

Rita De Maeseneer*

◉ Celebrar, tragar, amamantar lo cubano: los contextos culinarios en *Cecilia Valdés* de Cirilo Villaverde**

Resumen: Se hace un análisis detenido de las referencias culinarias en la novela decimonónica *Cecilia Valdés* del cubano Cirilo Villaverde en cada fase del ciclo producción-distribución-preparación-consumo, enfocando sus múltiples connotaciones posibles (económicas, sociales, raciales, morales, identitarias, etc.). Esta lectura 'gastrocrítica' permite destacar las múltiples contradicciones y ambigüedades que presenta la novela al nivel identitario, racial, social. Además, muchas menciones gastronómicas 'significan' de manera simbólica o metafórica y matizan de esta manera el realismo de esta obra fundacional.

Palabras clave: Cirilo Villaverde; Literatura cubana; *Food studies*; Abolicionismo; Siglo XIX.

Abstract: This article proposes an analysis in depth of the culinary allusions in the nineteenth-century novel *Cecilia Valdés* by Cuban writer Cirilo Villaverde. The multiple connotations of food (economic, social, racial, moral, identitarian, etc.) are examined and interpreted for each stage in the cycle of production, distribution, preparation, consumption. This 'gastrocritical' approach underlines the various social, racial and identitarian contradictions and ambiguities of the novel. Besides, many culinary references have a symbolic or metaphorical meaning and question to some extent the realism of this foundational fiction.

Keywords: Cirilo Villaverde; Cuban Literature; Food studies; Abolitionism; 19th Century.

* Rita De Maeseneer es catedrática de Literatura hispanoamericana en la Universidad de Amberes (Bélgica). Es autora de *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual (2003)*, *Encuentro con la narrativa dominicana contemporánea (2006)* y co-autora con Salvador Mercado Rodríguez de *Ocho veces Luis Rafael Sánchez (2008)*. Dirige el proyecto de investigación "Los contextos culinarios en el Caribe y México". Contacto: rita.demaeseneer@ua.ac.be.

** Este ensayo forma parte del proyecto "Los contextos culinarios en el Caribe y México" financiado por el Fondo de Investigación Científica (FWO) de Flandes (Bélgica), <<http://www.ua.ac.be/contextosculinarios>>. Agradezco a Huib Billiet que me haya prestado varios libros de su biblioteca cubana y que me haya ayudado a aclarar ciertas dudas. Séverine De Ryck, estudiante de maestría de español en la Universidad de Gante, me incitó a llevar a cabo este proyecto gracias a su propuesta de tesina sobre el tema. Gracias a Efraín Barradas (University of Florida) y a Nanne Timmer (University of Leiden) por haberme mandado copias de artículos que no llegué a conseguir. Me ayudaron sobremedida las sugerencias y correcciones de An Van Hecke (Universiteit Antwerpen) y Lieve Behiels (Lessius Hogeschool). Le estoy sumamente agradecida a Roberto González Echevarría (Yale University) quien me hizo unas observaciones muy pertinentes y quien tuvo la gentileza de facilitarme copia de la "primera parte", la novela de 1839.

1. Introducción

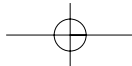
La evocación de la Cuba esclavista del primer tercio del siglo XIX entrelazada con la historia del amor incestuoso entre el blanco Leonardo Gamboa y la mulata Cecilia Valdés en *Cecilia Valdés* ha sido una fuente inagotable de análisis y de interpretaciones. Entre los acercamientos más tratados se encuentran la ubicación dentro de corrientes realistas, costumbristas y románticas y la dimensión histórica de la novela. Otro enfoque muy trabajado ha sido el mestizaje fundacional y la búsqueda de la identidad junto con el abolicionismo y la problemática racial. También han retenido la atención el papel de las mujeres y las voces y los silencios en el discurso. Las diferentes etapas en la conformación del texto, las reformulaciones y las reescrituras (entre las cuales se destaca *La loma del ángel* de Reinaldo Arenas) han inspirado asimismo más de un ensayo. Recuérdese que la novela entera se gestó a partir de un cuento costumbrista publicado en la revista literaria *La Siempreviva*, lo que se suele designar como la “versión primitiva” (Villaverde 1964a). Un amigo de Cirilo Villaverde, Manuel del Portillo, le había pedido que escribiera un artículo de costumbres cuyo asunto fuese las ferias del Ángel. Luego existe la novela de 1839 (Villaverde 1839), conocida como la “primera parte”, cuyo carácter sumamente costumbrista y moralizador se ha destacado siempre y que incluye el cuento en los dos primeros capítulos. Villaverde intentó continuar su novela en 1859, y luego en 1868, pero sólo fue capaz de concluirla hacia 1879 dándole un sesgo marcadamente abolicionista.

