

LAS RELACIONES ENTRE LA COMIDA Y LA LITERATURA: ENTRE LOS FOGONES DE LA HISTORIA

Relationships between food and literature: amidst the stoves of history

María REYES

Universidad de Murcia

Fecha final de recepción: 15 de septiembre de 2013

Fecha de aceptación definitiva: 22 de septiembre de 2013

RESUMEN: Numerosos estudiosos se han propuesto abordar el tema de la nutrición desde una perspectiva multidisciplinar con motivo de la Expo de Milán 2015. Uno de los aspectos más llamativos es la vinculación que existe entre la cultura y la comida, y cómo esta última ha asumido unos valores que sobrepasan los límites de lo culinario y entran en el terreno de la identidad social, económica o religiosa, entre otras. El presente estudio analizará cómo estos valores son visibles en la literatura, donde abundan las referencias gastronómicas y su función es enriquecedora para el texto. Para llevar a cabo el análisis, hemos escogido la obra de la escritora y pintora italiana contemporánea Adriana Assini.

Palabras clave: comida; literatura; identidad; cronotopo.

ABSTRACT: Numerous studies have set out to address the topic of nutrition from a multidisciplinary perspective as a consequence of the celebration of the Expo 2015 in Milan. One of their most striking aspects is the link between culture and food and how the latter has assumed some values which transcend the limits of the merely culinary components and go into the scope of social, economic or religious identities, among others. The present study will analyze the way these values are visible in literature, where gastronomic references abound and their function can be enriching for the text itself. In order to conduct the analysis, we have selected the work of the contemporary Italian writer and painter Adriana Assini.

Key words: food; literature; identity; chronotope.

La nostra vita è un grande pranzo interrotto da delle cose di lavoro.
Gino RUOZZI

1. INTRODUCCIÓN

«La letteratura italiana gronda di intingoli, è pervasa da mille profumi di sughi». Con esta premisa, Paolo Conti y Annachiara Sacchi evidencian la estrecha relación entre literatura y cocina, un elemento que no pasa desapercibido por la crítica, en este caso, literaria y gastronómica. Son numerosos los ejemplos de obras literarias que incluyen detalladas recetas y referencias culinarias, como las del poeta y escritor contemporáneo Valerio Magrelli, un «poeta culinario» que utiliza la comida y refleja los ritos que se establecen a la hora de ingerir los alimentos con el fin de crear analogías y metáforas que tratan sobre la existencia humana. Un caso contrario al de Magrelli lo encontramos en los libros de Pellegrino Artusi, un escritor culinario con dotes de literato, que plasma sus dos pasiones en su obra maestra *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, publicada en el 1891, y que sentará las bases de la cocina moderna italiana¹.

La cocina, además, encuentra su espacio en las distintas manifestaciones literarias, desde la narrativa hasta el teatro, y los textos se convierten en auténticos testimonios de los cambios y las costumbres alimenticias con el pasar de los años. Uno de los amantes más devotos de la gastronomía italiana de todos los tiempos es Gioacchino Rossini, que no sólo impulsó su propio recetario –sus famosos *Tournedos alla Rossini*–, sino que tuvo el talento de introducir su gusto culinario en cada una de sus óperas. En el teatro de Carlo Goldoni, la comida se convierte en un elemento primordial de la escena y pone de manifiesto el interés por la dimensión gastronómica y todos los elementos que se correlacionan.

La complessità del teatro goldoniano si rispecchia in numerosi riferimenti gastronomici che forniscono inoltre importanti indicazioni sull'organizzazione dei pasti in quell'epoca e sulla cucina veneziana, piuttosto ricca e varia nelle classi social più altolocate. Spesso Goldoni usa il cibo per connotare ambientazioni e personaggi, come parte integrante della scena (Toso, en línea).

