

**TENSIONES DE GÉNERO, CLASE Y RACIALIZACIÓN
EN LOS CRUCES CULINARIOS TRANSOCÉANICOS
DE *THE ALICE B. TOKLAS COOK BOOK* (1954)
Y *THE BOOK OF SALT* (2003)**

CLASS AND GENDER TENSIONS AND RACIALIZATION
IN THE TRANSOCEANIC CULINARY JUNCTIONS OF
THE ALICE B. TOKLAS COOK BOOK (1954)
AND *THE BOOK OF SALT* (2003)

FELIPE ACEVEDO RIQUELME

Universidad de Concepción
felipeacevedo@udec.cl

Resumen: Desde el cruce de los estudios de los alimentos, poscoloniales y *queer*, aquí se analizan las representaciones del gusto en *The Alice B. Toklas cook book* (1954) y *The book of salt* (2003); el primero, un recetario compuesto por Alice B. Toklas en su estancia en París junto con su pareja Gertrude Stein; y, la segunda, una novela de Monique Truong que, a partir del recetario, reconstruye el periplo de Toklas y Stein desde la perspectiva del cocinero vietnamita que las acompaña. Se propone que la reconstitución de las experiencias gustativas permite problematizar las relaciones de clase, género y raza que se dan en contextos coloniales. Se concluye que al decodificar los *sabores* se revelan los *saberes* que despliegan los sujetos *queer* y migrantes en sus derivas transatlánticas que —a decir de Dimock— se sitúan en un *tiempo profundo* ilegible a los ojos imperiales.

Palabras clave: crítica poscolonial, estudios de los alimentos, fenomenología queer, tiempo profundo.

Abstract: From the intersection of food studies, postcolonialism, and queer studies, this article analyzes representations of sensorial taste in *The Alice B. Toklas Cook Book* (1954) and *The Book of Salt* (2003). The former is a cookbook compiled by Alice B. Toklas during her time in Paris with her then partner Gertrude Stein, while the latter is a novel by Monique Truong that reconstructs Toklas and Stein's journey from the perspective of the Vietnamese cook who works for them, drawing inspiration from Toklas' cookbook. It is argued that the reconstruction of taste experiences allows for an examination of class, gender, and race relations within colonial contexts. It is

concluded that by decoding flavors, the knowledge deployed by queer and migrant subjects in their transatlantic wanderings is revealed, situated within a *deep time* that is illegible to hegemonic imperial eyes, as suggested by Dimock.

Keywords: postcolonial criticism, food studies, queer phenomenology, deep time.

Recibido: 29/10/2024. Aceptado: 10/12/2024.

La comida y la cocina en el exilio surgen como un intento de reconstruir un lugar que se ha perdido y que se añora. Sin embargo, además de morriña, vivir el desplazamiento significa experimentar el influjo de importantes influencias identitarias desde lo sensible; pues, el acto de gustar aquellos sabores nóveles que contribuyen a comprender el nuevo espacio habitado implica, también, la asunción de las diferencias entre la tierra añorada y la residencia actual. Esto irremediabilmente comporta que el nuevo hábitat se convierta en un constructo sensorial generado a partir de la interpretación de papilas extranjeras. Precisamente, en este artículo exploro la reconstrucción identitaria desde la cocina, en el diálogo entre el recetario *The Alice B. Toklas cook book* (1954), de Alice B. Toklas (1877-1967), y *The book of salt* (2003), de la escritora vietnamita estadounidense, Monique Truong (1968), novela que ficcionaliza —sobre la base del primer libro— la vida en París de Toklas junto a su pareja, la escritora Gertrude Stein, a través de la mirada de Bìn̄h, el cocinero personal de ambas. A partir de este entrecruce, propongo que Truong problematiza las construcciones idealizadas de lugares experimentados de formas distintas, según quién sea el sujeto que habita estos espacios.

Desde este paralelismo, primero, indago cómo en ambos textos los sabores —y lo sensorial, en general— conectan grandes distancias espaciales y temporales, a la vez que se problematizan las relaciones coloniales entre trayectos de saberes y sabores. En una segunda instancia, me centro en el modo en que, por medio de la experiencia gustativa, se construye una idea de “Francia” desde la mirada extranjera que, por cierto, poco tiene que ver con las ideaciones culturales que seguramente podrían elaborar los propios franceses. Para llevar a cabo esta lectura comparativa, me sitúo en el campo de los estudios postcoloniales, tal como los desarrollan Spivak (2011) y Bhabha (2002a), entre otras autorías. Asimismo, este trabajo contribuye al análisis de textos postcoloniales instalando la categoría de “tiempo profun-

do” que Wai Chee Dimock elabora en *Through other continents* (2009) y que, según se demostrará, es una herramienta clave que posibilita establecer relaciones a través de largas distancias y periodos, especialmente, en contextos postcoloniales, relaciones que, a su vez, pueden conducir hacia una convergencia disciplinar con los estudios *queer*.

Dimock toma la categoría de “tiempo profundo” prestada de la geología¹ y la astronomía, con el objetivo de repensar la literatura considerando la historia y existencia completa de la humanidad (p. 6), lo que permite lecturas centradas en una continuidad temática, en lugar de relaciones geográficas y sincrónicas. Este enfoque permite vislumbrar recorridos que solo emergen cuando se toma una distancia mayor de la línea de tiempo histórico sincrónica, para observarla como un flujo que puede proyectar, en segmentos reductivos, secuencialidades imaginarias que propician causalidades ficticias. La autora invita a adentrarse en la historia sin considerar las limitaciones geográficas e historiográficas comúnmente establecidas (p. 23). Para Dimock, adherirse a estas líneas espacializadas de tiempo supone limitar las fronteras de los saberes a fronteras nacionales —o bien, disciplinares—, por lo que se hace imposible pensar la literatura fuera de los límites de la nación (p. 3) —o de la teoría de turno—, lo que afecta y reduce las posibilidades de análisis.

De este modo, el trabajo comparativo entre Toklas y Truong constituye una oportunidad para comprender la representación de los alimentos como discursos en los que es posible sumergirse profundamente, como Dimock lo indica para la religión, la muerte, la belleza y la morfología de los idiomas (p. 5): constructos humanos siempre presentes, que propician análisis temáticos que no debiesen limitarse ni a proximidades geográficas ni temporales. La riqueza tras esta lectura comparativa reside en que, además de centrarse en relatos de inmigración y viajes, análisis con tales características inexorablemente se focalizan en lo que significa cocinar en un país que es potencia imperial, como Francia, y cómo esto cambia según

¹ Si bien Dimock no hace referencias explícitas a John Hutton, quien acuña el término en el siglo XVIII, las palabras de este último resuenan en el trabajo de la académica. Sobre todo, cuando después de contemplar las diferentes capas en una roca, Hutton comenta que la geología no sería capaz de encontrar vestigios de un comienzo ni prospectos de un final, lo que remite a un espacio y un tiempo continuos (Thomson n.d., “Vestiges of James Hutton”).

quién cocina, más aún durante los comienzos de siglo XX, época en que transcurren ambos libros.

Tanto en el caso de Toklas como en el de Truong, las narraciones se construyen como un ejercicio de memoria. Esto es más evidente en Toklas, pues su recetario se inserta dentro de un relato autobiográfico, donde ella narra su vida junto a Stein en París antes de la Primera Guerra Mundial. En *The book of salt*, en tanto, la memoria se articula mayormente desde la imaginación del siglo XXI, y no a partir del recuerdo mismo. No obstante, la novela tiene tintes similares al recetario, pues, ambos son relatos contados en primera persona: en el primero, la voz de Toklas es la que rememora y, en el segundo, es la voz del cocinero Binh, en cuyo presente se infiltran recuerdos de su vida pasada. En los dos casos, la Francia narrada constituye un lugar evocado desde la nostalgia de una utopía, ese “ya no estar ahí”, en Toklas, y ese “nunca hubo un ahí” en Truong. Mientras Toklas parece añorar su vida parisina, donde el placer culinario se cuaja con la vida intelectual y —no menor— con la libertad de llevar abiertamente una relación homosexual, Truong dismantela la idea de Francia como un *locus amoenus* cosmopolita: su protagonista es un homosexual que, a diferencia de la pareja Toklas-Stein, no solo no forma parte de la burguesía de la “generación perdida”, sino que, además, proviene del protectorado francés de Indochina, hoy Vietnam. A todo ello, se suma un dilema ético: hacia el desenlace de la novela, Binh descubre que Stein escribe a sus espaldas su biografía. Como plantearía Spivak (2011), cuando Stein habla en nombre del subalterno desde una posición hegemónica (p. 16), se apodera de la vida de Binh, quien deja de ser una mera fuente de inspiración, para quedar relegado, tras la estampa impuesta por Stein, en la mudez. Sirva recordar la comparación que hace Spivak entre dos verbos alemanes para significar el acto de “representar”: *vertreten*, cuando se entiende el ejercicio de la representación como hablar por el otro; versus *darstellen*, que equivale a retratar al otro a través del lenguaje (p. 16), similar a lo que en retórica clásica identificamos con la figura de la prosopopeya.