En su prólogo a la edición, publicada en Nueva York en 1882, Villaverde dijo que se había propuesto escribir “la fiel pintura de su existencia [de la patria] bajo el triple punto de vista físico, moral y social” (en: Villaverde 1981: 5).¹ En lo “físico” llaman la atención la gran cantidad de referencias precisas a sucesos cotidianos, en el sentido de Michel de Certeau en *L'invention du quotidien* (1994), entre las cuales me interesa estudiar las alusiones a la comida. Me propongo profundizar en este sistema de significación tal como lo entiende Roland Barthes (1957, 1984). Reflexionaré sobre las múltiples connotaciones y funcionalidades que desempeña la comida a fin de dialogar con los planteamientos fundamentales de la novela. Adoptaré por tanto un enfoque a partir de lo que Carpentier llamaba “contextos culinarios” en su ensayo “Problemática de la actual novela latinoamericana” (1987: 22). En otras palabras, practico una ‘gastrocrítica’, término que he acuñado en *El festín de Alejo Carpentier* (De Maeseneer 2003: 31-60).

Puede parecer un tanto sorprendente esta elección en el conjunto de las manifestaciones de lo cotidiano en *Cecilia Valdés*. El lector más bien pensaría en las minuciosas descripciones de la ropa inspiradas en los artículos publicados en revistas de moda.² El ejemplo más destacado es el capítulo III de la segunda parte, que evoca la fiesta de los

¹ Como no existe una edición crítica ‘definitiva’ he consultado varias, sobre todo la de Schulman de 1981 y la de Lamore. Casi siempre citaré por la edición crítica preparada por Jean Lamore en Cátedra, que consulté en la tercera edición de 2004. Sólo indicaré la página para remitirme a ella.

² Existe una tesis doctoral, *Fashion and the Performance of Cubanness: Rewritings of Cirilo Villaverde's "Cecilia Valdés"* de Patricia Catoira (The University of New Mexico, 2004), que no he podido consultar. En su artículo “Fashion and the Performance of Cubanness in Cirilo Villaverde's *Cecilia Valdés*”, publicado en 2005, Catoira señala las implicaciones raciales, sociales e identitarias de la ropa. Agradezco a la autora el envío del texto.



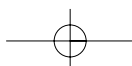
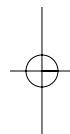
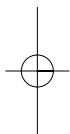
blancos en la Sociedad Filarmónica, cuyos atuendos son descritos con todo lujo de detalles. El autor indicó en una nota (222, nota 20) que casi había retomado al pie de la letra un artículo publicado en *La Moda*, fuente sobre la que volveré. Antón Arrufat es el único en haber reflexionado sobre el tema de la comida en su artículo “El menú de los personajes”, pero sólo se basa en algunos relatos de Villaverde. Dice Arrufat:

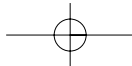
La comida cumplía en sus relatos –al igual que en su maestro Balzac, quien a su vez estructuraba su material novelesco con el procedimiento enumerado– cumplía [*sic*] con una finalidad caracterizadora: definir la posición social del personaje. No comen los señores igual que los esclavos, aunque la comida criolla esté influida por ellos, cocineros de muchas casas ricas (2002: s. p.).