¹ La trascendencia de su obra supera los límites de lo culinario y abarca otros campos, como el lingüístico. En la elaboración del recetario, Artusi estudió con detenimiento el uso de la lengua italiana, evitando regionalismos y extranjerismos –especialmente vocablos franceses referidos a la comida– y logró acuñar términos que a día de hoy siguen siendo usados en el campo gastronómico: «L'opera artusiana fu in grado di influenzare la lingua settoriale dell'alimentazione, contribuendo non poco alla formazione di un lessico comune, di un vocabolario condiviso. Infatti, l'eredità di divisioni dell'Italia, aveva fatto sì che esistessero molteplici nomi diversi, a seconda delle regioni, per gli stessi attrezzi da cucina, per gli stessi tagli di carne, per le stesse modalità di preparazione, per gli stessi piatti. Pellegrino Artusi era consapevole che considerarsi un unico popolo significava anche far uso di una lingua comune a tavola» (DALLA BONA, 2012: 184).

Las referencias gastronómicas en las composiciones de Goldoni y Rossini suponen una excepción dentro del Settecento. En este período concreto, los elementos gastronómicos generalmente aparecen cuando se hace estrictamente necesario, mencionando detalles imprescindibles para componer una escena, como la recreación de una fiesta. Sin embargo, como Barbara Gizzi afirma a propósito de Goldoni y Rossini, «nei testi scritti dal primo e in quelli musicati dal secondo, il cibo assume una funzione centrale, legando la propria presenza a uno status sociale, diventando indice di benessere e parametro su cui misurare la capacità di godere la vita, prodromo di una vera e propria filosofia» (2004: 206).

Con el paso del tiempo, la aparición de la comida en los textos literarios fue cada vez más frecuente, asumiendo distintos significados y aportando nuevas informaciones a la trama y a los personajes. Haciendo un salto en el tiempo, en el siglo XX, la relación gastronómico-literaria continúa en pleno auge. Grazia Deledda deleita los paladares de norte a sur de Italia con referencias a la polenta en la novela *Annalena Bilsini*, o con innumerables menciones a la cocina sarda y a las tradiciones alrededor de la mesa. Antonio Tabucchi se recrea en los olores y los sabores de la cocina lusa en las novelas *Sostiene Pereira* o *Requiem*, y ofrece un recorrido gastronómico que deja entrever posibles conexiones entre la psicología de los personajes y la comida, configurando un mensaje que va más allá del valor denotativo de los alimentos. El máximo exponente del gusto siciliano lo representa Salvo Montalbano, para quien el acto de comer adquiere una dimensión casi religiosa, con la que «Camilleri stabilisce un nesso culturale e spirituale tra cibo, bene dell'uomo e della terra, e sublimazione estatica, celestiale, che se ne può ricavare» (De Paulis-Dalembert, 2011: 4). En vista de lo anterior, la comida no aparece únicamente como elemento de la cotidianidad o una parte insignificante que conforma un cuadro narrativo. Las referencias gastronómicas pueden aparecer cargadas de significados y van más allá de su función primaria, la biológica, asumiendo un simbolismo propio y proponiendo nuevas vías de comunicación.

2. LA FUNCIÓN DE LOS ELEMENTOS GASTRONÓMICOS EN LA LITERATURA

La comida está estrechamente vinculada con la dimensión cultural y, como Silvana Ghiazza propone, «rivela connessioni con la realtà storico-sociale, con l'assetto profondo dell'identità individuale e collettiva, costituisce insomma un polo di aggregazione di diverse dimensioni di umanità» (2015: 19). La comida y los ritos para ingerir los alimentos, como sentarse a la mesa o la disposición de los platos, contribuyen al conocimiento del individuo y también de una colectividad, ya que en torno a la mesa generalmente se sientan varios comensales. Es una ocasión para descubrir una historia personal y una historia colectiva, que pueden ser familiares o bien ajenas a un círculo íntimo, con matices culturales, nacionales o étnicos, entre otros. No sólo se descubren nuevas identidades al entablar una comunicación verbal con el resto de los comensales, sino que la comida en sí misma es un lenguaje no verbal, adquiere las características propias del signo y sugiere formas paralelas para interpretar la realidad, como sugiere Dora Marchese (2014).