A pesar de las diferencias, ambos relatos coinciden en que sus mundos propios se orquestan desde lo sensible, donde la cocina ocupa un rol fundamental. La experiencia sensorial se coordina en el gusto, de manera similar a lo que Brillat-Savarin (1755-1826) ya sugería en *Fisiología del gusto* (2016), donde la experiencia gustativa también se nutre de la apa-

riencia visual de los alimentos, el aroma que emana de ellos, la percepción de diferentes temperaturas y texturas e, incluso, los sonidos provocados al masticar distintas consistencias (p. 32). Sin embargo, a diferencia de *La fisiología*, en los textos aquí analizados el foco recae más en el quehacer culinario que en la experiencia del *gourmand*, aquella persona que no solo disfruta comer, sino que también se ufana de su amplio conocimiento gastronómico. Pero ¿en qué se traduce el que la cocina —tanto el espacio mismo como la actividad ejecutada allí— sea el ámbito desde donde se adoban las identidades? Precisamente, en *Queer phenomenology* (2006), Sara Ahmed (2006) se pregunta qué significa que las personas tengan ciertas orientaciones hacia objetos, espacios, ideas, culturas o sexos. Para Ahmed, hablar de orientaciones implica conocer dónde se está, ser dirigido hacia una dirección en particular y también querer dirigirse hacia un lugar en específico (p. 1), por lo que este potencial ontológico tras la orientación está fuertemente vinculado a la experiencia de vida. La fenomenología queer, entonces, es aquella que se orienta según coordenadas que se escapan de la heteronorma y, luego, crean espacios habitables. En este sentido, la actividad culinaria desplegada en la cocina enseña aquellas coordenadas de género generadas por medio del gusto, la creación y, sin duda, también la percepción de sabores, todos marcos que finalmente devienen ámbitos donde los cuerpos pueden desenvolverse cómodamente en toda su extensión (p. 3). En esta línea, el ejercicio de memoria en Toklas busca reconstruir aquella dimensión simbólica significada como Francia, mientras que en la novela de Truong este espacio de comodidad y libertad creado por los sabores se limita a los muros de la cocina donde trabaja Bình y que él, a través de sus preparaciones, utiliza para consolidar un hábitat vital y, sobre todo, seguro.

1. La tensión entre sabores colonizados y sabores colonizadores

Si bien ambos textos lidian con el exilio y la cocina en el mismo contexto sociohistórico, la perspectiva de las voces narrativas proviene de polos opuestos. En el primer caso —el de Toklas—, nos encontramos con un libro de cocina que es, en partes iguales, recetas, crónica culinaria y memorias. En una nota a la edición de 1984, el editor de Toklas, Simon Michael Bessie,

cuenta que estos tres elementos son indivisibles en *The cook book* (2010, p. vii). Décadas después de que la pareja Toklas-Stein había fallecido, el editor comenta que, en una primera instancia, se le pidió a Toklas que escribiera una autobiografía, pero ella se negó argumentando que Stein ya había llevado a cabo esa tarea. A cambio ofreció un libro de cocina que, al fin y al cabo, terminaría siendo casi lo mismo.

No es del todo sorprendente que la gran mayoría de estas recetas y memorias pertenezca a la emblemática tradición culinaria de Francia. En otras palabras, si quisiéramos catalogar a la *cuisine*² descrita en este libro, diríamos sin vacilación alguna que se trata de recetas de comida francesa, enmarcadas por el recuerdo de dónde estos platos fueron degustados por primera vez:

En la casa de campo de nuestros amigos en Borgoña comimos varios manjares. Para nuestro gran deleite, comimos ancas de rana dos veces en tres días, la primera vez

ANCAS DE RANA FRITAS

Marinar durante una hora 100 ancas de rana en una taza de aceite de oliva y 1 cucharada de sal, removiendo con frecuencia. Escurrir bien y secar, cubrirlas con

MEZCLA PARA FREÍR

[...]

Y luego,

ANCAS DE RANA CON CREMA

[...]

Esta es la mejor manera de cocinar ancas de rana. (p. 23)³

El primer aspecto llamativo es el modo en que Toklas entrelaza recetas y anécdotas. Ambos elementos aparecen unidos a nivel de sintagma en la oración. Así, por ejemplo, un complemento directo de una oración (“la primera vez [comimos] ancas de rana fritas”) pasa a ser el título de la receta “Ancas de rana fritas”; o bien, un grupo nominal se desprende del comple-

² En el sentido en que Jack Goody (2017) usa esta palabra para denominar las cocinas nacionales, tanto como una cocina culturalmente diferenciada como en el alto grado de especificidad de sus preparaciones (p. 10).

³ En lo que sigue, la traducción de todas las referencias cuyo original está en inglés es de mi autoría.

mento circunstancial (“con mezcla para freír”), para transformarse, también, en el título de la receta siguiente (“mezcla para freír”). La propuesta gramatical de Toklas plantea la fusión de dos tipos de discurso, receta y narración, de la cual surge una diégesis híbrida en donde todavía se puede distinguir ambos elementos, pero no pueden ya separarse. De esta manera, se corrobora la premisa del editor Bessie: en Toklas, vida y cocina son indisolubles.

De esta suerte, entonces, emerge una ontología desde la ingesta en donde la persona se construye a partir de lo que come, como lo denomina Maria Christou en *Eating otherwise* (2017), para referirse a la convergencia de alimentación e identidad en la representación literaria (p. 7), donde la correlación entre ingesta y ontología implica adentrarse en temas de agencia, subjetividad y posibilidades de ser. En Toklas esto va más allá del mero acto de narrar lo ingerido y experimentado. Ella incluye las recetas de sus experiencias, de modo que quienes leen pueden replicarlas y, a su vez, experimentar a través de los sentidos lo que otrora solo podría ser imaginado a partir de la narración. Se debe, además, considerar que Toklas tuvo que conseguir de alguna manera estas recetas, pues, en su mayoría se trata de preparaciones que probó de la mano de otros. Un gesto no menor si se considera que el libro contiene más de doscientas preparaciones, o sea, preguntó, escuchó y tomó nota más de doscientas veces. Tal ardua empresa delata un deseo de comulgar con su propia idea de Francia por medio del gusto.

Una estadounidense escribiendo recetas francesas á la Julia Child con crónica culinaria á la M. F. K. Fisher⁴ no es un escenario ajeno. Sin em-

⁴ Cabe destacar que Child salta a la fama con la publicación de *Mastering the art of French cooking* (1961), escrito junto a Simone Beck y Louisette Bertholle. Luego se convierte en un ícono de la cultura popular estadounidense gracias a su programa de televisión *The French Chef*, emitido entre 1963 y 1973 con más de 200 episodios. Por su parte, Fisher, fue una pionera del siglo XX en el género de crónicas culinarias (las que también se posicionaban desde la perspectiva de una estadounidense en Francia, ver, por ejemplo, *The cooking of provincial France* [1968]). Escribió un prólogo para la edición de 1984 del libro de Toklas, en donde destaca el tono lírico de sus recetas (p. xvi) y el hecho de que la autora escribe más desde la nostalgia que desde la experiencia doméstica (p. xiv). Es importante mencionar, también, que este tipo de género de escritura culinaria femenina cuenta con un importante antecedente muchas veces olvidado: Elizabeth Robbins Pennell (1855-1936), cuyas crónicas se caracterizan por destacar la experiencia estética del comer, a la vez que entrelaza recetas en su narración, ver *A guide for the greedy: by a greedy woman* (1896).

bargo, en las combinaciones de escucha y recopilación, prosa y receta, se contribuye de manera aún más enfática a la idea de un país perfilado culinariamente por una extranjera. Así, desde el lente del gusto, la identidad de Toklas surge como recalcadamente cosmopolita, como un maridaje de culturas meticulosamente seleccionadas: esta memoria es producto simultáneo de una pulsión hacia los sabores aprendidos en Francia y la supresión de sabores experimentados en otros momentos de la vida —en su país de origen o en aquellos viajes transatlánticos muy anteriores a su etapa parisina con Gertrude Stein—. Este es un aspecto clave si se considera que, al centrarse en su estadía en Francia, el personaje sofisticado y bohemio de *Cook book* coincide, efectivamente, con la imagen que hoy tenemos de ella.