Veremos que hay más que una mera aplicación del precepto de Brillat-Savarin, “Dime lo que comes y te diré quién eres”.

Para el siglo XIX cubano el tema culinario aún no ha dado lugar a muchos estudios. No se han hecho rastreos ni interpretaciones de columnas gastronómicas en revistas y periódicos de La Habana en el XIX. Hasta ahora se ha dedicado poca atención a los libros de cocina. Los escasos estudios al respecto (Barradas 2009; Calvo Peña 2005) han recalcado que en la formación de las comunidades imaginadas (Anderson) también desempeñan un papel los libros de cocina al lado de novelas fundacionales (y añadiría los ritmos ‘fundacionales’ que se relacionan con los bailes en *Cecilia Valdés*). Villaverde escribió su obra entre 1839 –la “versión primitiva” (el cuento) y la “primera parte”– y 1879 –la versión “definitiva”–, precisamente en el período en el que se fue forjando una conciencia cubana. Es entonces cuando empezaron a codificarse las reglas culinarias. El primer libro de cocina ‘cubano’, el *Manual del cocinero cubano* del español Eugenio Coloma y Garcés, es de 1856. Va seguido de cerca por libros como *Nuevo manual del cocinero cubano y español* (1857) del francés Legran, *Nuevo manual de la cocinera catalana y cubana* (1858) del catalán Cabrisas, y *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desgastados* (1862), un libro anónimo. Respecto a la gastronomía, advierte Calvo Peña: “[...] ya para mediados del siglo XIX había una tradición de cocina bien asentada, y ciertos platos ya eran identificados como auténticos y propios de la Isla” (2005: 78). Por muy contradictorio que parezca y por muy poco ‘cubanos’ que fueran los autores de los libros de cocina, en Cuba (al igual que en Puerto Rico) las manifestaciones de una conciencia nacional plasmada en platos y libros de cocina precedieron a la verdadera independencia, en el caso de Cuba sólo obtenida al inicio del siglo XX.

Cabe observar también de manera preliminar que no aparece una mención gastronómica en cada página. En los artículos de costumbres –modelo importante para el autor– no ha desempeñado un papel estelar este tema, no hay “páginas deslumbrantes sobre la cocina cubana [...]. No las hay en las estampas de Victoriano Betancourt, en las de Anselmo Suárez y Romero ni en las del Lugareño” (Otero, en: Bianchi Ross s. f.: 2). Otra razón que podría explicar la reducida frecuencia de las observaciones culinarias es que Cirilo Villaverde proviene de la isla y por tanto no le llaman la atención estas menudencias. Contrastaría con los relatos de viajeros, que suelen incluir más información gastronómica. Pienso en algunos textos más o menos coetáneos de extranjeros que usaré como trasfondo comparativo en mi análisis. Se trata de las cartas del pastor protestante estadounidense Abiel Abbot (1828) y de los textos del abolicionista británico Richard Madden





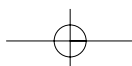
(1836-1839). También he tenido en cuenta unas cartas un tanto más tardías de mujeres, más particularmente de la sueca Fredrika Bremer (1851) y de la cubano-francesa condesa de Merlin (1840). Sin embargo, también muchos intelectuales de la isla escribieron desde la lejanía para acercarse a lo cubano (parafraseando al Cintio Vitier de *Lo cubano en la poesía*). Villaverde publicó su obra, empezada en Cuba en la década de los treinta, en 1882 cuando se encontraba en Nueva York, de manera que se produjo un alejamiento en el espacio y en el tiempo, presuntamente más propicio a fijarse en estos detalles.³ Por último, interviene una cuestión de género: al hombre Cirilo Villaverde probablemente no le interesaron mucho esas trivialidades, mayoritariamente en manos de mujeres, negras y mulatas libertas o domésticas, a pesar de que hubieran podido cautivar a las cubanas (¿blancas?) a las que dedica su novela, tal vez para alegrar un poco las “tristes páginas” (Villaverde 1981: 3).