En la literatura italiana, al igual que en otras formas de expresión artística, la comida asume un valor identitario, se presenta como un factor cultural nacional y, dentro del texto, adquiere un valor que sirve de enlace entre el espacio y el tiempo narrativo. Las referencias culinarias permiten marcar diferencias geográficas, culturales y, al mismo tiempo, construir identidades. De hecho, Gizzi afirma que la comida se comporta como un paradigma con el que medir la potencialidad social de los personajes y el momento histórico que se recrea. Los ágapes, las reuniones familiares en torno a una mesa rebosante o escasa de productos, la preparación de los alimentos, la añoranza de estos son ocasiones en las que la comida se convierte en el elemento principal para vehicular mensajes de diversa índole, pero todos ellos pretenden resaltar un aspecto de la identidad del comensal o transmitir un mensaje sobre su situación. A través de los alimentos, por tanto, es posible reconocer la posición económica de quien ofrece la pitanza y su pertenencia a un grupo o clase social, especialmente en el pasado, como sostiene Massimo Montanari cuando señala que «la quantità e la qualità del cibo erano in stretto rapporto con l'appartenenza a un certo gradino della scala gerarchica» (2006: 98). Bastaría pensar en la variedad de alimentos que aparecen en las obras de Carlo Goldoni, así como en la disposición y exposición de los productos, y confrontar la escena con los delicados banquetes a los que asiste Andrea Sperelli² o la detallada descripción que da Giorgio Bassani de las exquisitas meriendas celebradas en el jardín de los Finzi-Contini³. Marchese define esta función como denotativa o mimético-realista y afirma que «il cibo è dato oggettivo inserito nella narrazione per dare informazioni riconducibili a precise coordinate cronotopiche e storico-sociali» (2013: 15).

Asimismo, la comida puede también tener un valor connotativo que ofrece al lector una serie de características que ayudan a la construcción del personaje.

[...] permette di caratterizzare la psicologia e il comportamento dei personaggi, attraverso le loro pratiche alimentari, potendone addirittura caratterizzare una classe sociale o una collettività; comunicativa, intesa nel duplice livello, la tavola come luogo d'incontro interpersonale, ma anche il cibo come un codice di comunicazione non verbale (Calisi, 2015: 160).

Estas referencias pueden revelar la identidad religiosa de los comensales a través de la asociación de ciertos alimentos y ritos, como el símbolo del pan y el vino en el cristianismo, las reglas benedictinas de nutrición (Zanoncelli y Sorrenti, 2013) o la

² A pesar de las exhaustivas descripciones *dannunzianas* de personajes, objetos y espacios, son escasas las ocasiones en las que detiene la narración y le cede un espacio a la comida por considerarla «troppo materiale, troppo poco spirituale, presente solo come raro simbolo» (ACCORSI, 2005: 131).

³ En el estudio de Eleonora CONTI (2012) acerca de la relación entre los ritos gastronómicos y la construcción de la identidad en las obras de tres escritores judíos, no faltan las referencias a la cocina *kasher* y su sorprendente adaptación al territorio italiano, donde las pequeñas tiendas ofrecían una gran variedad de productos que hacían posible brindar banquetes refinados y de buen gusto, como la descrita por Bassani.

prohibición de ingerir determinados alimentos. Además, la comida puede identificarse con algunas creencias y formas de vida, como la vegetariana o vegana, y evidenciar la identidad étnico-cultural de los comensales.

No obstante, las referencias gastronómicas en el texto no se limitan únicamente a identificar tiempos, espacios o personajes, sino que pueden intervenir en otros niveles textuales y, como Ghiazza apunta: «[il cibo] può divenire una forma di comunicazione interpersonale, un linguaggio non verbale; può assumere un significato metaforico, mediando contenuti diversi e simbolici; può, ancora, costituire il campo semantico da cui l'autore atinge per le scelte lessicali –e anche stilistiche– della sua scrittura» (2011: 10).

