

LA GASTRONOMÍA COMO ELEMENTO COMUNICATIVO EN LOS PERSONAJES DE LAS NOVELAS DE ISABEL ALLENDE

*Gastronomy as a communicative element in the characters in the novels of
Isabel Allende*

Dra. Yanet ACOSTA
Departamento de Historia de la Comunicación Social. Centro Universitario Villanueva
yacosta@villanueva.edu

BIBLID [(2172-9077)3,2011,25-40]

Fecha de aceptación definitiva: 19/12/2011

RESUMEN

La novelista chilena Isabel Allende entra en la Historia a través de las vidas de la gente, desde la cotidianeidad, por lo que la cocina se convierte en uno de sus principales herramientas de escritura. El estudio de la totalidad de su obra literaria aporta el conocimiento de los recursos que la autora utiliza para conseguirlo. Con esta investigación se demuestra la utilidad que puede tener el aspecto gastronómico en el ejercicio literario.

Palabras clave: Literatura, gastronomía, comunicación.

ABSTRACT

Chilean novelist Isabel Allende enters history through the lives of people, from everyday life, so the kitchen becomes one of the main tools of writing. The study of all his literary work provides the knowledge of the resources the author used to achieve it. This research demonstrates the utility of gastronomy in the literary exercise.

Key words: Literature, gastronomy, communication.

1. Introducción, objetivos y metodología

La vinculación entre literatura y gastronomía está presente en grandes obras de la literatura universal. Entre ellas, el caso más destacable es el del Quijote, en cuyo primer párrafo se describe directamente al protagonista a través de su alimentación:

“En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos consumían las tres partes de su hacienda”.

En toda la obra de Cervantes es además habitual encontrar referencias gastronómicas, no sólo de platos de la cocina española de la época, sino también de otros como el *cus cus*. Estos aspectos han sido ampliamente estudiados por historiadores de la gastronomía, como Lorenzo Díaz con su obra *La cocina del Quijote*.

La gastronomía es una constante en muchos autores clásicos coetáneos y posteriores, entre ellos se puede citar al dublinés James Joyce, quien también utiliza la alimentación como fórmula de identificación del protagonista de su novela *Ulises*:

“El señor Leopold Bloom comía con deleite los órganos interiores de bestias y aves. Le gustaba la sopa espesa de menudillos, las mollejas, de sabor a nuez, el corazón relleno asado, las tajadas de hígado rebozadas con migas de corteza, las huevas de bacalao fritas. Sobre todo, le gustaban los riñones de cordero a la parrilla, que daban a su paladar un sutil sabor de orina levemente olorosa”.

En la literatura de género negro, la gastronomía siempre ha estado presente, como así lo manifiesta el estudio *El cadáver en la cocina. La novela criminal en*

la cultura del desencanto de Resina o el reciente estudio de Angela Michelis, titulado "Food and crime".

Como ejemplo se puede tomar el de uno de los padres del género, el estadounidense Raymond Chandler, cuyo inspector Phillippe Marlowe se pasea entre café, cócteles y platos estadounidenses. La cocina en este autor es una vía de crítica social también, pues, por ejemplo, en *El largo adiós*, Chandler, a través de su inspector es demoledor con el gusto americano: "Los americanos se comen cualquier porquería con tal de que esté tostada, sujeta con un par de mondadientes y se le salga la lechuga por uno de los lados, mejor aún si está un poquito lacia".

En España, el caso más destacable es el del español Manuel Vázquez Montalbán, con su serie de novelas del inspector-gourmet Pepe Carvalho. Entre las obras que estudian estos aspectos en la literatura española se puede encontrar "La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán" publicado por Fernando Sánchez Gómez en la *Revista Electrónica de Recursos Filológicos*, número XIV.

La gastronomía es también elemento común de otros grandes escritores de la novela negra actual en todo el mundo, como el italiano Andrea Camilleri, con cuyo detective Salvo Montalbano recupera sabores de las recetas locales de Italia, o el chino Qiu Xiaolong, cuya novela *Muerte de una heroína roja* es tremendamente útil para entender la compleja gastronomía y sociedad china actual.

No obstante, la gastronomía como elemento narrativo ha sido investigada relativamente poco, pese a que su importancia es notable, como lo resalta uno de los trabajos enfocados en este sentido de la profesora Bárbara Fraticelli sobre la obra de Antonio Tabucchi (Fraticelli, B. (2002) "La gastronomía como elemento narrativo: Olores y sabores en las novelas de inspiración portuguesa de Antonio Tabucchi" en *Especulo*, número 20).