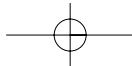
2. La producción de los comestibles

Al relacionar las menciones de la comida con el ciclo producción-distribución-preparación-consumo resulta que todas las etapas están presentes en la novela. En la primera fase, lo más destacado es la evocación pormenorizada de la manera como se consigue el producto de exportación por excelencia, el azúcar, al igual que nos enteramos de las fases en la producción del café. Concuerda con el propósito del libro: la denuncia de la brutalidad y la esclavitud generadas por el cultivo del azúcar. El mismo autor había conocido de cerca la situación, ya que hasta los once años vivió con su padre, Lucas Villaverde, en el ingenio “Santiago”, donde éste ejercía su profesión de médico. Investigadores como Moreno Fragnals u Ortiz se apoyaron en parte en el texto de Villaverde para poder describir este proceso de producción. Así la mención de la casa “de batir el barro para la purificación del azúcar” (438), es decir, una casa de purga, en el ingenio “La Tinaja” nos revela el procedimiento usado para blanquear el azúcar mediante capas de barro. Por tanto, interesa más el proceso de elaboración de este producto comercial que su uso en alimentos. La descripción de la producción del café sirve esencialmente para realzar un marcado contraste (no totalmente correspondiente con la realidad) entre el ingenio y el cafetal.

El simbolismo de los nombres no puede ser más claro: “La Tinaja”, lo cerrado y lo oscuro, frente a “La Luz”, que irradia por todas partes. Las descripciones edénicas de las frutas en el cafetal sintonizan con el tropicalismo de la poesía decimonónica, cuyos fines estéticos y nacionalistas son hartamente conocidos. A la vez se remontan al tópico del *locus amoenus*, que recorre desde los cronistas hasta obras del siglo XVIII como *Llave del Nuevo Mundo* de Arrate y sazona las múltiples evocaciones de los viajeros a Cuba, de manera que se ha convertido en un tropo. Recordemos también que los escritores José Antonio Echeverría y Ramón de Palma habían rescatado el *Espejo de Paciencia* (1608) del canario Silvestre de Balboa en 1837. De esta obra fundacional muchos críticos han

³ En su introducción, Schulman maneja también el concepto de la lejanía de Vitier y en lugar de un alejamiento espacial señala un alejamiento sociocultural, ya que en Estados Unidos Villaverde vive en una “sociedad tecnológicamente más avanzada y políticamente libre” (en: Villaverde 1981: xix).





recalcado entre otros puntos de interés la presencia de las frutas de la tierra como manifestación de lo ‘cubano’.⁴ En el cafetal “La Luz” todo contribuye a crear un paraíso lleno de simbologías apropiadas. El que sean los naranjos los que hacen brotar el amor entre Isabel y Leonardo sugiere la esperada fertilidad en la pareja. Pero sabemos que las naranjas serán traspasadas a Cecilia: María de Regla se las ofrece a Cecilia durante el encierro en la casa de las Recogidas por encargo de Leonardo, cuando efectivamente crece un fruto en su vientre fértil.

En el edén cafetalero hay una armoniosa convivencia de animales y hombres que asegura el autoabastecimiento. A diferencia de la casa de la abuela de Cecilia, la *señá* Josefa, donde las gallinas se encuentran subidas en las sillas –muestra de la invasión del campo/de la barbarie en la ciudad– los animales del cafetal se encuentran apartados en corrales, chiqueros y palomares. Hasta la manera de matar, en este caso las gallinas de Guinea⁵, está desprovista lo más posible de violencia. Cito parte de la escena en la que Isabel da comida a estas aves de procedencia africana después de que han intentado huir primero:

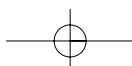
Mas conocida la voracidad de esas aves [gallinas de Guinea], bastaron a tranquilizarlas y contenerlas unos granos de maíz que Isabel sacó de la cestita que llevaba al brazo y que tuvo cuidado de arrojarlos en un punto dado, cerca de sí. La banda en masa se echó sobre el alimento, depuesta la vigilancia, olvidado el peligro, y sólo ocupada de engullir granos o pedrezuelas. De esta circunstancia se aprovechó una de las esclavas, a una señal de su señorita, para arrastrarse por el suelo y pillar dos, sin que lo echaran de ver las otras. Muy gustosa es la carne de estas aves, tan gustosa como la de la perdiz, razón por qué Isabel se propuso obsequiar a sus huéspedes con un par de ellas, asadas, en el almuerzo (410-411).