3. ENTRE LOS FOGONES DE LA HISTORIA: LA NOVELA HISTÓRICA DE ADRIANA ASSINI

La figura de Adriana Assini, escritora y pintora italiana, supone una gran revelación dentro del panorama cultural e intelectual contemporáneo debido, principalmente, al interés que ha suscitado su estudio de la historia desde una perspectiva de género y la aportación crítica que hace al respecto. Su obra sigue la tradición de las escritoras italianas del primer y segundo *Novecento*, y es heredera de la labor que sus antecesoras comenzaron: la revisión del pasado desde lo privado y a través de la subjetividad⁴. Respecto a su producción literaria, Assini ha trabajado principalmente la novela histórica⁵ y, en menor medida, el relato corto y la poesía, aunque en ambos géneros ha obtenido notable reconocimiento.

La combinación de la indagación histórica y psicológica que trabaja en sus obras incidirá directamente en la configuración de los personajes, que se caracterizan por estar dotados de gran profundidad y complejidad. Assini construye el mundo interior y personal de cada uno de ellos, desde su cotidianidad, y utiliza una técnica introspectiva, abriendo así nuevas posibilidades para la interpretación de la historia.

⁴ Escritoras como Anna Banti, Maria Bellonci, Gina Lagorio, Isabella Bossi Fedrigotti, Marta Morazzoni, Minnie Alzona, Laura Pariani, Maria Corti o Anna Maria Ortese fueron de gran relevancia para la consolidación de novela histórica italiana a lo largo del siglo XX. Cada una, desde su particular contexto, se interesaron por la historia, la reconstrucción de la imagen de las mujeres y sus vivencias dentro de un pasado concreto. Lo novedoso de sus obras y el punto común entre todas ellas es que logran apartarse de las fuentes oficiales para construir un discurso crítico de un pasado poco justo con las mujeres, con la confianza de poder mostrar otra cara de la historia a través de sus ficciones, como Adriana Assini propone con de sus trabajos.

⁵ Hasta la fecha, la artista italiana ha publicado doce novelas históricas de entre las que se destacan títulos como *Lo scetetro di seta* (Chieti: Tabula Fati, 2001); *Il fuoco e la creta. Storie comuni nella Napoli straordinaria del 1799* (Caserta: Spring, 2003); *Il bacio del diavolo. Storia della contessa sanguinaria* (Caserta: Spring 2004) o *Un sorso di arsenico* (Napoli: Scrittura & Scritture, 2009). Cuenta, además, con ediciones críticas de dos de sus obras traducidas al castellano: *Las rosas de Córdoba*, de M. Mercedes González de Sande (Sevilla: Arcibel, 2011) y *Perder la cabeza*, de Mercedes Arriaga Flórez (Sevilla: Arcibel, 2013).

Accade perciò che io li osservi mentre si vestono, mangiano, passeggiano. E che li ascolti mentre si lamentano o gioiscono. Succede anche che io mi arroghi il diritto di leggerne i pensieri, raccoglierne le frustrazioni, indovinarne le speranze per poter dare loro corpo, anima e voce, farne uomini e donne in «carne e ossa», con le loro luci e le loro zone d'ombra (Assini, 2008).