Entre las obras que estudian estos aspectos en la literatura española, se puede encontrar la obra *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas* de José Esteban, así como *La cocina y la mesa en la literatura* de Mercadal.

En la literatura en lengua inglesa o francesa, el aspecto gastronómico ha sido más ampliamente estudiado. Este es el caso de los aspectos culinarios en la obra de Moliere, estudiado por Tobin, R. en "Booking the Cooks: Literature and Gastronomy in Molière Literary Imagination".

El objetivo principal de este trabajo es investigar el valor que puede tener la gastronomía como elemento narrativo y literario en el trabajo de una de las más prolíficas novelistas en lengua española, Isabel Allende.

Para la elaboración de este trabajo de investigación se ha procedido al análisis semiótico de la totalidad de las novelas de Isabel Allende, desde *La casa de los espíritus*, cuya primera edición apareció en 1982, hasta *La isla bajo el mar*, publicada en 2009. No obstante, siguiendo las recomendaciones en el ámbito de la investigación literaria (Belaachi, 2008), el artículo se centra especialmente en esta última novela, por ser la que mayor riqueza ofrece en la semántica gastronómica.

El método de análisis se ha centrado inicialmente en la búsqueda de las referencias gastronómicas en todas las novelas de la escritora, que se detallan en el Apéndice 1 de este artículo.

Tras la búsqueda de los términos gastronómicos asociados a personajes se realiza un análisis textual y espacio-temporal para dar dimensión de la relevancia de los detalles gastronómicos en la narración.

Posteriormente, se contextualizan históricamente, buscando su situación en el momento en el que la autora fija la cronología de su obra, así como en el momento creativo de la propia novelista.

Además, se ofrecen explicaciones específicamente gastronómicas de los platos y lugares mencionados, que permiten entender con mayor precisión la intencionalidad de su uso dentro de la obra.

Este análisis se complementa con las propias palabras de la escritora, recabadas por la autora de este artículo durante una entrevista realizada en el mes de mayo de 2009 en Madrid.

2. La autora

Isabel Allende es la escritora en lengua española más leída en el mundo en la actualidad. Ha publicado 19 libros, que se han traducido a 35 idiomas, y de los que ha vendido más de 57 millones de copias. Ha sido investida honoris causa por 12 universidades de todo el mundo y ha recibido 50 premios en más de 16 países, entre los que destaca el Premio Nacional de Literatura de Chile en 2010 y el Hans Christian Andersen en 2011.

Dos de sus libros se han llevado al cine (*La Casa de los Espíritus* y *De Amor y de Sombra*) y se han realizado diversas adaptaciones de sus obras para el teatro, la ópera, el ballet, la radio y musicales.

La escritora chilena, cuya vida es la suma de lugares por mandato familiar (su padre, Tomás Allende Pesce, primo hermano de Salvador Allende, presidente de Chile entre 1970-1973, era diplomático) y por imperativo político hasta su definitivo destino en San Francisco como ciudadana estadounidense.

Nació en Lima, vivió en Bolivia, Beirut y Chile durante su infancia. Entre 1959 y 1965 trabajó en la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en Santiago de Chile. Los años siguientes pasó largas temporadas en Europa, residiendo especialmente en Bruselas y Suiza.

A partir de 1967 tomó parte en la redacción de la revista *Paula* en Chile donde publicó gran cantidad de artículos sobre diversos temas, entre ellos sobre cocina. Esta faceta tiene gran importancia en su relación con el tema gastronómico, que empieza a valorar como herramienta de ensoñación y diversión. No obstante, su relación con la cocina como espacio y con la gastronomía le viene desde pequeña, ya que era el habitáculo de comunicación entre las mujeres de la casa (García Pinto, 1989).

La importancia de lo culinario en su vida e ideario la expresa la propia autora al tomar la gastronomía como tema de referencia y ejemplo.

La propia Isabel Allende ha comparado sus habilidades culinarias y literarias en una entrevista con Rodden publicada en el libro *Conversations with Isabel Allende*. Para esta escritora tanto cocinar como escribir requieren de las mismas habilidades: paciencia y perfección. No obstante, la escritora resta

importancia a su ejecución asegurando que no se toma ni una cosa ni la otra demasiado en serio, ya que no tienen importancia en sí mismas.