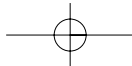
Es casi la única vez que se inserta una apreciación culinaria, bastante general por cierto (“gustosa”) en una especie de estilo indirecto libre por parte de Isabel, la más sensible, aunque no la más sensual.

Todo respira, por tanto, un aire idílico que tiene que servir de contraste al terror horrible y la violencia de la esclavitud. Los epígrafes que encabezan respectivamente los capítulos II y III de la tercera parte subrayan la oposición entre cafetal e ingenio. A una evocación llena de sensaciones perceptivas “Y en los bellos cafetales / todo es frescura y olores, / besadas sus blancas flores / por las brisas tropicales” (407) de Padrínez se oponen los versos del conocido “Himno del desterrado” de Heredia como introducción a la llegada al ingenio: “¡Dulce Cuba! En tu seno se miran / en el grado más alto y profundo / las bellezas del físico mundo / los horrores del mundo moral” (421). Las “bellezas del físico mundo” se concretan en las frutas que comen las hijas de los Gamboa a la espera de la llegada de los invitados para celebrar la Nochebuena: “[...] unas comían dulces

⁴ Remito a la discusión sobre la supuesta cubanidad de este poema en los ensayos de González Echevarría (1987) y Castro Morales (1999), entre otros textos. También Benítez Rojo comenta la manipulación identitaria del *Espejo de Paciencia* en el grupo delmontino a que pertenecía Villaverde (1988: 210-211).

⁵ En su reescritura grotesca, *La loma del ángel*, Reinaldo Arenas también dedica atención a estas gallinas de las que falta una según Isabel, más interesada en su contabilidad que en el intento de declaración de amor por parte de Leonardo. Sería interesante comentar detalladamente la reescritura en lo culinario por parte de Arenas. Para una aproximación general remito a Manzari (2006).





cañas de la tierra, otras naranjas de China y guayabas del Perú, etc., productos éstos de la estancia del ingenio” (439).⁶

3. La distribución de los alimentos

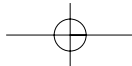
En cuanto a la segunda fase, la distribución y los modos de adquisición de los alimentos, las remisiones subrayan las diferencias socio-raciales que estructuraban la sociedad de aquel entonces. Encontramos una breve mención de las compras mañaneras en el mercado de la Plaza Vieja por parte del cocinero negro, Dionisio, hacia el inicio de la novela y las inevitables disputas con doña Rosa sobre la calidad y el precio de la mercancía. Conforme con el principio de desdoblamiento, recurrente en la novela en muchos niveles, hay otra incursión en el mercado casi al final de la obra, cuando María de Regla, harta de pedir trabajo, va en busca de su esposo, Dionisio:

Al pie de uno de los pilares de aquéllos se apoyó María de Regla y se estuvo largo rato contemplando en melancólico silencio el abigarrado y revuelto cuadro del mercado. Todo allí era nuevo para ella. En el centro se alzaba una fuente de piedra, compuesta de un tazón y cuatro delfines que vertían con intermitencias chorros de agua turbia y gruesa que, sin embargo, recogían afanosos los aguadores negros en barriles para venderla por la ciudad a razón de medio real de plata uno. De ese centro partían radios o senderos, nada rectos por cierto, en varias direcciones, marcados por los puestos de los placeros, al ras del piso, en la apariencia sin orden ni clasificación ninguna, pues al lado de uno donde se vendían verduras u hortalizas, había otro de aves vivas, o de frutas, o de caza, o de raíces comestibles, o de pájaros de jaula, o de legumbres, o de pescados de río y de mar, todavía en la cesta o nasa del bote pescador; o de carnes frescas servidas en tablas ordinarias montadas por sus cabezas en barriles o en tijeras movibles; y todo respirando humedad; sembrado de hojas, cáscaras de fruta y de maíz verde, plumas y barro; sin un cobertizo ni un toldo, ni una cara decente; campesinos y negros, mal vestidos unos, casi desnudos otros; vaharadas de varios olores por todas partes; un guirigay chillón y desapacible, y encima el cielo azul, visto como a través de una claraboya, en que aparecía uno que otro volador celaje, imitando, ya transparente cendal, ora las alas de ángeles invisibles (569-570).