Sus novelas captan la atención del lector debido, principalmente, al estudio que se elabora de las figuras femeninas creadas o recreadas desde la intimidad y la subjetividad, saldando así una deuda con un pasado poco acertado con las mujeres. El valor de sus novelas reside precisamente en el hecho de revelar al lector el interior de los personajes –«i loro pensieri, le emozioni, le percezioni e i sentimenti» (Aversa, 2009)– y su cotidianidad. Para ello, la narrativa se articula desde una doble visión del pasado: por un lado, los acontecimientos históricos, que tienen un peso importante y que contribuyen a dar espesor a los personajes, y, por otro, la intrahistoria, es decir, la vivencia de la historia desde una posición periférica. La intrahistoria engloba una historia común contada desde lo anónimo y lo privado, y que busca la «identidad individual y colectiva a través de la revisión de la historia desde una perspectiva cargada de componentes afectivos» (Rivas, 2000: 100). Partiendo de esta doble articulación, el lector conocerá de primera mano los acontecimientos históricos y los aspectos más relevantes de la sociedad de la época –la mentalidad de un pueblo, el papel de la religión, las tradiciones, la gastronomía– y todos los elementos servirán para reconstruir las coordenadas espacio-temporales: «Lo cotidiano, lo doméstico y la cultura popular son tan historiables como la política, las grandes batallas o la economía» (Biassetti, 2009: 73). Por esta razón, en sus obras abundan las minuciosas descripciones de los ambientes, los espacios y los elementos que en ellos habitan como, en el caso que nos ocupa, la comida.

3.1. *Las referencias gastronómicas y el valor de la comida en la narrativa de Assini: un cronotopo culinario*

En la obra de Adriana Assini es posible encontrar varias alusiones a la comida que contribuirán a determinar el espacio y el tiempo de la narración y que, además, asumirán otros significados relacionados con la identidad social y cultural de los personajes. Para analizar estas referencias, en primer lugar se comentarán las obras donde la comida adquiere una función denotativa y sirve para delimitar el cronotopo y, en segundo lugar, se estudiarán las obras donde la comida no sólo es un elemento cronotópico dentro de la narración sino que además tiene una función connotativa que aporta un significado encubierto.

En un primer grupo encontramos novelas como *Un sorso d'arsenico* (2009), donde las referencias a la comida sirven como una fuente indirecta que ayuda a definir rasgos de la microhistoria, como el comportamiento y hábitos de los personajes, o la clase social a la que pertenecen. La novela se desarrolla entre Palermo, ciudad natal de sus dos protagonistas, Giulia y Girolama, y Roma. Ambas ciudades se describen a través de características sensoriales, y la comida aparece como un estimulante de

los sentidos por sus olores, colores y sabores. En Palermo se recorren las calles llenas de alimentos y puestos ambulantes, los de los *buffettieri*⁶ y sus mesas repletas de «interiora arrostite sulle brace, verdure bollite, pane con la milza» (10). Este último alimento se menciona otra vez más a lo largo de la narración, aunque en esta ocasión adquiere un valor metafórico y no descriptivo, como en el caso anterior que sirve de coordenada espacial dentro el texto. El «pane con la milza» es un alimento típico palermitano, de origen judío, obtenido de los deshechos de la carne que la nobleza compraba y, por lo tanto, suponía un hecho significativo de quién la consumía por la escasez de sus recursos. Girolama, sin embargo, valora el alimento como un productopreciado cuando, admirada por la valentía de Giulia, afirma que renunciaría a comerlo durante un año con tal de tener una parte de la intrepidez de su compañera. Esta comida, no obstante la pobreza de sus ingredientes, adquiere un significado incuestionable por ser un plato de sustento diario, algo que servirá para una mayor información sobre la precaria situación económico-social de los personajes.

Cuando Giulia y Girolama comienzan una nueva etapa en Roma, cambiarán hábitos y variarán su alimentación también. La comida volverá a actuar, por tanto, como un elemento autónomo e independiente que incidirá directamente en el texto y será, como Ghiazza define, «una fonte indiretta e involontaria». El día de Navidad, las dos mujeres deciden hacer una obra de caridad y se acercan al hospital para repartir «pezzi di pangiallo, il dolce di farina con frutta secca e candita che da secolifoggia sulle tavole natalizie dei discendenti di Romolo» (110); el día de San Juan, cenan «lumache fumanti, mezza pagnotta di pane e una foglietta di vino bianco di Marino» (163). La selección de los alimentos conlleva un cuidado estudio histórico –el famoso vino de Marino o el *pangiallo*– y con ello se pretende aportar realismo al texto histórico, añadiendo un componente gustativo a la unidad espacio-temporal del pasado.