Allende también reconoce en este libro de Rodden, que las cosas que más le interesan las sigue haciendo en español, pese a ser ciudadana estadounidense. Entre esas actividades destaca “escribir, hacer el amor y cocinar”.

Tras el golpe de Estado encabezado por el general Augusto Pinochet, en el que falleció Salvador Allende, se autoexilió con su familia en Venezuela, país en el que permaneció durante 13 años. Allí trabajó en el diario *El Nacional* de Caracas. Desde 1988 vive en Estados Unidos.

3. Resultados de la investigación

3.1. Señores y esclavos en la mesa

La esclavitud entre 1770 y 1810 en Haití y Nueva Orleans es el tema de *La isla bajo el mar*, publicada en 2009. De fondo, la cocina, en la que, según la autora, se resume la historia de las ciudades, especialmente de Nueva Orleans, donde se unieron la cultura española, la francesa, la caribeña y la africana para dar origen a la cuisine créole.

La autora comenta que el tema de su última novela le salió al encuentro cuando, en 2005, se documentaba para escribir *El Zorro* en Nueva Orleans. En ese momento, cuando observó la ciudad con ojos de escritora, se dio cuenta de que su sabor potente francés y caribeño procede de principios del siglo XIX cuando más de 10.000 refugiados –entre amos y esclavos- llegaron de Haití huyendo de la guerra de independencia frente a Francia, protagonizada por esclavos negros, que luchaban por su liberación.

La escritora reconoce que “no podía dejar de lado” los sabores de la cocina de Nueva Orleans a la hora de escribir esta novela. Para ella, pensar en esta ciudad del sur de Estados Unidos lleva directamente a pensar en el refinamiento francés saturado de potentes especias caribeñas y productos africanos. Y las páginas de *La isla bajo el mar* están salpicadas de gumbos – estofados muy especiados de carnes o mariscos que se toman con arroz-,

ancas de rana, tartas de manzana, beignets –ligeros buñuelos de fruta- y suflés.

Esta cocina es la llamada créole y mezcla las tradiciones de los grupos de inmigrantes que pasaron o se quedaron en la gran ciudad. Se parece a otra de las grandes cocinas de Louisiana, conocida como cajún, cuyos populares platos anclan sus raíces en el sur de Francia, ya que fue esta comunidad, conocida como Acadiana, la que, tras ser expulsada de Nueva Escocia en Canadá por los ingleses en 1755, la introdujo en este Estado.

La comida créole de esta época distaba mucho de la que se daba a los esclavos. Según explica la escritora en la propia novela, la comida del siglo XVIII para los esclavos consistía en una mazamorra de maíz o batata con carne seca y un tazón de café, que, en ocasiones, el amo permitía endulzar para conseguir que tuvieran más energía en el trabajo. También se añadían unas gotas de tafia o licor fermentado de la melaza de caña de azúcar, antecedente del ron, para que calentaran sus entumecidos cuerpos en la noche.

Allende recoge en su novela estos contrastes con los menús de los amos, escritos en letra de oro y con platos que seguían, como en sus vestimentas, la moda parisina. Entre ellos, “unas minúsculas codornices rellenas con ciruelas y presentadas entre llamas azules de coñac ardiente”. Con esta frase la escritora ridiculiza los gustos culinarios de los amos y da una baza más al lector para que se sitúe en el lado de los esclavos, identificándose con su protagonista.

Además insiste en esta idea al describir cómo la presentación de la mesa de los amos, su servicio y la preparación de estas recetas corría a cuenta de los esclavos, que eran adiestrados por cocineros franceses e incluso, algunos de ellos eran instruidos en Francia.

En los años de la esclavitud, tener un cocinero era “oro”, dice Isabel Allende. No importaba la edad, ni el sexo, ni sus condiciones físicas, sólo importaba que supiera cocinar refinadamente, pues era un signo de distinción de cada familia. Organizar largos menús para celebraciones sociales, que incluían normalmente trece o catorce platos, ricos postres para regocijo de los niños y comidas saludables para los amos, no era tarea fácil. Por ello, los cocineros no se

encontraban en los mercados habituales de esclavos como el Maspero Échange o en la calle Chartres en Nueva Orleans. Por el contrario existían mercados especiales para los esclavos que sabían cocinar en los que se les presentaba incluso disfrazados con ropa elegante para impresionar a los clientes.

