

1997

Una historia completa del sabor: la construcción del sujeto y de la alteridad en Avenida Oeste de Julio Ortega

Graciela N. Salto

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.providence.edu/inti>

Citas recomendadas

Salto, Graciela N. (Otoño-Primavera 1997) "Una historia completa del sabor: la construcción del sujeto y de la alteridad en Avenida Oeste de Julio Ortega," *Inti: Revista de literatura hispánica*: No. 46, Article 10.

Available at: <https://digitalcommons.providence.edu/inti/vol1/iss46/10>

This Estudio is brought to you for free and open access by DigitalCommons@Providence. It has been accepted for inclusion in *Inti: Revista de literatura hispánica* by an authorized editor of DigitalCommons@Providence. For more information, please contact dps@providence.edu.

UN HISTORIA COMPLETA DEL SABOR: LA CONSTRUCCION DEL SUJETO Y DE LA ALTERIDAD EN *AVENIDA OESTE* DE JULIO ORTEGA (PERU, 1981)

Graciela N. Salto
UNL Pam - CONICET, Argentina

La representación de la cultura ordinaria, tal como puede ser comprendida a partir de las formulaciones de Michel de Certeau y Luce Giard¹, ha ocupado un lugar dominante en la narrativa ficcional así como en las hipótesis de la crítica cultural de las últimas décadas.

En el continente americano no puede soslayarse, por ejemplo, la difusión y el reconocimiento alcanzado por las narraciones de José Emilio Pacheco (México, 1939-), Antonio Skármeta (Chile, 1940-) y Ana Lydia Vega (Puerto Rico, 1946-) entre otros autores y autoras que están contribuyendo a delimitar una zona de reflexión crítica que desplaza y reorganiza los ejes cognitivos de la modernidad tardía desde el paradigma alto/bajo, culto/popular, masculino/femenino hacia el heterogéneo espacio de lo singular, lo privado, lo cotidiano, lo ordinario². En este contexto, las prácticas culinarias parecen ser una de las superficies de observación más apropiadas para la indagación de la cultura ordinaria. Cocinar, comer, compartir la mesa, son prácticas enraizadas en las relaciones entre los otros y el sí mismo, marcadas por la historia, el romance familiar, los recuerdos, los ritmos, la memoria³. Como ha señalado Luce Giard:

Manger sert non seulement à entretenir la machinerie biologique du corps, mais à concrétiser un des modes de relation entre la personne et le monde, dessinant ainsi un de ses repères fondamentaux dans l'espace-temps. (259)

Numerosas ficciones han abordado esta temática en los últimos años⁴ y, al hacerlo, han logrado que las recetas, los sabores y las especies alcancen una inusitada legitimidad literaria⁵. Dentro de esta tendencia, "Avenida Oeste"

de Julio Ortega — primer premio del concurso de cuento Copé 1981 —, reflexiona sobre la construcción del sujeto andino a partir de la “historia completa de un sabor”: el de la papa.

La historia, muy breve, ocupa el espacio de una cocina y dura el tiempo de una cocción. El hombre, de quien sólo se enuncia que es peruano pero que no reside en el país, prepara un “pollo a la cazadora” para compartir con el hijo mientras observa una avenida a través de la ventana. La mujer se ha ido a visitar a los padres y es por ese motivo que el hombre se ha visto forzado a inmiscuirse en “el espacio de la vida cotidiana, esa vida así mal llamada, y que él se preciaba de no frecuentar, porque para él lo cotidiano estaba hecho de la prolijidad y la rutina de las cosas interiores...”⁶ (33).

El espacio de la vida cotidiana ocupa todo el tiempo del enunciado. “El hombre abrió el grifo del agua en la cocina y lavó el cuchillo” es el primer sintagma que desencadena el proceso de selección, lavado, pelado y cortado de las papas necesarias para completar el “pollo a la cazadora”. El peso, el color, el tamaño y el olor de las papas logran fisurar la repetitividad del gesto rutinario y disparar la resemantización del mundo andino y de la vida individual del sujeto en el exilio.

El espacio evocado por el protagonista, en cambio, se construye fuera del ámbito de lo cotidiano. La bruma del exilio presenta un yo escindido en su propia subjetividad que ha establecido una división contradictoria entre el espacio público, sintetizado en la noción de exilio, y el espacio cotidiano, ahora forzosamente recuperado⁷.