Otros ejemplos los encontramos en la novela *Nella foresta di Soignes* (2001), en cuyo prefacio Franco Cardini afirma: «Ho ritrovato questo mondo [il Medioevo] nelle pagine di Adriana Assini: ne ho ritrovato il sapore, il clima, gli odori di grano, di birra, di stoffe appena tessute, di formaggio stagionato» (7). Uno de los elementos que conforman la vida doméstica será la comida y ayudará al lector a reconocer un tiempo y un lugar precisos. Así, en la novela existen alusiones a «paste allo zenzero o alla cannella», «zuppa d'erbe» o un «cosciotto d'agnello», elementos que enriquecerán la narración y aportarán un toque de «color local» a la historia.

En la obra *Le evangeliste di Bruges* (2004), la comida asume una doble función: denotativa y connotativa, pues la nefasta relación conyugal de Joliet y Berthe se pone de manifiesto en el contexto de la cena, cuando Joliet se enfurece con su esposa bajo el pretexto de la «solita mensa male apparecchiata, con un'insipida zuppa di cipolle

⁶ Con el término *buffettieri*, Assini evoca una gastronomía típica palermitana que se hace y se comercia en la calle, y entre los productos principales destacan la *quarume*, *musso* o *stighiola*. Es la cocina más tradicional de Sicilia y su origen viene de las colonias griegas.

e un'umile purèa di fave» (177). La comida puede ser interpretada como una ocasión de encuentro que sirve para establecer y fortalecer relaciones y, en este caso, la descripción del principio y el final de la cena denota la falta de entendimiento entre los comensales. La cena, el rito de prepararla y servirla, puede ser entendida como metáfora del autoritarismo patriarcal y pone de manifiesto la obligación de la mujer de satisfacer el apetito del marido con la elaboración y disposición de los alimentos en la mesa. Durante la cena, el comportamiento que se describe de los personajes a través de sus prácticas alimentarias caracteriza su clase social: «A fine pasto, secondo ghiotta consuetudine, i due si concentrarono nel ripulire i tegami con un pezzo di mollica e finalmente tacquero» (ibídem). La idea de rebañar el pan en las sobras de comida para evitar desperdicios y colmar el hambre tras la ingesta de alimentos señala la escasez de recursos en el hogar, algo que irá en consonancia con el contexto histórico en el que está ambientada la novela. Nos encontramos en la ciudad de Brujas en siglo XIV, una época que advertía el gran cisma de Occidente y las calles eran el escenario de las reyertas entre los tintoreros de *robbia* y de *guado*. Louis de Male, por su parte, tomaba represalias contra el pueblo y las revueltas populares eran frecuentes, unos hechos que acentuaron las diferencias entre las clases sociales, agravando la situación de las más desfavorecidas.

En un segundo grupo, y como se comentó anteriormente, encontramos referencias a la comida que sirven para vehicular mensajes que van más allá de la identidad sociocultural de los comensales y aportan nuevos significados a la historia. Lejos de los ambientes sociales humildes vistos anteriormente, en la obra de Assini encontramos también ejemplos de grandes y lujosos con abundantes porciones de comida. Por un lado, la protagonista de la novela *Il bacio del diavolo* (2004), la condesa Erzsébet Báthory, deleitará los paladares más exquisitos en las recepciones y los banquetes en su castillo: «Sulla tavola imbandita, montone, datteri e uva secca di Corinto, mentre valenti musici sovrastavano il sommesso brusio dei commensali e l'insistente miagolio dei gatti, con le toccanti melodie del Tinódi [...] Dopo le ricche portate, i coppieri riempirono di liquori alla ciliegia i nappi argentati, poi versarono quel caffè nero e odoroso che dal lontano Yemen approdava in Occidente attraverso le vie ottomane» (139). Una posición social más acomodada implica un gusto más fino. La imagen de la mesa repleta de comida recrea la idea de riqueza y abundancia, conceptos que se corresponden con la exclusividad de los comensales. La descripción suntuosa de la mesa reclama todos los sentidos del lector —el olor del café, el sonido de la música, el gusto de oriente— conformando un cuadro típico de la nobleza. En esta ocasión, casi todos los alimentos son importados, y la cocina y la geografía se vinculan con la intención de proyectar la imagen de poder: «accumuluare sulla propria tavola tutti i territori possibili in una sorta di grande banchetto universale, superare la dimensione locale, oltrepassare il territorio» (Montanari, 2004: 109).