La omisión de preparaciones que evoquen su proveniencia de una familia de inmigrantes judíos polacos en California representa, entonces, el deseo de configurarse como una identidad gustativa migrante, en la que raza, clase y género se borran para volverse una ciudadana de mundo. Se trata, por consiguiente, del retrato de una mujer que no es subalternizada desde lo geopolítico por ser inmigrante judía de Europa del este, sino que surge de una vida acomodada en Estados Unidos y, especialmente, en Francia. Asimismo, tras este retrato se encuentra el anhelo de mayor libertad sensorial y sexual, tal como fue su vida abiertamente en pareja junto a Stein en París. Los sabores conocidos en Francia, por lo tanto, aparecen en toda su potencial profundidad —en palabras de Dimock—, lo que nos permite vislumbrar conexiones que desdibujan los límites nacionales (p. 23), ya que en sus preparaciones se ven influencias de trayectos a través de todo el globo.

Esto último se puede apreciar en el capítulo titulado “Servants in France” (p. 169), en el que se construyen territorios variados desde el paladar. Aquí, se rompe el hilo conductor galo y se incorporan preparaciones de diferentes partes de Europa y del sudeste asiático, resultantes de los saberes y las manos de aquellos sirvientes extranjeros que trabajaron para la pareja. Estas recetas enriquecen el repertorio de sabores, al mismo tiempo que delatan la existencia de historias ocultas que se vuelven manifiestas solo en la profundidad de la comida (Canepari y Pessini 2011, p. 8), pues, es muy diferente cuando una empleada bretona, Caroline, les prepara pato en oporto, y sorprende Toklas por la sencillez de tan sabrosa preparación (p. 189), que cuando una cocinera, Jeanne —de quien Toklas cree inicialmente

que viene de Pondicherry, ahora parte de la India (p. 175)—, la descoloca placenteramente con el siguiente relleno para un pastel:

CREMA DE COCO

A fuego lento en un sartén, derretir dos tazas de azúcar en 1 taza de agua. Revolver hasta que comience a hervir. Cuando comience a espesar, agregar 1 ½ taza de coco rallado fresco o húmedo. Hervir hasta que esté transparente... (p. 175)

Acto seguido, Toklas agrega que este pastel se convirtió en un favorito de la pareja, para luego insistir en que desconoce la procedencia de Jeanne. Podría tratarse de un pequeño olvido, o una confusión inocente, si no fuera porque antes comenta que Jeanne siempre “tuvo algo raro” (p. 174). Ellas atribuían esta extrañeza a su supuesto origen, que finalmente resultó ser un continente y un océano completamente diferente al que creían —Martinica, en el Caribe y hasta la actualidad un departamento de ultramar de Francia—, pero, de algún modo, “confundible” con Pondicherry, ante sus miradas privilegiadas de clase, raza y metropolitanas. Para Toklas, la “rareza” de Jeanne está directamente relacionada con los sabores que ella produce: “un platillo siempre llevaba un chorro de jugo de naranja encima. Ella usaba ron en todos los postres”, y estos goces exóticos hacían que “valiera la pena” la “rareza” de Jeanne. Así, cuando se trata de experimentar y replicar la experiencia estética del gusto, brota un gran interés por lo exótico, pero ninguno ante la vida de sus sirvientes (recordemos que *servants* es la palabra usada en el original). Aunque se trate de una época diferente, se debe considerar que Toklas y Stein eran dos mujeres “sibaritas” que llevaban una vida cultural e intelectual activa, en el ya entrado siglo XX. En este contexto, relacionar el sabor del ron —destilado de caña de azúcar procedente del continente americano— con la India y no con el Caribe parece casi un desinterés premeditado. Esto sería un ejemplo *in extremis* del alcance que hace Spivak (2011) al indicar que se suele pasar por alto el que el sujeto colonizado es, en efecto, heterogéneo (p. 42); en breves palabras, se asume que no existen distinciones entre ellos ni tampoco complejidad en sus subjetividades.

Este desdén implícito en Toklas es lo que inspira luego a Truong a escribir *The book of salt*. En una entrevista publicada en la edición de 2004, esta última comenta que la idea para esta novela surge de su lectura de

Cook book (p. 261), en particular, del capítulo mentado, donde la *socialité* estadounidense además cuenta que en París tuvieron dos cocineros de Indochina, llamados Trac y Nguyen —entre muchos otros de distintas nacionalidades—. La forma en que estos cocineros son mencionados, a menudo con condescendencia, lleva a Truong a interpelar casi textualmente a Toklas con la creación del personaje protagónico, Binh. Un ejemplo claro de este diálogo tenso se inicia cuando Toklas describe con humor a Trac, el primero de sus cocineros de Indochina:

Él era una persona de movimientos limpios y pequeños y una sonrisa franca. Hablaba francés con un vocabulario que contenía un par de decenas de palabras. Él decía no una cereza, para decir frutilla. Una langosta era un crustáceo pequeño y una piña era una pera no una pera. (p. 186)

Más adelante, Toklas usará expresiones como “dicha infantil” y “risa infecciosa e inocente” para referirse a él, lo que sumado a sus “movimientos pequeños” y dificultad para hablar configuran una representación de este sujeto disminuida, en la que se le perfila como un niño o “buen salvaje”.

Como respuesta, la mirada de Truong se posiciona desde este adulto infantilizado, con el fin de revisitar aquella escena desde sus ojos subalternos y criticar una burla que, además de deshumanizar, opera de forma extractiva —especialmente si consideramos que, según el portal GoodReads, *Cook book* cuenta con al menos 63 versiones distintas entre ediciones, reimpressiones, traducciones y publicaciones en otros formatos como audiolibros, así, los chistes a costa del subalterno probablemente le significaron ganancias importantes a Toklas—:

“Madame, quiero comprar una pera... no una pera”. La señorita Toklas me miró, sin reconocimiento desde sus ojos. Sí, yo, había olvidado la palabra en francés para “piña” apenas abrí la boca. Al salir por voluntad propia, las palabras de esta lengua se burlaron de mí con sus ausencias inadvertidas. [...] Repetí la pregunta, pero esta vez con las manos sobre la cabeza [...]. Mis dedos estaban abiertos como dos abanicos parcialmente abiertos. Ya completo con mi corona, me paré frente a mi Madame y Madame siendo la encarnación de “una-pera-no-una-pera”. Re-

cuerto haber visto a GertrudeStein⁵ sonreír. Mi Madame ya se divertía con mi francés. Ella estaba envolviendo mis palabras alrededor de su lengua, guardándoselas para un posterior y más cuidadoso estudio de sus mutaciones. (p. 35)

Binh es consciente de que él bien podría ser una voz incorpórea para “Madame y Madame”, quienes aparentan no ver nada cuando lo miran. Él no existe como sujeto, pero sí como objeto de mofas. El francés, idioma que le falla y lengua colonizadora, parece actuar en complicidad con sus empleadoras burguesas para recordarle, mediante la risa, su clase y raza. Binh mismo encarna “una-pera-no-una-pera”, pues, como subalterno enfrentado a la ojeada hegemónica de sus *mesdames*, es el “sujeto-no-sujeto” incapaz de comunicarse, porque el sistema en el que se desenvuelve le dificulta en sí llevar a cabo esta acción (Spivak 2011, p. 41). No obstante, es justamente a través de su corporalidad que, al someterse a nuevas burlas con la pantomima de la piña, logra reafirmar su existencia del mismo modo en que consigue evocar aquel significante frutal extraviado.