En *La isla bajo el mar* se demuestra cómo estos esclavos cocineros, cuyos precios alcanzaban cifras en ocasiones estratosféricas en los mercados privados, eran una inversión firme. El personaje de la ama asegura que, en momentos difíciles, el precio de un buen cocinero es “una de las pocas cosas estables”.

Entre los esclavos cocineros que aparecen como personajes de *La isla bajo el mar*, Célestine es la más fogueada en la cocina créole. En la novela, Allende la describe así:

“De unos cuarenta años, con manos mágicas para guisos y pastelería, entrenada por uno de los eximios cocineros franceses del marqués de Marigny y vendida porque nadie aguantaba sus rabietas. Le había tirado un plato de gumbo de mariscos a los pies al imprudente marqués porque se atrevió a pedir más sal”.

En este párrafo se puede comprobar hasta qué punto se trataba de esclavos en un régimen especial aquellos que sabían cocinar a través del carácter de Célestine.

La autora añade sobre este personaje que “no le permitía a nadie pisar su cocina y su despensa, ella misma escogía los vinos y licores y no admitía sugerencias sobre el menú”, aunque ponía a prueba su sabiduría culinaria y nutricional al conseguir mantener sano a su amo.

Además, tener un cocinero reconocido por el resto de familias, era todo una muestra de distinción. De hecho, la ama la mantenía en los fogones, porque “se había corrido la voz de que sus ancas de rana al ajillo, pollos con naranja, gumbo de cerdo y canastillos de milhojas con langostinos eran incomparables”. Por ella se llegaron a ofrecer precios exorbitados, que sus amos rechazaron, porque valía más la fama que conseguían gracias a sus platos.

Nueva Orleans fue refugio de muchos y por ella pasaron gentes de Europa y América, pero sus cocineras permanecían, mujeres africanas que se encontraban en el French Market. Este mercado se abrió en 1791 y continúa manteniendo el ambiente con el que se fundó. Centro social de la ciudad en la que las okras, cuyas semillas llegaron a América con los esclavos africanos, se confunden con los chayotes de origen mexicano y con las grandes ristras de ajo tan españolas, junto con las carnes servidas con los cortes tradicionales holandeses.

De la okra, gombo o quingombó procede el nombre de gumbo, el guiso típico de la cocina créole y cuya elaboración recuerda a la de la bullabesa, la contundente sopa marinera de Marsella en Francia.

En Louisiana se preparan diferentes gumbos, entre ellos el que incluye salchichas y pollo que se conoce como gumbo ya ya. El gumbo Z'Herbes o verde incorpora diversidad de verduras y se consume tradicionalmente en Semana Santa. Para después del Día de Acción de Gracias se toma el gumbo de pato. Estos estofados en su versión cajún nunca contienen tomates y son algo más espesos y oscuros que los de tradición créole, a la que también pertenece la jambalaya, un arroz con pollo muy especiado que recuerda a la paella española.

Gran parte de estos platos aparecen en la novela de Isabel Allende mostrando la diversidad cultural que ya por aquel entonces tenía esta ciudad, así como la complejidad culinaria que da esa heterogeneidad cultural.

En la novela de Allende, el French Market era el centro de la vida social. En él se vendía de todo y en él, se encontraban todos, especialmente las esclavas, que hacían trampa con el dinero del vuelto para comprarse un vaso de refresco y una docena de ostras aliñadas o quienes simplemente prolongaban su tiempo de compra bailando al ritmo de los sonidos de la percusión que sonaba en el exterior del mercado. En boca de Zarité, la esclava protagonista de *La isla bajo el mar*: “tocar tambores y cocinar es más importante que empuñar un arma”.

3.2. El reino de las ollas

En *La isla bajo el mar*, Isabel Allende retoma nuevamente la novela histórica, con la que dice: “se ganan lectores a los que se toma por asalto”, ya que la Historia es “muy seca”, frente a la novela, que permite entrar en la vida de las personas que vivieron esos momentos. Una de las herramientas con las que accede a esa cotidianeidad es la cocina.