El “cuadro” no se asemeja a un bonito bodegón ni exalta la abundancia. Tampoco intenta dar a conocer lo típicamente cubano: sólo se usan hiperónimos de productos comunes a muchos mercados, salvo las muy cubanas “raíces comestibles”, aunque no designadas mediante el cubanismo “viandas”, ya en boga en aquel entonces (según Pichardo [1985]). La isotopía dominante en la descripción es el desorden y la suciedad, sugeridos por las sensaciones táctiles, olfativas, auditivas y visuales muy denigrantes. Adoptando una perspectiva casi filmica el narrador hace elevar la mirada a María de Regla a modo de contraste. El cielo aparece como símbolo de pureza angelical, como escape de la inmundicia y del materialismo del mercado.

A primera vista desconcierta este desdén por parte de María de Regla a quien el narrador ha trasladado la focalización. Si es cierto que Cirilo Villaverde comparte sus

⁶ El “etcétera” demuestra el poco interés que tiene el narrador en las mismas frutas. La enumeración recalca la abundancia y el alto rendimiento del ingenio que se puede autoabastecer.



iniciales con Cecilia Valdés y ha dejado huellas autobiográficas en la novela, no deja de ser una identificación bastante tenue (Santí 2002). El autor se proyecta en y se esconde tal vez más tras María de Regla que tras Cecilia (Méndez Rodenas 2002: 66-70). Es como si fuera la otra cara (negra) del narrador (blanco). Recordemos que María de Regla es nodriza, de por sí mediadora y transgresora de clases. Habla de manera más cuidada, ‘letrada’, que muchos otros negros. El narrador le permite adentrarse en el lugar de la intimidad de las hermanas Gamboa, su dormitorio, para contar su historia sentimental y triste y revelar la verdad sobre el incesto, lo que nunca llega a explicitar el narrador. Además, María de Regla sintetiza la idea utópica de Villaverde de la convivencia de las tres razas, ya que da leche a la mulata Cecilia, la blanca Adela, y a su hija negra Dolores, punto sobre el que volveré más adelante.

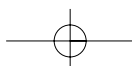
De ahí que en ciertos momentos, como en el caso del mercado, no sea tan sorprendente que sustituya al ojo del narrador. No obstante su *upgrading* dentro de la narración, hay un problema. Julio Ramos (1993: 236, nota 16) comenta que en la década de 1830 muchos pensadores cubanos estaban instaurando en sus discursos una tropología de la pureza. En esos estudios, que influyeron en Villaverde, la nodriza aparecía como figura clave de la contaminación no sólo física, sino también psicológica, moral y hasta lingüística. Por tanto, el mensaje implícito que defiende la higiene y la pureza se encuentra focalizado por la impura por excelencia. La nodriza negra María de Regla, como focalizadora, sigue siendo *almost the same but not quite, almost the same but not white*. De esta manera una descripción culinaria nos permite ver las ambigüedades respecto a los no blancos: están y no están, hablan y no hablan, nunca pueden ser puros y ‘blancos’.

4. ¿Y la preparación?

