iluminación de la sala durante la noche sino que lo enfocaban con las linternas eléctricas que el representante del artista ponía a su disposición. Esa luz cegadora no le incomodaba, de todas formas no podía dormir y siempre podía vegetar un poco, bajo cualquier iluminación y a cualquier hora, también cuando la sala estaba repleta y ruidosa. Se encontraba siempre muy dispuesto a pasar la noche entera y sin ningún descanso junto a estos guardias; estaba dispuesto a bromear con ellos, contarles historias de su vida nómada, y después escuchar las historias de ellos, y todo esto sólo para mantenerlos despiertos, para poder mostrarles una y otra vez que no tenía nada comestible en la jaula y que ayunaba como ninguno de ellos podría hacerlo. Pero la mayor felicidad le venía cuando llegaba la mañana y, a cuenta suya, les era servido un riquísimo desayuno, sobre el que se lanzaban con el apetito de los hombres saludables después de una esforzada noche en vela. Hasta había gente que creía ver en estos

desayunos una influencia impropia sobre los guardias, pero eso era permitirse demasiado, y cuando les preguntaban si ellos hubieran aceptado la guardia nocturna sólo por la causa y sin el desayuno, se retiraban, pero aun así seguían con sus sospechas.

Y sin embargo, esto formaba parte de las sospechas que resultan inseparables del ayuno continuo. Nadie era capaz de pasar ininterrumpidamente, como guardia, todos los días y las noches junto al artista del hambre, de modo que nadie podía saber, por haberlo visto con los propios ojos, si de verdad y sin interrupciones, sin faltas, se había ayunado; sólo el artista del hambre mismo podía saberlo, es decir que sólo él podía ser, al mismo tiempo, el más satisfecho espectador de su propio ayuno. Sin embargo, por otras razones, nunca podía estar satisfecho; acaso no estaba así de delgado por el ayuno, tan delgado que algunos debían abstenerse de ese espectáculo, para el propio pesar, porque no soportaban tenerlo ante la vista; no, quizá estaba así de delgado por insatisfacción consigo mismo. Pues sólo él sabía, ninguno de los otros iniciados lo sabía, cuán fácil era ayunar. Era la cosa más fácil del mundo. Tampoco era que lo ocultase a los demás, pero la gente no le creía, en el mejor de los casos lo tomaba como muestra de su humildad, pero la mayoría pensaba que era adicto a hacerse publicidad o hasta un embustero, al que le resultaba fácil el ayuno porque entendía cómo hacérselo fácil y, para colmo, tenía el descaro de reconocerlo a medias. El artista del hambre debía aceptar todo esto, con el transcurso de los años se había acostumbrado a estas cosas, pero en su interior esta insatisfacción lo roía siempre, y hasta ese entonces nunca, pasado cualquier período de ayuno –de esto eran muchos los testigos– había salido de la jaula por propia voluntad. El representante había fijado como máximo límite temporal para el hambre cuarenta días, más allá de este límite no permitía que nadie se hambreada, tampoco en las metrópolis, y por buenos motivos. La experiencia demostraba que durante unos cuarenta días era posible, con el paulatino incremento de la publicidad, ir estimulando el interés de una ciudad, pero después el público fallaba, se comprobaba una considerable reducción de la concurrencia; por supuesto que en este punto había pequeñas diferencias entre

ciudades y países, pero era válida en todos los casos la regla de que cuarenta días era el máximo límite de tiempo. Entonces, al cuadragésimo día, abrían la puerta de la jaula coronada de flores, espectadores entusiasmados llenaban el anfiteatro, tocaba una banda militar, dos médicos entraban a la jaula para efectuar las mediciones necesarias al artista del hambre, se anunciaban los resultados a la sala a través de un megáfono y finalmente llegaban dos jóvenes damas, felices por haber sido ellas las sorteadas, con la intención de hacer salir de la jaula al artista del hambre y hacerlo bajar un par de escalones, donde había servida, en una pequeña mesa, una comida de enfermo elegida especialmente para él. Llegado ese momento, el artista del hambre se resistía siempre. Estaba, sí, dispuesto a poner sus brazos huesudos en esas manos solícitas que las damas inclinadas hacia él le tendían, pero levantarse no quería. ¿Por qué precisamente ahora, después de cuarenta días, había que terminar? ¿El hubiera aguantado mucho más, ilimitadamente; ¿por qué terminar precisamente ahora que estaba en lo mejor, o ni siquiera había llegado a lo mejor del hambre? ¿Por qué querían privarlo de la fama de seguir ayunando, no sólo convertirse en el mayor de los artistas del hambre de todos los tiempos, algo que probablemente ya era, sino también superarse a sí mismo hasta lo inconcebible? Pues para su capacidad de ayunar no creía tener límite alguno. ¿Por qué esta multitud, que tanto pretendía admirarlo, tenía tan poca paciencia con él? Si él aguantaba seguir ayunando, ¿por qué la multitud no lo aguantaba? Estaba también cansado, bien sentado sobre la paja; y ahora había que levantarse y estirarse y acercarse a una comida que, de sólo imaginarla, le causaba unas náuseas que ocultaba penosamente sólo en consideración de las damas. Y miraba arriba, a los ojos de las damas, al parecer tan amables, en realidad tan crueles, y sacudía una cabeza demasiado pesada para el débil cuello que la sostenía. Llegaba el representante entonces, alzaba los brazos mudo –la música hacía imposible hablar– sobre el artista del hambre como si invitara al cielo a observar su obra allí sobre la paja, este mártir digno de lástima que sin dudas era el artista del hambre, sólo que en un sentido por completo distinto; tomaba al artista del hambre por la delgada cintura, aplicando un