Entre ambos mundos, la preparación de una comida le permite atisbar las huellas de la otredad andina e intentar aprehenderlas en su proteica transformación culinaria. La papa, un objeto cultural característico de las interacciones semióticas americanas coloniales y neo-coloniales⁸, desencadena el proceso reflexivo que lleva al sujeto desde el exilio hasta las haciendas del Perú. Desde las papas de Wyoming o Idaho hasta las papas de su país en las que estaba “toda la historia de su tribu” (36).

El tubérculo, “un principio elemental y a la vez combinatorio, como una figura libre” (33), actúa al menos en tres niveles de ficcionalidad diferente: 1) establece un nexo entre el macroespacio andino perdido y el microespacio actual de la vida ordinaria⁹; 2) entre el conocimiento del padre y el conocimiento del hijo¹⁰; 3) entre la oralidad predominante en la cultura andina y la escritura del exilio.

En primer lugar, “chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est” (Lévi-Strauss 276). La comida es uno de estos códigos que enlaza el espacio individual de lo ordinario con el ámbito mayor de las regiones. A través de la comida se construyen redes de pertenencia social, política y regional: olores, sabores, gustos, formas de selección y también de preparación disímil de los alimentos. ¿Un sabor italiano? preguntó el hijo una vez acabado el plato. “ — Peruano —

corrigió él —. Un sabor serrano, chino y criollo” (35). La trilogía enumera sabores al mismo tiempo que bosqueja hipótesis de integración de la nación peruana. Desde el exilio¹¹, la papa resemantiza los elementos hasta entonces olvidados e inclusive despreciados de la cultura peruana y permite imaginar una comunidad inclusiva de la heterogeneidad andina. Los signos de “los pobres recursos del subdesarrollo”¹² desplazan metonímicamente sus valores no sólo hacia el trabajo en las haciendas, donde su padre había aprendido las recetas chinas, sino también hacia la cosmovisión andina en su totalidad, hacia “los pueblos, como el suyo” que “sólo podían ser distintos, y sólo podían ver el mundo como otro mundo” (34).

En segundo lugar, el tiempo de la preparación y el de la cocción unen al padre y al hijo en la narración de un relato que es, al mismo tiempo, una búsqueda de sus historias de vida. “Elaboramos minuciosamente un plato para que el hijo nos reconozca en la historia completa del sabor” (35). Esta historia del sabor reproduce simétricamente otra historia¹³. A partir de este “pollo a la cazadora” el protagonista recuerda y entiende “como una revelación” (35) otras lejanas comidas en las que su padre cocinaba plato chinos que había aprendido en una hacienda de Perú: “[...] esa extraña historia, siempre incompleta, que celebraba el encuentro del padre y del hijo en la comida” (35).

El alimento une al abuelo, al padre y al hijo en un proceso de autoconocimiento que, partiendo del sabor y la textura de la papa, intenta alcanzar el sabor y la textura de la historia de vida. No sólo se come lo que se tiene o lo que se ofrece, “il est plus indiqué de croire que nous mangeons nos souvenirs, les plus sécurisants, assaisonnés de tendresse et de rites, qui ont marqué notre petite enfance” (Giard 258). A través del alimento es que el hijo puede vislumbrar el pasado andino de su padre pero también a través de ese alimento que le ha preparado al hijo, el padre reconstruye el relato de su propia vida en el cual la comida que su padre le preparaba es un núcleo centrífugo de significaciones elididas que el pollo a la cazadora reactualiza. La última simetría parece evidente: la papa, como el sujeto, es “un arbusto enraizado en fruto” (33). Y el sujeto, como la papa, conoce sus raíces a través del hijo.

En tercer lugar, el acto culinario escenifica en “Avenida Oeste” varias de las múltiples relaciones tensionales entre oralidad y escritura que, como ha observado Martín Lienhard, son unas de las características vertebradoras de las relaciones culturales en el continente.

El sujeto de la enunciación y el sujeto del enunciado han adquirido en el exilio un distanciamiento con su lengua de origen que les hace dudar inclusive de los vocablos adecuados para describir las actividades relacionadas con el alimento en el que busca los rasgos de la identidad perdida: “Ahora creía que ni siquiera la palabra «cosecha» era la usual. La recolección. ¿La recogida? ¿Cómo se llamaba este recoger de dentro de la

tierra?” (32). Al mismo tiempo su hijo lee “nombres resonantes” que no puede comprender en un libro de lectura en castellano¹⁴. Una lucha en el exilio contra la colonización de la lengua y de la memoria. Lucha fútil que se diluye en gestos impotentes de dos sujetos a la espera del pasado y del futuro.