Por añadidura, Binh insinúa saber que “GertrudeStein” se robará para sí las palabras de las que se mofó. Además de constituir una prolepsis del final de la novela, cuando Binh descubre que la siguiente obra de Stein sería una biografía no autorizada de él —la que finalmente sustrae y nunca llega a publicarse—, esta escena constituye la sugerencia de un plagio adicional por parte de Stein. Cuando Binh dice que su “una-pera-no-una-pera” queda guardado para el posterior uso de la intelectual, de inmediato surgen ecos del verso más famoso de Stein, parte del poema “Sacred Emily”, publicado en *Geography and plays* (1922): “Rosa es una rosa es una rosa es una rosa” (p. 187). Pareciera que, por medio de la ficción, Truong nos invita a mirar más allá del evidente parecido entre estas descripciones opuestas, para reparar en el énfasis en ambas formas de señalar ontológicamente⁶ algo que llama la atención —una rosa es una rosa vs. una pera *que no es* una pera—. En este hurto oracional, el sujeto hegemónico —Stein— se articula desde el privilegio de poder realizar una descripción —y representar

⁵ Como el conserje le ordena que la llame, “como si fuese una sola palabra” (p. 20).

⁶ Respecto a la interpretación de este verso, la misma Stein declara más tarde en 1947 que en la repetición se reafirma la esencia de la misma rosa y agrega que en su verso “es la primera vez en cien años en la literatura que una rosa es roja” (p. vi).

el mundo— mediante la afirmación, donde otrora solo se pudo hacer —y ser— por intermedio de una negación —Binh—.

Sin embargo, este cisma irreparable que los constructos de raza, clase y género crean entre sujetos hegemónicos y subalternos se ve parcial y temporalmente suspendido, cuando los alimentos y el gusto operan como posibilidad de un lenguaje universal: lo que no se puede comunicar con palabras, se puede transmitir con sabores. En Toklas, esto queda en evidencia cuando, en múltiples ocasiones, la autora se refiere a momentos en que hay una barrera lingüística entre ella y sus sirvientes, debido a la variedad de procedencia de estos. Tal sería el caso de la misma Jeanne, quien, a pesar de ser la receptora de los sesgos racistas de sus patronas, logra conectarse con ellas por instancias breves gracias a su talento para transmitir sabores. Si bien los sabores son utilizados para subalternizarla, es a través de estos mismos que Jeanne alcanza cierto reconocimiento por parte de Toklas, cuando indica que sus “sabores sutiles” son únicamente de ella, más allá de su país de origen (p. 176). Aunque tanto la diferencia de idiomas como la falta de voluntad de las patronas para saber más sobre Jeanne no permiten conocerla bien inicialmente, serán sus sabores “únicos” los que se impondrán hasta hacerla emerger como sujeto en la prosa de Toklas. Esto invita a pensar, entonces, la representación de la cocina como un tercer espacio de hibridez posicionado más allá de la dicotomía impuesta por el colonizador (Bhabha 2002a, p. 262), un reino que se cuela inadvertidamente en el texto, donde el otro, aquí Jeanne, logra persistir a pesar de los prejuicios de quien la retrata. Es en la cocina donde ella puede residir aunando juntos aspectos de una cultura ajena con los de la propia, para generar recetas exclusivamente suyas que, luego, demuestran su agencia como sujeto que construye un discurso propio de identidad mediante la hibridez.

En el caso de la novela de Truong, el personaje de Binh nuevamente nos presenta la posibilidad de imaginar cómo una situación similar es vista desde la otra vereda, al imaginar la vida de un sirviente asiático que apenas tiene una mención en el libro de Toklas (Cheng 2019, p. 92). En particular, cuando con el permiso de sus patronas Binh trabaja los domingos en casa de su supuesto amante, Lattimore, o “Sweet Sunday Man”, un estadounidense de inclinaciones intelectuales que se acerca inicialmente al cocinero para acceder a la obra de Stein. Binh, quien efectivamente se enamora de Lattimore, utiliza su talento culinario con el fin de transmitir los deseos que

no puede comunicar a través de palabras, debido al secretismo que rodea esta relación. En este sentido, la experiencia sensorial de los alimentos se carga sensualmente en la prosa de Truong, como manifestación de la conexión erótica entre cocinero y comensal (Wesling 2015, p. 129).

La preparación de la comida es particularmente productiva cuando funciona como anticipación a la experiencia culinaria paralela a la sexual: “Doce horas serán suficientes para una larga y productiva reunión”, dice Binh para referirse a la maceración de higos, que terminarán “mullidos de vino, y con el vino brillando con el almíbar que brota de la fruta”. De modo similar, el pato debe dejarse empapado con oporto en un recipiente de cerámica oscurecido “por años de uso” (p. 77). Todo parece indicar que la clave de la anticipación son las etapas lentas y prolongadas que permiten la fusión armónica de elementos sápidos que, a su vez, implícitamente prometen confluir en el deleite al momento de comer. El énfasis en la demora implica, además, un propósito de significación en el acto de cocinar que les dará una contundencia mayor a los significados de los sabores. Estos últimos son esenciales, porque se configuran como una forma de representación e interpretación del mundo, aquello que en palabras de David Le Breton (2009) provee también una “orientación cultural” (p. 13), en cuanto la experiencia sensorial puede entenderse como una proyección de nosotros mismos sobre aquello que nos rodea, donde la percepción está determinada tanto por lo cultural como por lo fisiológico en su base experiencial. Esto queda en evidencia en el sobrenombre mismo que Binh le da a Lattimore: “Sweet Sunday Man”. En otras palabras, el protagonista saboriza a su amante en un intento de comprender el enigma que representa y que se esclarece, en parte, cuando se revela que Lattimore no es del todo blanco, sino un mulato que pasa por blanco (p. 114). De esta manera, se rompe el cliché narrativo del hombre blanco que se aprovecha del subalterno asiático exótico y se evita hacer de Lattimore un villano caricaturesco (Wesling 2015, p. 133), al mismo tiempo que expone cómo en Europa el cuerpo del protagonista es “adornado con una cargada lista de marcadores que codifican su nacionalidad, raza, clase y, en correspondencia con estos, su estado de servidumbre” (Cheng 2019, p. 95). Este giro en la trama, además, posibilita que Binh sienta una complicidad adicional que lo impulsa a participar del robo del manuscrito de Stein, a pesar de saber que su amante siempre tuvo dobles intenciones. Tomar aquella decisión resulta fundamental

en la construcción del personaje, pues, implica que su representación como subalterno considera su agencia y no lo reduce a un determinismo colonial.

Sea lo que fuere, la agencia de Binh se presenta con mayor frecuencia en sus saberes y quehaceres culinarios. A pesar de que, para un sirviente, la cocina pueda parecer un lugar circunscrito a las órdenes de su patrón (o patronas en este caso), esta labor siempre deja un espacio para la creatividad y la toma de decisiones en el caso de Binh —y, por qué no, en la mayoría de las cocinas del mundo real—. Dado que el protagonista usa sus preparaciones para materializar sus afectos, asume el desafío de lograr su objetivo sin dejar de seguir las instrucciones que recibe. Esto conlleva un ejercicio de creatividad culinaria donde él despliega su agencia, pensando en cómo lograr nuevos sabores, considerando las peticiones fuera de estación de Lattimore:

Así que, para él, he cocido a fuego lento tiras de higos secos en té de bergamota. He rehogado cordero con ramilletes de hierbas atados en cintas de cáscara de limón hasta que sus tendones de edad madura recuerden la primavera. En cuanto a las alcachofas, me he deshecho de todos los jarros de corazones flotando grisáceos en sus baños de vinagre que encontré. A veces, *Sweet Sunday Man*, es mejor quedarse con las ganas. (pp. 236-237)

Al leer estas preparaciones “en profundidad” —á *la* Dimock—, emergen conexiones tanto temporales como geográficas. Así, los higos rehidratados implican la labor imposible de traer el verano durante el invierno: estos frutos se cosechan en época estival, su consumo durante invierno se ve limitado a su formato deshidratado, pero cuando se los rehidrata se crea la ilusión del higo fresco fuera de estación. Además, el aroma de la bergamota disfraza la falta de fragancia, perdida junto con la frescura del higo. Lo mismo ocurre con los aromas con los que se prepara el cordero, como indica de manera explícita el narrador. En ambas preparaciones surge, nuevamente, la idea de la extensión prolongada de tiempo para confluir en los sabores deseados: cocer a fuego lento, rehogar y las conservas mismas, que impliquen observación atenta durante largas esperas.