exagerado cuidado para mostrar de forma fidedigna cuán frágil era la figura con la que lidiaba; y lo entregaba a las manos –no sin, ocultamente, haberlo sacudido un poco para que las piernas y el torso del artista del hambre temblaran incontroladas de un lado al otro– de las damas, ahora lívidas.

Y el artista del hambre toleraba todo esto; la cabeza sobre el pecho, era como si hubiera llegado rodando hasta ahí y se sostuviera sin explicación alguna; tenía el cuerpo ahuecado; las piernas, por instinto de supervivencia, se apretaban una contra otra en las rodillas, pero iban escarbando el suelo, como si no fuera el suelo verdadero, el verdadero había que descubrirlo aún; y todo el peso, aunque tan pequeño peso del cuerpo, caía sobre una de las damas que, buscando ayuda, con la respiración agitada –no se había imaginado así este cargo honorífico– en principio estiraba lo más posible el cuello, para al menos proteger su cara del contacto con el artista del hambre, pero luego, como no lo conseguía y su compañera, más afortunada, no venía a socorrerla, sino que se conformaba con sostener por delante, temblando, la mano del artista del hambre, este pequeño atado de huesos, la dama rompía en lágrimas bajo las risas de encanto de la sala y era reemplazada por un sirviente ya hacía tiempo preparado para esta tarea. Luego venía la comida, que el representante administraba de a poco al artista del hambre durante un semisueño similar al desmayo, con un gracioso parloteo que tenía como fin desviar la atención de los espectadores del estado en que se encontraba el artista; luego se lanzaba un brindis al público, que supuestamente el artista del hambre había dicho al oído al representante; la orquesta enfatizaba todo aquello con un fuerte acorde; después la gente se iba separando y ninguno tenía derecho a estar disconforme con lo que había visto, nadie, menos el artista del hambre, siempre sólo él.

“Un artista del hambre” (1922)

Franz Kafka (1883-1924). Escritor checo en lengua alemana, Kafka fue uno de los pilares de la posterior narrativa del siglo XX. Sin embargo,

ÍNDICE

Introducción	5
I. ESCASEZ	13
Franz Kafka, Un arte	15
Ulrico Schmidl, La construcción	21
Francisco de Quevedo, Para todos hay	23
Ruy Díaz de Guzmán, Leyenda romana en Buenos Aires	25
Fiódor Mijáilovich Dostoievski, Hambruna	27
Charles Dickens, Adverbio de cantidad	30
Charlotte Brontë, Un primer día de internado	33
Virgilio Piñera, Cena de narices	35
J.M.G. Le Clézio, En lata y en polvo	38
II. RECETAS Y COCINEROS	41
Jean de La Fontaine, La lengua	43
Juana Manuela Gorriti, El mate	45
Daniel Defoe, El pan sin los medios	47
Stendhal, El aria del arroz	51
Émile Zola, La morcilla	53
José Lezama Lima, Dos cocineros	68
Benito Pérez Galdós, Arroz con menudillos	71
C. E. Feiling, Puchero chino	75
Manuel Puig, Un guiso bien hecho	77
Virginia Woolf, <i>Boeuf en daube</i>	79

III. MANERAS DE MESA 85

Jean-Baptiste de La Salle, La servilleta	87
Erasmus de Rotterdam, Eso sí y eso no	89
Lucio V. Mansilla, <i>Le quatorzième</i>	92
Georg Simmel, El plato	95
J. R. Ackerley, Contacto contaminante	96
Francis Ponge, El vaso	98
Iván Alexándrovich Goncharov, La sed de la siesta	102
Robert Walser, Un robo delicado	108
Macedonio Fernández, Modelo de disculpas para inasistentes a un banquete	111