La reafirmación de la autoridad y del poder es precisamente el motivo que induce a la celebración del banquete en cuestión, y los alimentos asumen un valor significativo dentro del contexto. Al finalizar el convite Erzsébet, convencida del éxito de la celebración, afirma: «Riempite i loro piatti, fate traboccare le loro coppe

e vi saranno amici qualunque sia la vostra sorte» (140). La comida, como propone Bourdieu (1983), puede interpretarse como un instrumento que evidencia las diferencias entre el «yo» y «el otro», pero, al contrario, la celebración del convite implica la eliminación de tales desavenencias, en este caso políticas, y refuerza la identidad del grupo, evitando en este caso la creciente enemistad entre la condesa y el pueblo. Además, al igual que en *Gattopardo*, el convite asume un valor de decadencia que pone de relieve el final de una época de esplendor disfrazada tras de la opulencia de los bienes. La voz narrativa informa de que esta será «l'ultima sfida verso il borgo»: la cena es el reflejo de un período de esplendor que finaliza, simbolizado a través de la ostentación, el lujo y la grandeza.

Por otro lado, en la novela *Las Rosas de Córdoba* (2011)⁷, asistimos a otro banquete, este organizado por Felipe I y Juana I de Castilla y celebrado en el palacio de Coudenberg, en el corazón de Bruselas. Las diferencias culturales se codifican a través de la comida, siendo esta el elemento de discordia durante el convite. Se describe una escena de júbilo en la que Felipe es el centro de la conversación y anima a la compañía con sus historias durante el convite. Sin embargo Juana, en actitud opuesta, se describe con «rostro ensombrecido» e inapetente, ocasionando una cierta tensión en la mesa que achaca a la incapacidad de acostumbrarse a una nueva cultura y a sus costumbres, entre ellas, la comida: «Detesto la carne empapada en mantequilla, ¡pero en vuestras cocinas, por lo que parece, todavía lo ignoran!» (130). Juana critica la falta de recetas españolas en las cocinas flamencas y refiere a los productos que su padre envió: «Cestas de azafrán, buen vino de Alicante y aceitunas» (131). La interculturalidad, en este caso, no se refleja en los alimentos mismos, como en el banquete de la condesa, sino que es un factor que afecta a los comensales, a Juana, que no se ve representada en la mesa. La comida, en este caso, es un recurso que sirve para articular la falta de comprensión que sufre Juana en una nueva cultura en la que no se tiene en cuenta la diversidad y la conciencia del «otro». Juana aparece privada de su identidad cultural y es obligada a adaptarse a un nuevo mundo en unas penosas condiciones. La comida actúa como un nexo cultural que ayuda a Juana a reforzar su identidad y evitar la pérdida de sus orígenes añorados, a través de los olores y los sabores.

4. CONCLUSIÓN

La comida, bien sea en su función denotativa o connotativa, es un elemento que aporta veracidad y riqueza al texto ya que, como se ha visto, asume un valor cronotópico y reafirmará las distintas identidades –sociales, culturales o económicas– de los personajes. Además, la significación de la comida y sus ritos evoca situaciones de las cuales se puede realizar una doble lectura de la realidad y, a su vez, suponen nuevas claves en la interpretación del texto literario.

⁷ Para realizar este estudio he utilizado la obra traducida al castellano que se mencionó en la nota 5.