La cocina es un lugar común de gran parte de los personajes de sus casi 20 novelas. En *La casa de los espíritus*, los doctores llevaron el cuerpo de Rosa a la cocina y lo colocaron con delicadeza sobre el mármol donde la Nana amasaba el pan y picaba las verduras. En la cocina consigue el dinero que necesita Inés para viajar a América haciendo empanadas, en *Inés del alma mía*. Fabricando bombones en su cocina se ganó la vida la Niña Eloísa en *Cuentos de Eva Luna*. Y en la amplia cocina donde transcurría la vida se instala la imprenta clandestina en *De amor y de sombra*. Además, es el lugar de experimentación de Alejandro de la Vega en *El Zorro* en el intento de conservar carne ahumándola con chiles, cuyo aroma viajaba mar adentro y alteraba incluso el comportamiento de las ballenas. En la cocina se crió Eliza Sommers de *Hija de la Fortuna*, donde, desde niña, con “su olfato infatigable era capaz de identificar ingredientes, yerbas y especias a ojos cerrados”.

Muchos de sus personajes literarios ven la cocina, al igual que la magia y la religión, como “un asunto propiamente femenino”. Por ello, a través de la cocina, Allende también aborda uno de sus grandes desafíos literarios: la libertad de la mujer. Asegura que es una de las obsesiones que le acompañan desde que siendo una niña se dio cuenta de que no quería ser una mujer sometida como su madre. Recuerda que en los años sesenta, los hombres tenían dinero, poder y libertad. “Yo no quería ser como mi mamá, una víctima, sino como mi abuelo”. Se reconoce una rebelde desde su niñez y una feminista convencida (Castellucci, 2003).

Las protagonistas femeninas de sus obras muestran su rebeldía y su búsqueda de la libertad a través de la actividad culinaria creativa, como, por ejemplo, ocurre en *Inés del alma mía*. Y pese a la recreación culinaria de sus obras, la escritora confiesa que escribir la deja sin hambre. Especialmente duro fue el

proceso de creación de *La isla bajo el mar*: “Enfermé del estómago, pensé que tenía cáncer, los médicos no daban con mi mal, pero cuando terminé de escribir, me recuperé”, asegura la autora, que lo achaca al impacto que produce averiguar lo que un ser humano puede hacer a otro.

Durante los seis meses en los que escribió la novela, Allende siempre tuvo presente a la esclava protagonista, Zarité. De hecho, está convencida de que existió y de que un día se le apareció: “Sé cómo es, cómo huele, cómo camina y no puede ser más diferente a mí, para empezar es alta y fuerte”.

En *La isla bajo el mar*, aunque los espíritus y el vudú aparecen, no hay nada del realismo mágico por el que se identifica a esta autora chilena, aunque nacida en Lima (Perú). Para ella, ese estilo no ha muerto, pero “no es sal y pimienta que se pueda echar a todos los guisos”.

Esta escritora, que ya suma más de 50 millones de ejemplares vendidos en todo el mundo de sus libros, demuestra en sus personajes que la comida no es una única forma de identificar momentos históricos y personajes, sino también de transmitir su espiritualidad. Así, por ejemplo, en *Paula*, la novela con la que homenajea a su hija fallecida, aparece el arroz con leche de su infancia y que fue su “consuelo espiritual” durante aquellos duros meses de hospital y enfermedad.

3.3. La cura del alma

Los efectos curativos de la comida son otra de las constantes de las novelas de Isabel Allende. En *Retrato en sepia* se cocinan dos gallinas negras para preparar un caldo sustancioso capaz de fortalecer a la madre antes y después del alumbramiento. En *De amor y de sombra*, Irene revive con una sopa de matanza, que tragó pese a sus escrúpulos ante los coágulos oscuros de la sangre flotando en el líquido rojo. Finalmente, no sólo resultó deliciosa, sino que se hicieron evidentes sus propiedades terapéuticas, porque a los pocos minutos de tomarla recuperó el color de sus mejillas y el buen ánimo.

La escritura gastronómica ha sido también para Allende toda una terapia. La escritora recuerda que cuando terminó *Paula* no pudo escribir nada. “Pasé tres años tratando de exorcizar la tristeza con ritos inútiles”. No podía escribir ficción

y, tras esa larga temporada hundida en la depresión, se decantó por un libro que tuviera humor, sentido del juego y de la sensualidad, con el objetivo de recuperar lo que había perdido. Y lo encontró en *Afrodita*, un recetario erótico con cuentos que le devolvió las ganas de jugar a la literatura.