IV. DIETA 113

Heródoto, Costumbres egipcias	115
Séneca, Estoicismo	117
Giovanni Boccaccio, Corazón de jabalí	119
<i>Vida del bienaventurado Heinrich Seuse</i> , De cómo el hermano Heinrich se comportaba en la mesa y se alimentaba	121
Miguel de Cervantes Saavedra, Para conservar su salud	124
Voltaire, Preguntas sobre la cuaresma	128
Cristóbal Colón, Los nuevos alimentos	130
Samuel Johnson, Definición	132
Jonathan Swift, La comida de los Houyhnhnms	133
Friedrich Nietzsche, El intelecto carnívoro	139
Hermann Melville, El árbol de pan	142
Esteban Echeverría, Apología del matambre	148
A. M. Guinnard, Asqueroso manjar	154
Giacomo Casanova, Gustos consecuentes	156
Marosa di Giorgio, Alimentos sospechosos	157
Georges d'Heylli, La salud del rey	158

V. A LA INTEMPERIE 163

Theodor Fontane, Desayuno en la playa	165
Concolorcorvo, Comida de gauchos	170
Juan José Saer, Cerveza y picada	172
Eduardo Gutiérrez, Tortas fritas	177
Joris-Karl Huysmans, Lo indigesto	181
Jane Austen, Unas incomparables frutillas	185
Mario Praz, Un comedor	192

VI. BUENAS Y MALAS COMPAÑÍAS 197

Alexandre Dumas, Dos golosos famosos	199
Juan Filloy, El espíritu de las leyes	202
Thomas Malory, De cómo en una comida organizada por la reina fue envenenado un caballero, y Sir Mador culpó por ello a la reina	206
Guy de Maupassant, Precauciones de una mujer galante	208
Thomas de Quincey, El filósofo recibe	214
William Makepeace Thackeray, ¿A quién invitar?	218
Mariano José de Larra, El castellano viejo	220
Sara Gallardo, Asado	226
D. H. Lawrence, El capricho de unas otras	229
Jean-Jacques Rousseau, La cena de Turín	232
Elena Garro, En la suite del Hotel Ritz	235
Gustave Flaubert, La cena y el jardín	238

VII. CAFÉ Y TÉ 245

Mark Twain, Una de las cosas más difíciles	247
Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Diversos usos del azúcar	248
Honoré de Balzac, El café	251
Lewis Carroll, Un té de locos	256

Marcel Proust, Salido de mi taza de té	264	X. ABUNDANCIA	355
Maxim Gorki, Té revolucionario	268	André Gide, Si lo que comes no te embriaga	357
VIII. ALCOHOLES	273	Suetonio, El emperador Vitelio	358
Fernando de Rojas, Elogio del vino	275	<i>Historia Augusta</i> , Heliogábalo	359
E. T. A. Hoffmann, La tentación de San Antonio	277	Petronio, En casa del liberto Trimalción	362
Thomas Hardy, Platillo realzado	282	François Rabelais, De los gastrólatras	368
Immanuel Kant, Ventajas de la embriaguez	287	Madame de Sévigné, La muerte de Vatel	372
Charles Baudelaire, Vino y poesía	289	Octavio C. Battolla, Días de mantel largo	375
Francis Scott Fitzgerald, Cóctel en el jardín	294	Auguste Villiers de L'Isle Adam, El convidado de las últimas fiestas	377
Platón, Una comida en casa de Agatón	302	James Joyce, Comida de epifanía	388
Horacio Quiroga, El ideal del licor de naranja	306	Walter Benjamin, Higos frescos	395
IX. OTRAS COMIDAS, OTROS COMENSALES	317	Liev Nikoláievich Tolstói, En honor al general	397
<i>El Zohar</i> , Maná	319	XI. RITOS Y MAGIA	409
Pedro de Ribadeneira, Lechuga demoníaca	320	Ezequiel, Una profecía	411
Henri Bergson, Alimento vegetal, alimento animal	321	Nicolái Vasílievich Gógol, Varénikis voladores	412
Edgardo Cozarinsky, El humito	324	James George Frazer, El espíritu del grano	416
Ludwig Feuerbach, Un caníbal reflexivo	326	<i>Libro del caballero Zifar</i> , En el lago, la ciudad encantada	419
<i>El martillo de las brujas</i> , Antiguas y sangrientas brujerías	331	Jean-Pierre Brisset, Comida sacrificial	422
Marqués de Sade, La dieta del gigante Minski	333	François Caradec, La comida ininterrumpida	423
Matthew Gregory Lewis, Hambre y amor	334	Agustín de Hipona, Frente a estas tentaciones	426
Paul Féval, La dieta de un vampiro	337	Robert Louis Stevenson, Juego de niños	428
Norah Lange, Los antojos y las flores	340	Achim von Arnim, Comida fúnebre	430
Alexéi Mijáilovich Remízov, El destino de una moneda	343	P. L. Jacob, Una comilona de carnaval	433
Bruno Schulz, La última escapada de mi padre	349	XII. EL FUTURO	443
		Samuel Butler, El alimento de las máquinas	445
		Camille Flammarion, Alimento planetario	448
		Plutarco, Placeres de la comida y la bebida	449

Helvio I. Botana, Intermediarios putrescibles	451
Anatole France, La comida del futuro	453