A su vez, los ingredientes con los que Binh trabaja aluden a conexiones geográficas donde las distancias se ven acortadas en la síntesis de sabores producidos por sus mezclas. La imagen de conservas de alcachofas e higos

une inadvertidamente latitudes diferentes, si se considera que la comercialización de las conservas de estos alimentos es más común en territorios con menos oportunidades de adquisición en su versión fresca. Tanto higos como alcachofas son productos propios de un clima mediterráneo, quizás no tan distante en kilómetros de París, pero sí lejos en temperatura invernal y distancia cultural⁷. Los sabores y aromas cítricos se unen a este ramillete de sentidos en lo que pareciera un esfuerzo de parte de Bìn̄h por escapar de la gelidez, tanto del invierno como de la latitud en la que se encuentra. De esta manera, la creatividad culinaria pareciera constituir la única forma de agencia dentro de los límites de la obediencia (Wesling 2015, p. 131). No obstante, así como crear imposibilidades sápidas opera como una demostración de amor, la negación de ofrecer alcachofas en conserva en invierno sirve como otra forma de reafirmar su agencia, tanto por el negarse en sí, como por el control del deseo del amo que esto implica. Como Bìn̄h conoce su desventaja en la relación (por razones de clase y raza), utiliza este control como una especie de Sherezade culinaria, que alarga su vida —o su romance en el caso de Bìn̄h—, dosificando las ansias de su amo.

Los ejemplos culinarios de la novela mencionados tienen un hilo conductor algo inquietante. Las preparaciones de Bìn̄h coinciden principalmente con un repertorio de sabores altamente europeo, que muestra poco —o nada— la cocina del sudeste asiático. Cabe entonces recordar que el protagonista recibe una formación culinaria más o menos formal dentro de la cocina de una familia aristócrata de origen francés en Indochina, que exige que todas las preparaciones sean lo más puramente francesas posible (p. 42). El adiestramiento de Bìn̄h se ve marcado por las ansias de una élite que, por medio del gusto, desea apartarse lo más posible de la población local (Piatti-Farnell 2018, p. 106); tal como lo estipula Bourdieu (2002) cuando indica que la preferencia por ciertos alimentos por parte de la clase alta conforma un esfuerzo para distinguirse como tal (p. 204). De

⁷ Esta es una diferencia que se puede rastrear por lo menos desde la Edad Media (Paul 2003, p. 253) y que también se refleja en la otrora frontera lingüística entre las lenguas de oil al norte y las lenguas de oc al sur. Estas diferencias se marcarían hasta la actualidad en los acentos diferentes de estas zonas (Zeldin 1984, p. 30). En lo culinario esto se manifiesta en las tradiciones gastronómicas que cocinan con mantequilla al norte, alineados con sus vecinos germanos, y las del sur que cocinan con aceite de oliva, en sintonía con sus vecinos mediterráneos.

cualquier modo, incluso si la novela no mencionara el aprendizaje de Binh, una lectura en profundidad desde los alimentos conduciría a la misma razón. El motivo de por qué un cocinero vietnamita profesional en París de principios del siglo XX prepara solo platos franceses es evidente: su oficio fue enseñado por el poder hegemónico que controlaba su país natal. Queda para la imaginación de quien lea si, en la intimidad de su vida doméstica, Binh prepara platos que le recuerdan a Vietnam.

He aquí, entonces, un contraste entre Jeanne, la cocinera de Toklas y Stein, y Binh —quien, aunque ficticio, está basado en Trac y Nguyen también cocineros profesionales de la pareja—. Allí donde Jeanne delata su “rareza” a través de sus preparaciones más exóticas, los sabores de Binh no llaman excesivamente la atención, debido a que han sido aprobados y reconocidos por el paladar hegemónico. Este contraste se puede explicar a partir de la diferencia de género, o bien, también a partir de la distinción entre “cocina” y “gastronomía” (Giard 2010, p. 160), donde la primera se concibe como una actividad principalmente femenina, ejecutada dentro del ámbito privado y doméstico, mientras que la segunda sería la profesionalización de esta misma, de carácter más masculino y vinculado a la esfera de lo público. La clave en esta distinción descansa en la valoración que se le da a cada una de estas prácticas, donde la “cocina” se suele considerar como una actividad sin reflexión ni creatividad, quizás sin siquiera implicar la existencia de un saber. En cambio, la segunda se suele comprender como una práctica de alta complejidad, donde la creatividad y el talento de un chef hacen de él un verdadero artista. Este contraste es algo que aparece de forma matizada entre Jeanne y Binh, dada la manera en que la clase, la raza y las orientaciones sexuales intersectan las narraciones habitadas por esos personajes. Aun así, esta diferencia queda en evidencia, en primer lugar, si se considera que en el contexto sociohistórico en cuestión es mucho más probable que un hombre pueda acceder a una actividad profesionalizada, como lo es el caso de Binh, Trac y Nguyen y, en segundo lugar, en la forma en que estos cocineros son percibidos por sus patronas, tanto en el libro de cocina como en la novela. Aunque todos son percibidos por la clase dominante con cierta condescendencia infantil, sobre Jeanne recae un juicio más severo en cuanto a su rareza y su falta de responsabilidad. En este sentido, es particularmente reveladora la forma en que los sirvientes desaparecen de la vida de las patronas Toklas y Stein. En el caso de Binh

y de sus contrapartes reales, Trac y Nguyen, las despedidas tienen causas conocidas y se acompañan con las cordialidades pertinentes. Por el contrario, Jeanne es despedida de manera impersonal, sin ningún rito social de por medio. Simplemente, las patronas le piden al conserje de Jeanne que le avise que ya no vuelva a la casa de ellas a trabajar, y nunca más se vuelven a ver (Toklas 2010, p. 179).

La cocina y los alimentos, tanto en Toklas como en Truong, se representan de tal modo que ofrecen lugares y posibilidades de transgresión geográfica y sexual a través del mestizaje de sabores. Sin embargo, *The book of salt* problematiza la emergencia de estas libertades al explicitar que su alcance se define en la diferencia de clase y raza entre los personajes. Si bien Toklas no narra, ni hace referencias explícitas a la naturaleza sexual de su relación con Gertrude Stein, la totalidad de su libro se concentra en la cotidianidad que ellas llevan de forma conjunta. Las experiencias culinarias y sensoriales siempre son compartidas y su día a día es narrado como si se tratase de un matrimonio heterosexual. No es menor, entonces, que el género de preferencia por Toklas para contar su vida junto a Stein sea el del libro de cocina, como si esta práctica fuera la que le permitiera externalizar el tabú de su vida afectiva.

Aunque la cocina podría aquí deslindarse como un espacio de libertad sexual, la novela de Truong establece que esta libertad no se materializa del mismo modo cuando se trata de sujetos sin capital y provenientes de la periferia del imperio. A diferencia de la dupla Toklas-Stein, Binh no puede darse el lujo de vivir su sexualidad de manera parcialmente abierta⁸. Mientras el libro de Toklas nace de la experiencia del comensal (recordemos que las recetas surgen a medida que se prueban preparaciones nuevas), la novela de Truong se plantea sobre la base de la experiencia del cocinero y, por ende, la cocina como espacio simbólico cobra mayor relevancia en este último texto. De cierto modo, la novela ilumina un rincón de la casa olvidado por la representación literaria dentro de la tradición del *modernism*, así como la labor ardua que allí ocurre (Tigner y Carruth 2018, p. 127). En

⁸ En este punto se deben considerar también aspectos sociohistóricos propios de los años finales de la Tercera República en Francia. Dentro de estos aspectos, se encuentra el hecho de que las relaciones del mismo sexo entre mujeres solían pasar más desapercibidas, en parte, debido a que la ley penalizaba más severamente la sodomía, algo que en principio es fisiológicamente más difícil de probar en el caso de dos mujeres (Copley 1989, p. 202).

este sentido, por el mismo hecho de que la cocina suele ser pasada por alto provee un territorio lejos de la vigilancia hegemónica, donde el protagonista puede manifestar su sexualidad mediante sus preparaciones. El que el texto de Truong se inserte dentro de la ficción no es de extrañar, pues, no quedaría más que imaginar la vida y los deseos de alguien como Bình (Wesling 2015, p. 133). En otras palabras, la novela ejecuta aquella forma de representación que busca construir realidades que aún no se han dado a conocer, lo que solo se puede lograr a través del ejercicio creativo —como el literario (en este caso) o cualquier otro medio artístico—, esto es, a través del acto de lo que Spivak (2011) señala como *darstellen*.