Según dice, hablar de comidas, buscar las especias, cocinar, manipular los alimentos, las frutas, oler, sentir y probar, tuvieron en ella la virtud de recuperar la conexión de su cuerpo y su alma. Además, con este recetario rememoró uno de sus primeros trabajos.

Cuando Allende fue periodista para la revista feminista chilena *Paula*, no sólo escribió entrevistas y columnas de opinión cargadas de humor, sino que también redactó horóscopos y recetas de cocina.

En la novela que dedica a su hija muerta recuerda que en aquellos años se divirtió entrevistando “asesinos, videntes, prostitutas, necrófilos, saltimbanquis, santones de confusos milagros, psiquiatras dementes y mendigas con falsos muñones que alquilaban recién nacidos para conmover a las almas caritativas”. Pero, sobre todo, se recreó en aquellos momentos en los que “escribía recetas de cocina inventadas en la inspiración de un instante”.

En *Afrodita* desgrana recetas propias y otras de amigos y familiares. También propone guisos imposibles y recetas exóticas dotadas de poderes sobrenaturales como el orgiástico curanto, que se prepara tanto en la Isla de Pascua como en Chiloé, un archipiélago del sur de Chile, desde el que se ha extendido a todo el país y a la Patagonia en Argentina. Tras su elaboración se obtiene un caldo que concentra todos los sabores de la tierra y el mar y que, según Isabel Allende, es “una explosión en la sangre” tal, que quien lo prueba “no podrá conformarse nunca más con otros afrodisíacos”¹.

En *Afrodita* propone un recetario internacional, pero en otras de sus obras se encuentran muchos guiños a la cocina chilena. Es fácil imaginarse la felicidad de Eliza Sommers en *Hija de la fortuna* cuando lejos de su Chile natal, en

¹ Isabel Allende describe en *Afrodita* la receta de este exótico plato de la siguiente manera: “Para su elaboración se cava un pozo en la tierra, aproximadamente de un metro y medio de profundidad. El fondo se cubre con piedras que se calientan en una fogata. Cuando están al rojo vivo se retiran los tizones y se comienzan a colocar los ingredientes encima de unas ollas: cordero, salchichas, chuletas de cerdo, pollos, langostas, mariscos, papas y maíz. Cada capa se separa por hojas de un árbol endémico de la zona llamado pangue o en su defecto, banano o repollo”.

California, encuentra un letrero en una harapienta tienda de lona anunciando peques y chunchules. El pequen es la empanada de los pobres, pequeña y triangular, rellena con cebolla y pimentón. El chunchul es otra modesta delicia hecha con el intestino delgado de vacuno, que tras la cocción se fríe en grasa y que Eliza Sommers engulló directamente en un trozo de papel de periódico a falta de plato.

Sus referencias gastronómicas suelen ser de platos sencillos, como sus personajes, quienes incluso se sienten desbordados por la comida fastuosa. En *Eva Luna*, su protagonista va de la mano de un coronel a un elegante restaurante por primera vez. La chica no puede evitar sorprenderse al comprobar que el postre llega antes que el segundo plato en forma de sorbete de mandarina tocado por una hoja de menta.

Esta sencillez marca también los deseos de sus personajes. En *La isla bajo el mar*, Zarité sólo sueña con poder reunir alguna vez a todos sus desperdigados hijos y a sus amigos para cocinar un gumbo créole de Nueva Orleans y escuchar música hasta el amanecer.

4. Discusión y conclusiones

Este estudio sobre la obra de la novelista Isabel Allende demuestra que la gastronomía es una herramienta de gran interés para la caracterización de personajes y momentos históricos.

La investigación revela además el valor de la gastronomía como instrumento de identificación de lugares y periodos en el género de la novela histórica, en la que se mira al pasado desde la vida cotidiana.

Para ahondar más en el día a día de sus personajes, la autora consigue un gran efecto al situar situaciones cruciales de la acción novelística en un lugar tan común como la propia cocina.

Con este análisis se puede comprobar, además, cómo la escritora utiliza deliberadamente los platos para mostrar estados de ánimo e incluso conseguir una mayor identificación del lector con su relato.

Con esta investigación se demuestra la relevancia de un aspecto poco estudiado tanto en el área de la Literatura como de la Comunicación, la gastronomía.