La venta al por mayor en el mercado pone en marcha todo un sistema de reventa al detalle. En los barrios más pobres, léase más negros, los vendedores –isleños (canarios) y negros– se ocupan de hacer llegar los productos básicos (leche, manteca, huevos, pan, fruta, agua) directamente al hogar yendo de puerta en puerta. Al final de la novela María de Regla decide incorporarse a este sistema por ser lucrativo. Villaverde despoja esta actividad de su dimensión costumbrista, ya que elimina casi por completo los pregones –base de tantas canciones cubanas– que acompañan este tipo de venta, al igual que caracterizan el ambiente de los puestos informales en la calle, sobre todo con motivo de fiestas.⁷ Como el mercado, los puestos en la calle son vistos con aire de superioridad: en la feria de San Rafael “se vendía, no ciertamente artículo alguno de industria o comercio del país, ni producto del suelo, caza, ave ni ganado, sino meramente baratijas de escasísimo valor, confituras de varias clases, tortas, obra de masa, avellanas, alcorza [pastel glaseado], agua de Loja [bebida refrescante], ponche de leche” (91).⁸ Esta feria es el único momento en que el narrador se detiene en describir el modo de preparación:

⁷ Aparecen pregones en la “primera parte” de 1839 en la feria, donde los vendedores pregonan su ponche de leche, sus avellanas de Tarragona y su turrón de Alicante (Villaverde 1839: 102).

⁸ En su artículo costumbrista “Jesús María y José”, Villaverde menciona en parte las mismas provisiones en su evocación de la feria de Jesús María (Villaverde 1964b: 210). Aparentemente el ponche, las avellanas y los dulces son ingredientes indispensables en cualquier feria.



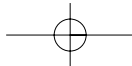
Las que se hallaban arrimadas a una u otra pared de la calle eran por lo común negras de África, pues las criollas desdeñaban la ocupación, sentadas en sillas enanas de cuero, con una mesita por delante y el burén en el brasero a un lado. En la tal losa de piedra oscura tendían con una cuchara de madera la porción de harina de maíz mojada que constituía una torta de tres o cuatro onzas de peso, y cuando estaba doradita con el calor del burén, le exparcían por encima un poco de manteca de vacas, y así calentita y jugosa, la ofrecían de venta al transeúnte a razón de medio de plata el par. Muchas señoritas no tenían a menos parar el carruaje y comprar las tortillas de San Rafael, según las denominaban, calientes todavía del indiano burén, pues por lo que parecía, era como sabían mejor (153).

Al reproducir en la nota 83 parte del artículo de costumbres de José Victoriano Betancourt, “Las tortillas de San Rafael”, el editor Lamore nos da la pista.⁹ El fragmento es un vestigio de uno de los pocos artículos centrados en una costumbre culinaria de los años veinte del siglo XIX. En comparación con Betancourt, Villaverde especifica más las circunstancias: nombra el recipiente, el peso, los ingredientes. Además, elabora la anécdota de las travesuras de los muchachos. Para subrayar el carácter caprichoso y arbitrario de Leonardo le hace arrebatar a una negra una tortilla con unas consecuencias desastrosas para ella: “Hizo la tortillera una exclamación de angustia, y al enderezarse en el enano asiento, como era tan gorda y pesada, echó a rodar la mesita que tenía delante, donde había otras tortillas ya cocidas, con lo cual se aumentó su disgusto y se menudearon sus gritos. Todos se rieron [...]” (158).¹⁰

Villaverde se ha ‘comido’ el texto de Betancourt para acercarse a esta realidad ya relegada al pasado. Además, la violencia contenida en la escena entre los blancos y la negra contrasta con las connotaciones que implican las tortillas. José Victoriano Betancourt califica el maíz de “sabroso *comistrajo*, emblema del *fusionamiento* de los descubiertos con los descubridores” (s. f.: s. p.) y evoca a la multitud abigarrada de todos los colores. Villaverde agrega de manera más clara el componente negro en cuyas manos se confecciona la tortilla. La comida, al igual que los bailes de origen africano en la procesión —que no retoma Villaverde—, subrayan la criollización de la cultura española. Por esta razón Cécile Leclercq (2004: 437-439) comenta “Las tortillas de San Rafael” de Betancourt como un ejemplo de “mixofilia”. Retengamos ya este elemento de mezcla presente en la comida como antídoto contra una sociedad jerarquizada y violenta.