2. Francia imaginada: lugares y sabores oblicuos en *The Alice B. Toklas cook book* y *The book of salt*

Ciertamente, una de las distinciones principales entre ambos textos es desde dónde se narra la experiencia: desde la cocina o el comedor. Esta diferencia marca también la forma en la que Francia se representa. En efecto, este país es imaginado de manera diferente según el contexto socioeconómico desde el que se narra. No obstante, si la atención se posa sobre las coordenadas espaciales, ya sea porque nos referimos a Francia, a la cocina o al comedor, será necesario pensar estas representaciones considerando categorías de análisis que nos permitan situarnos espacialmente. A este respecto, las categorías desarrolladas por Sara Ahmed (2006) dentro de lo que ella denomina “fenomenología *queer*” son particularmente productivas, porque contextualiza la experiencia de ocupar un espacio con una perspectiva de género que da cabida a vivencias que no siguen la heteronormatividad, como el caso de Toklas y el de Bình.

A grandes rasgos, la fenomenología *queer* examina la categoría de “orientación” tanto *en* la fenomenología como *de* la fenomenología (Ahmed 2006, p. 5), en la medida en que se entienda la orientación sexual como un asunto de “residencia” (p. 28). Es decir, se trata de una fenomenología enfocada en cómo la experiencia corporal dentro de un espacio, junto con la interacción con los objetos, moldean y orientan al cuerpo, así como este cuerpo que habita también afecta al espacio mismo. Ahmed, por lo tanto, se detiene en dos conceptos, el primero es el de “objetos orientadores”, de

cuya interacción con los cuerpos surgen direcciones que definen la experiencia del sujeto; el segundo es el de “espacio oblicuo”, aquel que emerge cuando se opta por coordenadas disidentes que desorientan una posición tradicional. Por cierto, Ahmed se basa en la *Phenomenology of perception* (1945), de Merleau-Ponty (1908-1961), donde este propone que la experiencia humana se construye a partir de la percepción del mundo por medio de los sentidos (2012, p. 14). Es por este foco en la percepción del lugar habitado en conjunto con otros objetos que contrastar cocina y comedor proyecta luces sobre la lectura comparativa de Toklas y Truong.

Cuando la mirada se detiene en el comedor, un aspecto que destaca es el de la intimidad inherente a la ingesta. Comer implica incorporación, o bien, interiorizar lo exterior, que luego pasa a ser parte de ese mismo interior (Fischler 1995, p. 66). Esta afirmación tiene dos interpretaciones, una fisiológica (la materia ingerida se transforma en materia corporal, gracias a los procesos digestivos y celulares) y una simbólica (las características de lo ingerido pasan a formar parte de la identidad del sujeto que ingiere). Ambas interpretaciones son indivisibles e igualmente importantes al momento de forjar lazos a través de la ingesta. Cuando un grupo humano comparte instancias alimenticias, los lazos entre las personas se reafirman, en parte, porque se vuelven más similares entre sí al transformar sus cuerpos e identidades con la misma materia y símbolos. El comedor en Toklas y Truong opera como el altar donde este ritual humano se lleva a cabo.

En Toklas, como ya se ha mencionado, estos ritos sociales proveen el grueso de las recetas que dan estructura al libro. Ya sea por mediación del bacalao que le prepara a Picasso (p. 29) o de la *bouillabaisse* que comparte en Marsella junto con Gertrude Stein y amigos (p. 88), la autora se transforma —o afrancesa— mediante estas preparaciones experimentadas en conjunto. Los sabores degustados en el comedor de Toklas, entonces, no solo desdibujan los límites nacionales de su identidad, sino que la posicionan como parte de una élite que se distingue a través de esta actividad al vincularla con la fama y no con lo doméstico (Garland 2009, p. 36). Así como Ahmed invita a cambiar las coordenadas de orientación con el fin de develar los espacios oblicuos, una forma de comprender cómo Toklas construye su identidad no es a partir de los comensales que la acompañan en la mesa, sino de quiénes son los ausentes, a pesar de hallarse bajo el mismo techo.

De esta manera, al fondo, o al margen, se entrevé la cocina habitada por los sirvientes que participaron en la preparación de la comida que está siendo ingerida en el comedor. Este no es más que un ejercicio imaginativo, pues, justamente la ausencia de ellos los vuelve casi inexistentes en los relatos Toklas, con la excepción del capítulo dedicado a ellos⁹. Por lo tanto, indicar que esta autora se “orienta” a través de las experiencias en el comedor no solo alude al modo en que se acomoda como parte de un círculo intelectual —en el que comparte deleites culinarios con artistas burgueses y famosos de Francia—, también remite al hecho de que sus coordenadas la denotan como miembro de una élite que existe en oposición —y gracias— a la existencia de una servidumbre escondida en la cocina¹⁰. Precisamente, desde el comedor, Toklas se orienta dentro de una clase social que existe en oposición a otra más baja y excluida de comulgar con sus patrones para que, así, estos puedan salvaguardar su distinción. Sin duda, lo que ocurre alrededor de la mesa también se encuentra codificado, pues, participa de aquellas “experiencias de un lenguaje compartido” (Montecino 2015, p. 16) que surgen desde los alimentos. Así como los sabores y saberes culinarios también orientan a los sujetos en la formación de su subjetividad, los ritos y modales al momento de comer también son parte de la historia e identidad de un grupo social (Poulain 2002, p. 26). De ahí la importancia de sostener y custodiar el poder sobre la espacialidad del hogar donde se ve que, en palabras de Ahmed, algunos cuerpos pueden existir en extensión más cómodamente (p. 125). Esto permite determinar el lugar de los sujetos en una jerarquía según su acceso a lugares determinados en ocasiones determinados, como disfrutar la cena en el comedor.

⁹ Si bien, el que dicho capítulo exista puede llevar a pensar que Toklas sí lo materializa en su escritura, se debe recordar que la presencia de los sirvientes se reduce únicamente a este capítulo cuando, muy probablemente, la presencia real de estos sujetos fue transversal a casi todas las preparaciones y narraciones del libro. No es descabellado pensar que, en realidad, siempre estuvieron presentes.

¹⁰ Esta es una situación que en las costumbres de la clase media alta y alta chilenas resulta bastante cercana. Es común que, en los hogares con “nana”, estas coman en la cocina mientras la familia se sienta en el comedor, incluso cuando comen al mismo tiempo y la misma comida.