Los estudiosos ingleses y franceses han tomado en consideración el estudio de este aspecto en las novelas de sus escritores clásicos, al igual que los estadounidenses.

Es en la literatura de género negro en la que la cocina aparece como un elemento habitual de identificación de los personajes de y de conexión del lector con el momento expresado. Sin embargo, la obra de Isabel Allende demuestra que los aspectos relacionados con la alimentación de los personajes, así como la elaboración culinaria de los platos, representan un importante recurso literario para situar al lector y para caracterizar épocas y personajes.

Además, la autora toma las referencias gastronómicas de forma metafórica para hacer sentir al lector más cercano o lejano a ciertos personajes, gracias únicamente a la recreación mental de los platos y los modos de sentarse a la mesa que consigue a través de la utilización del lenguaje en sus descripciones.

Los procesos culinarios expuestos por Isabel Allende, tanto en la novela histórica como de realismo mágico, están totalmente documentados. Esto demuestra su amplia sensibilidad culinaria y constata la necesidad de lectores, escritores y periodistas de disponer de una más amplia cultura gastronómica como herramienta comunicativa.

5. Bibliografía

Belaachi, A. (2008): "Didáctica del análisis semiótico del texto literario". Espiral. (http://www.cepcuevasolula.es/espiral/articulos/ESPIRAL_VOL_1_N_2_ART_2.pdf consultado el 2 de noviembre de 2011).

Castellucci, K. (2003): *Isabel Allende. A critical companion*. Greenwood Publishing Group.

Díaz, L. (2003). *La cocina del Quijote*, Alianza Editorial.

Esteban, J. (1992): *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas*. Madrid: El museo universal.

Fraticelli, B. (2002): "La gastronomía como elemento narrativo: Olores y sabores en las novelas de inspiración portuguesa de Antonio Tabucchi" en *Especulo*, número 20, (<http://www.ucm.es/info/especulo/numero20/gastrono.html>, consultado el 2 de noviembre de 2011).

García Pinto, M. (1989): *Historias íntimas: Conversaciones con diez escritoras latino-americanas*. *Chasqui*, Vol. 18, No. 2 (Nov., 1989), pp. 93-96.

Gómez, J.P. (1997): "La representación de la dictadura en la narrativa de Marta Traba, Isabel Allende, Diamela Eltit y Luisa Vale". *Confluencia*, Vol. 12, No. 2, pp. 89-99.

Mercadal, J.G. (1962): *La cocina y la mesa en la literatura*. Taurus.

Michelis, A. (2010): "Food and crime", *European Journal of English Studies*, Volume 14, Issue 2, pages 143-157.

Moody, M. (1986): "Isabel Allende and the testimonial novel", *Confluencia*, número 1, Vol. 2, pp. 39-43.

Resina, J.R. (1997): *El cadáver en la cocina. La novela criminal en la cultura del desencanto*. Anthropos Editorial.

Rodden, J. (2004): *Conversations with Isabel Allende*. University of Texas Press.

Sánchez Gómez, F. (2007): "La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán", *Revista Electrónica de Recursos Filológicos*, número XIV (<http://www.um.es/tonosdigital/znum14/secciones/estudios-24-Gastronomia.htm>, consultado el 2 de noviembre de 2011)

Tobin, R. (2003): "Booking the Cooks: Literature and Gastronomy in Molière Literary Imagination", *Oxford Journals*, número 5(1), págs. 125-136.

Sitio web visitado: <http://isabelallende.com> (2 de noviembre de 2011)

APÉNDICE I

Bibliografía de Isabel Allende

- *El cuaderno de Maya* (2011)
- *La isla bajo el mar* (2009)
- *La suma de los días* (2007)
- *Inés del alma mía* (2006)
- *El zorro* (2005)
- *El bosque de los pigmeos* (2004)
- *Los amantes del Guggenheim* (2004)
- *El Reino del Dragón de Oro* (2003)
- *Mi país inventado* (2003)
- *La ciudad de las bestias* (2002)
- *Retrato en sepia* (2000)
- *Hija de la fortuna* (1999)
- *Afrodita* (1997)
- *Paula* (1994)
- *Cuentos de Eva Luna* (1992)
- *El plan infinito* (1991)
- *Eva Luna* (1987)
- *De amor y de sombra* (1984)
- *La gorda de porcelana* (1984)
- *La casa de los espíritus* (1982)