No es allí donde el sujeto logrará recuperar su pasado andino sino en el inesperado espacio escriturario de lo cotidiano: en el cuaderno de recetas de su mujer. Ese “cuaderno proliferante” ofrece un espacio de negociación discursiva a las fuerzas tensionales en pugna, es una “historia completa” que duplica la historia del narrador y desencadena una de las redes sémicas más consistentes del cuento: la de las historias como sabores o, la de los sabores como historias. Una primera observación permite distinguir entre la historia y el sabor del yo — la papa — y las historias y los sabores de los otros:

Historia y sabor del YO	Historias y sabores de los OTROS
<p>-----</p> <p><i>“La papa, esa era su propia historia”</i></p>	<p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comida china del padre <i>“extraña historia, siempre incompleta”</i> • Cuaderno de recetas de la mujer <i>“otra historia completa, la de su propio exilio”</i> • Cocina y conversación con el hijo <i>“Elaboramos minuciosamente un plato para que el hijo nos reconozca en la historia completa del sabor”</i>

Una segunda observación permite distinguir, además, entre las “historias completas” y las “historias incompletas”. La historia de la papa¹⁵, la de la tribu¹⁶, la del cuaderno de recetas de la mujer¹⁷ y la aquí narrada son historias de sabores completos¹⁸. Son historias, sabores y escrituras de los otros, que no afectan la voz del yo más que como relatos referidos. En cambio, el sabor chino de la comida del padre¹⁹ y los “nombres resonantes” que su hijo intenta reproducir en castellano²⁰ son historias incompletas, historias de exilios internos y externos, de sujetos escindidos y fragmentados, de desgarramientos coloniales²¹.

No en vano “Avenida Oeste” se ubica desde el título en una zona de tránsito intenso en la que la referencia al oeste ancla la semantización espacial en el ambiente andino y en las interacciones semióticas que lo configuran: el conflicto entre las prácticas orales y las prácticas escriturarias en el marco de la perdurabilidad de situaciones coloniales y neocoloniales. El sujeto que construye, cual un “tubérculo de forma libre”, se conoce (reconoce) en las historias completas de los otros y a través de estas historias y de sus sabores, logra alcanzar “toda la historia de su tribu”:

Toda la historia de su tribu estaba allí, se dijo, sobreviviente como era entre espacios ocupados y saqueados varias veces y, no obstante, creciendo en los márgenes, acosada y esperando. (36)

NOTAS

1 “[...] la culture ordinaire est d’abord une *science pratique du singulier*, qui prend à revers nos habitudes de pensée où la rationalité scientifique est connaissance du général, abstraction faite du circonstanciel et de l’accidentel.” de Certeau y Giard 360.

2 En el campo teórico, véanse las notables contribuciones de Néstor García Canclini y William Rowe.

3 Cfr. Giard 221-2.

4 Cfr., entre las más conocidas, *Como agua para chocolate* (1989) de Laura Esquivel o “Historia de Arroz con Habichuelas” en *Encancararublado y otros cuentos de naufragio* (1982) de Ana Lydia Vega.

5 Cfr. Susan J. Leonardi, “Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Risesholme, and Key Lime Pie”, *PMLA* 104, 3 [May 1989]: 340-347.

6 Cfr. la coincidencia con los postulados de Michel de Certeau: “Le quotidien, c’est ce qui nous tient intimement, de l’intérieur”. *L’invention du quotidien*, I.

7 “En esos años de viajes ininterrumpidos, ellos habían logrado separarse de la idea de lo cotidiano, gracias a la noción del exilio, que alienta el proyecto de regresar al país y aligera el tránsito extranjero.” Ortega 33.