3. Nostalgia *queer* y desplazamientos sápidos

La narración de Truong, en tanto, privilegia la oblicuidad de la cocina, territorio figurado, efectivamente, a través de coordenadas *queer*, tanto porque aquí el escenario tiene mayor carga sexual homoerótica, como también porque es la mirada “desorientadora” de Binh la que repara en estas situaciones. Las citas examinadas anteriormente ilustran la manera en que el protagonista vehicula su deseo y sexualidad por medio de sus preparaciones. No obstante, su mirada *queer* se torna más explícita cuando mira más allá de las coordenadas preestablecidas por la oposición entre espacios públicos (comedores) y espacios oblicuos (cocinas) y advierte existencias en el intersticio, como cuando observa a Toklas cocinando un pastel de manzana para Stein durante los fines de semana:

Gertrude Stein piensa que es inconmensurablemente erótico el hecho de que la comida que está por comer ha sido lavada, cortada, amasada, tocada por las manos de su amada. Es abrumada por el deseo cuando encuentra las tenues impresiones de las huellas digitales de la Señorita Toklas decorando los rizados bordes de la masa de una tarta. La Señorita Toklas cree que esas noches son su recompensa. Ella es una pagana que desea secretamente la misa Mayor. Para ella, hay un poco de ambas cosas en sus noches dominicales que hacen que su espíritu se eleve. (p. 27)

Esta observación sobre lo que ocurre en el comedor es posible solamente porque Binh reparó en lo que aconteció antes dentro de la cocina. Su perspectiva *queer* le permite enfocar la mirada en lo que está más allá del pastel en su totalidad y advertir en la masa aquellas marcas táctiles y comestibles que simbolizan y, a la vez, delatan el deseo entre las dos mujeres. Estas huellas, además, dan cuenta del desfase con el que se concreta el deseo *queer* debido al contexto en el que vive la pareja (Wesling 2015, p. 135). Binh, desde su experiencia, entiende que los alimentos les permiten materializar un afecto sexual prohibido y significado sobre la base de la imagen de una comunión abyecta que subvierte y resignifica de manera erótica la eucaristía (Jones 2014, p. 104). Él no solo intuye, sino que tiene la certeza del efecto que tienen las preparaciones de Toklas en Stein.

Este pastel además posee otra característica crucial, busca evocar un

tiempo y un lugar por medio de la experiencia estética del gustar: la tarta de manzana constituye una preparación típicamente estadounidense que les recuerda su vida en aquel país (p. 26). Es decir, además de la carga sensual tras el postre, también se halla la intención de percibir sabores de un tiempo y lugar pasados, lo que deviene en un ritual de intimidad, porque, a diferencia de la mayoría de las anécdotas narradas en el recetario de Toklas, no se trata de una instancia social con amistades, son solamente ellas dos las que comparten comida y recuerdos. En su intimidad misma, esta escena también cumple una función ontológica en cuanto colabora a la autoconstrucción de identidades que desean conducir su cosmopolitismo más allá de la mera sofisticación, para tornarse en una élite mestiza: ciudadanas ni de aquí ni de allá, sino “de mundo”.

La reafirmación de una identidad estadounidense se vuelve algo absolutamente necesario cuando ellas buscan esta suerte de mestizaje a través de los sabores, pues, así se identifican las coordenadas que funcionan de punto de partida para el maridaje deseado. Es desde la aparición de este sabor estadounidense que se puede proponer que el proyecto de ontología sávido de la dupla Toklas-Stein es deliberadamente mestiza y no de aculturación-enculturación. El pastel, de hecho, contiene indicios que lo delatan como un artificio: “ambas compartían un gusto por aquellas comidas que las nutrieron en la juventud. Ninguna de las dos parece prestarle atención a que la ‘tarta de manzana’ de la Señorita Toklas está rellena con una crema con sabor a manzana y glaseada con crema de mantequilla...” (p. 26). Binh señala que no parece importar que el pastel sea más una imitación del pasado que un intento de recreación. Esta preparación opera, después de todo, como un objeto que orienta una nostalgia como placebo de la memoria.

En este sentido, se trata de una nostalgia que llama a crear, desde el presente, un pasado que no existió necesariamente, como lo propone Svetlana Boym (1959-2015) en *The future of nostalgia* (2001): “un tiempo fuera del tiempo” (p. 22). Este sería el caso de una fantasía que se disfruta en el acto de añorar en sí: el pastel conforma más una nueva construcción que una reconstrucción. Efectivamente, el recetario de Toklas tiene mucho de ese elemento, recordemos que todas las preparaciones se construyen a partir de una memoria que añora un pasado posiblemente idealizado. Se habla de “un lugar fuera de un lugar”: el recuerdo de una Francia previa a la Primera

Guerra, constituido a partir del deseo de haber habitado un lugar de mayor libertad para sujetos sexualmente disidentes. El país galo emerge a través de la escritura de Toklas como un ejercicio de representación que no refleja la realidad, sino que más bien construye sentido (Hall 2013, p. 10). De este mismo modo, Francia se representa como un lugar donde las identidades nacionales se ven enmarañadas entre sí en un mestizaje invocado a través de los sabores. En este sentido, y retomando a Boym, la escritura de Toklas constituye una “nostalgia restaurativa” (p. 41): aquella forma de añorar que no se reconoce como nostalgia desde la perspectiva de quien añora, sino como el retrato fidedigno del pasado. En esta coyuntura, el libro de cocina de Toklas opera como una elegía cultural que rinde homenaje a la idea de una identidad nacional (Zafar 2013, p. 33), una idealización que escoge no mirar allí donde los privilegios son menores o inexistentes. Podríamos añadir, entonces, que la “nostalgia restaurativa” en Toklas surge en el modo en que la narradora se orienta dentro de un espacio que le permite a su cuerpo existir en toda su extensión. Esta es la “comodidad” que Ahmed identifica como aquella en la que logran habitar los cuerpos hegemónicos. Será esto lo que levantará las sospechas en torno a la narración de Toklas, pues sus relatos se cuentan desde un confort que no se ve afectado negativamente por su orientación sexual y que termina por confirmar sus privilegios.

Son estas las sospechas que inspiran la novela de Truong, en la que ejecuta la creación deliberada de aquello que se sabe pasado y desconocido. El libro *The book of salt* se articula desde lo que Boym llama “nostalgia reflexiva” (p. 50), aquella que, con desespero y creatividad, no le presta mayor atención a su veracidad. Desde los alimentos y sus preparaciones, este relato emerge desde la consciencia sobre el efecto que los largos trayectos en tiempo y distancia tienen sobre la figuración creativa de la comida que nace del mestizaje propio de narraciones sobre adversidades periféricas. Frente a la aparente falta de registros de las experiencias de estas subjetividades, la novela de Truong funciona como un ejercicio que imagina cómo sonarían las voces de esos sujetos silenciados por la falta de representación —como los sirvientes de Toklas y Stein—. Así, entonces, se configura este retorno de mirada al colonialismo: a través de la imaginación que suple una falta de historia escrita, pero que se permea en los sabores y en las historias de aquellos que de verdad eran subalternos en Francia a principios del siglo XX.

Aquí, el título de la novela de Truong contiene la clave poética. “El libro de la sal” es como Stein titula la biografía no autorizada de Binh, que luego él mismo sustrae. Para él, esto último no conforma un hurto, sino un acto de recuperación de sí mismo (p. 260). En la novela, por lo tanto, Stein es la ladrona que se adueña del relato de uno de sus sirvientes. Su acción dista de ser un retrato de Binh, es más bien una apropiación de su identidad, que no le posibilita expresarse como tal (Spivak 2011, p. 56). Desde una perspectiva de género, también surge una analogía, pues la orientación sexual de la pareja Toklas-Stein se ve atenuada por su performatividad como pareja. Toklas cumple un rol más femenino al estar a cargo de lo doméstico, entre otras cosas, mientras que Stein ejerce el rol masculino, algo que incluso se percibe en su selección de vestimenta y manierismos (Christou 2017, p. 41). De este modo, así como Stein roba vidas desde su escritorio, Toklas hace lo propio desde la cocina cuando publica las recetas de los sirvientes, de quienes nunca se preocupó demasiado.

La decisión final de apoderarse del manuscrito ocurre cuando Binh nota que Stein ha escrito mal su nombre en la biografía, *Bìn* y no *Bình* (Truong p. 214). En ese momento el cocinero se da cuenta de que ha sido utilizado y que su vida ha sido mercantilizada por una artista. Esto finalmente lo conduce a cuestionar el título mismo de la obra:

Sal, pensé. ¿De cuál tipo, GertrudeStein? De cocina, de sudor, de lágrimas o del mar. Madame, no son todas la misma. Sus escozores, sus habilidades, sus fortalezas, sus diferencias entre ellas mismas son claras. ¿Acaso sabes, GertrudeStein, de cuáles he saboreado en mi lengua? Una historia es un regalo, madame, así que: de nada. (pp. 261-262)

El acto de saborear representa la sensibilidad y la fineza humana requeridas para distinguir variadas experiencias humanas de primera fuente. Para *Bình*, hay una conexión entre el hecho de que Stein sea una aprovechadora y sus papilas deficientes. Alguien que capitaliza a costa de la vida de sus subalternos es alguien que no *sabe*¹¹ cuáles son las enseñanzas que deja

¹¹ Vale la pena recordar en este momento la conexión etimológica entre *saber* y *sabor*, puesto que ambas palabras provienen de la misma raíz latina, *sapere*, cuyas acepciones incluyen tanto poseer inteligencia como ejercer el sentido del gusto, además de implicar prudencia (Corominas y Pascual 1983, p. 2018).

la adversidad, ni tampoco *sabe* empatizar con quienes las han enfrentado.