BIBLIOGRAFÍA

- ACCORSI, Maria Grazia. 2005. *Personaggi letterari a tavola e in cucina*. Palermo: Sellerio.
- ASSINI, Adriana. 2001. *Nella foresta di Soignes*. Chieti: Tabula Fati.
- 2004a. *Il bacio del diavolo. Storia della contessa sanguinaria*. Caserta: Spring.
 - 2004b. *Le evangeliste di Bruges*. Pescara: Tracce.
 - 2007. *Le rose di Cordova*. Napoli: Scrittura & Scritture.
 - 2008. «Tavolino riservato a Adriana Assini». *Il caffè culturale*. Entrevista a la escritora. Recuperado el 15 de junio de 2010, en <http://www.icaffeculturali.com/comunita/tavolino/AdrianaAssini%20/Assini.htm>.
 - 2009. *Un sorso di arsenico*. Napoli: Scrittura & Scritture.
- AVERSA, Yvonne. 2009. «Recensione: Adriana Assini, Un sorso d'arsenico». *Donne e conoscenza storica*. Recuperado el 11 de septiembre de 2009, en http://www.donneconoscenzastorica.it/decs15/index.php?option=com_content&view=article&id=199:libri-recensioni-adriana-assini-un-sorso-darsenico-scrittura-ascritture-napoli-2009&catid=1:testi&Itemid=2.
- CALISI, Roberto. 2015. «La funzione metafórica del cibo nei libretti d'opera». En: GHIAZZA, S. (ed.). *Cibo è cultura*. Bari: Quaderni di Ateneo, pp. 160-172.
- CONTI, Eleonora. 2012. «Riti del cibo e costruzione dell'identità in Natalia Ginzburg, Primo Levi, Aldo Zargani». En: FRIED, I. (ed.). *Identità italiana e civiltà globale all'inizio del ventesimo secolo*. Budapest: Ponte Alapítvány, pp. 223-242.
- DALLA BONA, Fabiano. 2012. «Pelleggrino Artusi o il Manzoni della cucina italiana». *Revista Letras*, 86, pp. 181-190.
- DE PAULIS-DALEMBERT, Maria Pia. 2011. «Sapore/sapere nell'universo immaginario di Camilleri-Montalbano». *Chroniques italiennes*, 21, 3-4, pp. 1-19.
- GHIAZZA, Silvana. 2011. *Le funzioni del cibo nel testo letterario*. Bari: Wip.
- 2015. «Le funzioni narrative del cibo nel testo letterario: linee di analisi». En: GHIAZZA, S. (ed.). *Cibo è cultura*. Bari: Quaderni di Ateneo, pp. 19-32.
- GIZZI, Barbara. 2004. «Carne cruda e invitati di pietra: il cibo nel melodramma». En: SPILA, C. (ed.). *La sapida eloquenza: retorica del cibo e cibo retorico*. Roma: Bulzoni, pp. 205-221.
- MARCHESE, Dora. 2014. *Il gusto della letteratura. La dimensione gastronomico-alimentare negli scrittori italiani moderni e contemporanei*. Roma: Carocci.
- MONTANARI, Massimo. 2006. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- RIVAS, Luz Marina. *La novela intrahistórica: tres miradas femeninas de la historia venezolana*. Venezuela: Universidad de Carabobo, 2000.
- SACCHI Annachiara. 2004. «Cibo e scrittori Da Goldoni fino a Camilleri. Libri che profumano d'zingolo». *Il Corriere della Sera*, p. 22. Recuperado el 19 de septiembre de 2015, en http://archivistorico.corriere.it/2004/ottobre/07/Cibo_scrittori_Goldoni_fino_Camilleri_co_9_041007058.shtml. Toso, Valentina. (Sin fecha). «Il Cibo nel Teatro». *Recipes*. Recuperado el 16 de julio de 2015, en <http://www.ciaorecipes.com/articoli/il-cibo-nel-teatro-376.html>.
- ZANONCELLI, Anastasia y SORRENTI, Niccolò. 2013. *Dacci oggi il nostro pane quotidiano. Cuciniere di Conventi e Abbazie*. Castelnuovo del Garda: Baldo.