8 “Parce que les hommes ne se nourrissent pas des nutriments naturels, de principes diététiques purs, mais d’aliments *culturalisés*, choisis et préparés selon des lois de compatibilité et des règles de convenance propres à chaque aire culturelle [...], les aliments et les mets s’ordonnent dans chaque région selon un code détaillé de valeurs, de règles et de symboles, autour duquel s’organise le modèle alimentaire d’une aire culturelle dans une période donnée.” Giard 238

9 “Tomó en sus manos las rodajas cortadas. No había mucho que descubrir en ellas. No era necesario derivar de ellas otro sentido que ese espesor que ya poseían, esa crudeza limpia, ese sabor que era sabor de la tierra. Pero ese mismo sentido las trocaba en sus manos en una rama recuperada por él, allí en la cocina.” (34)

10 “Como una revelación, entendió que [...] tal vez su padre había preparado esos platos para él, en esa extraña historia, siempre incompleta, que celebraba el encuentro del padre y del hijo en la comida.” (35)

11 [...] quand la conjoncture politique ou la situation économique force à l'exil, ce qui subsiste le plus longtemps comme référence à la culture d'origine concerne la nourriture, sinon pour les repas quotidiens, du moins pour les temps de fête, manière d'inscrire dans le retrait du soi l'appartenance à l'ancien terroir.” Giard 259.

12 “Durante mucho tiempo se había resistido a comerlas. Su mismo nombre le llegó a parecer desagradable: una marca regional, un signo más de los pobres recursos del subdesarrollo, desprovista como estaba de proteínas y recargada de harinas. Las papas fritas le parecían más tolerables: eran, de algún modo, un estado más neutral.” (32)

13 Había una cierta ironía en repetir hasta ese punto los gestos de su padre, en una similar situación de exilio, elaborando una sabor improbable en la cocina.” (35)

14 “El niño fue por su libro de lectura en castellano y se sentó a la mesa. Leía en voz alta los nombres resonantes, que eran también como otra historia incompleta, y el hombre tenía que ir cada tanto en su auxilio, explicándole una y otra cosa.” (34)

15 “Hervidas, asadas, fritas o guisadas, el recetario de la papa era también una historia completa” (32).

16 “Toda la historia de su tribu estaba allí, se dijo, [...]” (36).

17 “... creyó descubrir, en ese cuaderno proliferante, otra historia completa, la de su propio exilio, y tan completa que estaba hecha de recetas incumplidas, de platos nunca preparados, y de otros repetidos, o ya olvidados por él.” (33)

18 “Elaboramos minuciosamente un plato para que el hijo nos reconozca en la historia completa del sabor” (35).

19 “... esa extraña historia, siempre incompleta, que celebraba el encuentro del padre y del hijo en la comida” (35).

20 Cfr. nota 15.

21 “El sujeto que emerge de una situación colonial está instalado en una red de encrucijadas múltiples y acumulativamente divergentes: el presente rompe su anclaje con la memoria [...]; el otro se inmiscuye en la intimidad hasta en los deseos y los sueños, y la convierte en espacio oscilante, a veces ferozmente contradictorio; y el mundo cambia y cambian las relaciones con él, superponiéndose varias que con frecuencia son incompatibles.” Cornejo Polar 1993: 9.

OBRAS CITADAS

Cornejo Polar, Antonio y Luis Fernando Vidal. 1984. *Nuevo cuento peruano (Antología)*. Lima: Mosca Azul, 1986.

Cornejo Polar, Antonio. 1993. "Ensayo sobre el sujeto y la representación en la literatura latinoamericana: algunas hipótesis". *Hispanamérica* XXII, 66: 3-15.

de Certeau, Michel, Luce Giard y Pierre Mayol. 1980. *L'invention du quotidien*. Paris: Gallimard, 1994.

García Canclini, Néstor. 1992. *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. Buenos Aires: Sudamericana.

Giard, Luce. 1980. "Faire-la-cuisine". En Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol. *L'invention du quotidien*. Vol. II. Paris: Gallimard, 1994.

Lévi-Strauss, Claude. 1967. *Du miel aux cendres*. Paris: Plon.

Lienhard, Martín. 1989. *La voz y su huella. Escritura y conflicto étnico-social en América Latina (1492-1988)*. La Habana: Casa de las Américas.

Ortega, Julio. 1981. "Avenida Oeste". En Cornejo Polar, Antonio y Luis Fernando Vidal. 1984. *Nuevo cuento peruano (Antología)*. Lima: Mosca Azul, 1986, pp. 31-6.

Rowe, William y Vivian Schelling. 1991. *Memoria y modernidad. Cultura popular en América Latina*. México: Grijalbo, 1993.

Terdiman, Richard. 1992. "The Response of the Other". *Diacritics* 22, 2: 2-10.