En la sal, entonces, se vuelve a apreciar la conexión etimológica entre sabor y saber que, a la vez, conforma un vínculo epistémico. El protagonista le imputa a Stein falta de aquel conocimiento sensible cuya mayor importancia reside en las implicancias morales, además de las estéticas. Distinguir entre estas manifestaciones de la sal requiere haber vivido experiencias de dolor (sal de lágrimas), de explotación laboral (sal de sudor), de migraciones (sal de mar) y de colaboración doméstica (sal de cocina). En las palabras finales de *Bình*, esto queda claro cuando sentencia que Stein no habría *sabido* realmente cómo apreciar el regalo que significó haber compartido con ella su relato de vida.

Si bien la sal del océano conecta a sujetos *queer* (Peek 2012, p. 3), de la mano con aquellas historias de migración saladas por los océanos cruzados, la sal marina finalmente converge con la sal de las lágrimas derramadas durante el trayecto, por necesidad, y no por lujo ni placer. Se contrastan, así, los motivos que llevan a *Bình* a trabajar con sus patronas en París: él ha debido abandonar su Vietnam natal cuando se descubre su homosexualidad. Asimismo, surge la imagen —visual y sávida— de una travesía por un mar de agua y llanto, rubricada por la nostalgia de no poder volver. La imposibilidad de mirar atrás en un contexto salino resuena con el relato bíblico en el Génesis sobre la destrucción de Sodoma y Gomorra y la mujer de Lot (Piatti-Farnell 2018, p. 107). Por un lado, está la homosexualidad castigada del personaje con el pecado propio de los habitantes de estas dos ciudades. Por otro lado, la sal recuerda a la anónima mujer de Lot, que se convierte en un pilar de sal, luego de desobedecer el mandato de Dios de no mirar hacia atrás mientras huyen de la destrucción. Según indica la misma autora de la novela en una entrevista publicada en la edición del año 2004, ante los ojos del dios de la biblia, el pecado de los sodomitas es equiparable al de la nostalgia. Mirar hacia atrás es castigado no solo por desobediencia, sino porque el anhelo en sí es censurable. Derramar lágrimas en exceso puede convertirnos en un pilar de sal y, así, se fija el recordatorio de que no se puede volver al pasado, ni como lugar ni tiempo.

Cuando se considera la manera en que se representa desde lo sensorial es posible distinguir cómo en el caso de Toklas se narra desde el privilegio, mientras que Truong imagina historias de adversidad. Esta diferencia en las narraciones, explorada a través de la experiencia de los sentidos, se

explica gracias a la mirada crítica interseccional de Truong, quien problematiza la multiplicidad de modos en que sexualidad, raza y clase pueden interactuar. En ambos textos, el enfoque sensorial invita a mirar a aquellos espacios oblicuos, así como los sujetos que los habitan cuando, siguiendo una fenomenología *queer*, se consideran coordenadas diferentes a las tradicionales al momento de observar la experiencia humana.

Lista de referencias

- Ahmed, S. (2006). *Queer phenomenology*. Duke University Press.
- Bessie, S. M. (2010). "Publisher's Note" en A. B. Toklas, *The Alice B. Toklas cook book* (pp. vi-viii). Harper Perennial.
- Bhabha, H. (2002a). "Cómo entra lo nuevo al mundo: espacio posmoderno, tiempos coloniales y las pruebas de la traducción cultural" en *El lugar de la cultura* (pp. 257-284). Manantial.
- Bhabha, H. (2002b). "DisemiNación: El tiempo, el relato y los márgenes de la nación moderna en *El lugar de la cultura* (pp. 175-209). Manantial.
- Bourdieu, P. (2002). *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Boym, S. (2001). *The future of nostalgia*. Basic Books.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Fisiología del gusto: Meditaciones de gastronomía trascendente*. Biblok Book.
- Canepari, M., & Pessini, A. (2011). *Food in postcolonial and migrant literatures, La nourriture dans les littératures postcoloniales et migrantes*. Peter Lang.
- Cheng, J. (2019). "Queering Lists: Culinary and literary modernism in *The Book of Salt*". MELUS: Multi-Ethnic Literature of the U.S., 44(3), 91-111.
- Child, J., Beck, S., & Bertholle, L. (1961). *Mastering the art of French cooking*. Alfred A. Knopf.
- Christou, M. (2017). *Eating otherwise: The philosophy of food in twentieth-century literature*. Cambridge University Press.
- Copley, A. (1989). *Sexual moralities in France 1780-1980*. Routledge.
- Corominas, J., & Pascual, J. (1983). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico Ri-X*. Gredos.

- Dimock, W. C. (2009). *Through other continents: American literature across deep time*. Princeton University Press.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro*. Anagrama.
- Fisher, M. F. K. (1968). *The cooking of Provincial France*. Time-Life Books.
- Garland, S. (2009). "A cook book to be read. What about it?": Alice Toklas, Gertrude Stein, and the language of the kitchen". *Comparative American Studies an International Journal*, 7(1), 34-56.
- Giard, L. (2010). "Hacer de comer" en M. de Certeau, L. Giard, & P. Mayor, *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar* (pp. 160-189). Universidad Iberoamericana.
- Goody, J. (2017). *Cocina, "cuisine" y clase: Estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- Hall, S. (2013). "The work of representation" en S. Hall et al. (eds.), *Representation: Cultural representations and signifying practices* (pp. 1-60). Sage.
- Jones, N. W. (2014). "Eucharistically queer? The postsecular as transnational reading strategy in *The Book of Salt*". *Studies in American Fiction*, 41(1), 103-129.
- Le Breton, D. (2009). *El sabor del mundo: Una antropología de los sentidos*. Eds. Nueva Visión.
- Merleau-Ponty, M. (2012). *Phenomenology of perception*. Routledge.
- Montecino Aguirre, S. (2015). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Catalonia.
- Paul, J. (2003). "Le contraste culturel entre le Nord et le Midi en France au Moyen Âge" en *Du monde et des hommes: Essais sur la perception médiévale* (pp. 253-276). Presses universitaires de Provence.
- Peek, M. (2012). "A subject of sea and salty sediment: Diasporic labor and queer (be)longing in Monique Truong's *The Book of Salt*". *Journal of Transnational American Studies*, 4(1).
- Pennell, E. R. (2013). *A guide for the greedy: By a greedy woman*. Oleaner Press.
- Piatti-Farnell, L. (2018). *Food and culture in contemporary American fiction*. Routledge.
- Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Presses Universitaires de France.
- Spivak, G. C. (2011). *¿Puede hablar el subalterno?* Cuenco de Plata.

- Stein, G. (1947). *Four in America*. Yale University Press.
- Stein, G. (1993). *Geography and plays*. University of Wisconsin Press.
- Thomson, K. (n.d.). "Vestiges of James Hutton". *American Scientist*.
<https://www.americanscientist.org/article/vestiges-of-james-hutton>
- Tigner, A. L., & Carruth, A. (2018). *Literature and food studies*. Routledge, Taylor & Francis Group.
- Toklas, A. B. (2010). *The Alice B. Toklas cook book*. Perennial.
- Truong, M. (2004). *The book of salt*. Mariner.
- Wesling, M. (2015). "The erotics of a livable life: Colonial power and the affective work of queer desire in Monique Truong's *The Book of Salt*". *Mosaic*, 48(1), 133-146.
- Xu, W. (2007). *Eating identities: Reading food in Asian American literature*. University of Hawaii Press.
- Zafar, R. (2013). "Elegy and remembrance in the cookbooks of Alice B. Toklas and Edna Lewis". *MELUS*, 38(4), 32-51.
- Zeldin, T. (1984). *Les Français*. Fayard.