⁹ Reproduzco el fragmento de José Victoriano Betancourt a título de comparación: “Veíanse en las esquinas próximas al Ángel las bolleras, con su fogoncillo, y su freidera y su tablerito, lleno de butifarras y salchichas, bollos y tortillas, y por todas partes, vendedores pregonando tortillitas calienticas, que los transeúntes se apresuraban a comprar y que la estudiantina arrebatava, formándose con tal motivo molotes y carreras, en las cuales se perdía más de un zapato, se rompía más de un túnico [...]. En la época a que me contraigo y hasta el año 34, era tal el consumo de tortillas, que las tortilleras de fama se pasaban la noche preparando, y no daban abasto a los pedidos, siendo necesario que se acudiese desde el amanecer a proveerse de ellas, y era tal el número de compradores que afluía, que formaban cola, y, a veces, necesitábase de dos horas para lograr el turno. ¡Verdad es que las confeccionaban de tan exquisito sabor, que merecía la pena de la espera, en cambio del gustazo que proporcionaban!” (s. f.: s. p.). La fiesta de San Rafael es también evocada en *Una feria de la Caridad en 183...* de José Ramón Betancourt.

¹⁰ Este fragmento se parece también a una escena de la “primera parte” de 1839, el enfado de una negra vendedora de ponche cuando se le ha caído un vaso a Paulita, un miembro del grupo en el que se encuentra Leonardo (Villaverde 1839: 199-202).



Como ya he dicho esta escena es la única vez que el narrador se detiene en la preparación del alimento. En la novela no entramos en ninguna cocina. No nos asomamos nunca a una olla en la humilde casa de la *señá* Josefa, donde la cocina no es una dependencia separada, sino que se reduce a un fogón que se encuentra en el patio bajo un cobertizo, muy al modo del campo caribeño. Tampoco nos adentramos nunca en la cocina de los Gamboa, territorio de los criados negros y del “excelente cocinero” Dionisio, que no nos revela ningún secreto culinario, aunque otros, concernientes al origen de Cecilia, sí...

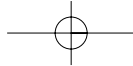
5. Los placeres de la mesa

Finalmente, llegamos a lo que más asociamos con la comida, los placeres de la mesa. El consumo casi siempre se ubica en un contexto de fiesta, que constituye uno de los motores estructurantes de la trama (González Echevarría 2001). En este contexto también se producen desdoblamientos y escenas contrastivas, de manera que a la fiesta en la Sociedad Filarmónica y la cena navideña se oponen el baile de cuna y el baile de etiqueta de los mulatos y negros. En el baile de etiqueta, celebrado el 23 de diciembre de 1830, no sabemos en qué consiste el ambigú, que en nota es explicado como “una cena fría en la que se servían a la vez carnes y postres juntos” (377, nota 102). Más importan el altercado con Dionisio desairado por Cecilia y el enfrentamiento sangriento entre Pimienta y Dionisio. También en la fiesta de Nochebuena en “La Tinaja” la atención se dirige hacia las conversaciones y la violencia. Del banquete ofrecido se recalcan la ostentación del lujo por la vajilla y la numerosa servidumbre (ocho esclavos para dieciséis personas) al igual que la importancia y la urbanidad de los comensales.

Como es un día especial no se ve mal que al menos los hombres beban alcohol –preferentemente de origen extranjero como muestra de riqueza– durante la comida entera: “Circuló entre éstos libremente la copa del vino desde el principio hasta el fin de la comida, terminada la cual se levantaron los manteles para servir los postres sobre la tabla desnuda, de bruñida caoba. Trájose enseguida el café puro en tasas de trasluciente China, la espumosa champaña, el coñac francés y el rom de Jamaica” (442-443).¹¹ Al igual que en el baile de etiqueta la atención se dirige hacia las conversaciones de sobremesa. Los hombres no discurren sobre temas navideños de paz en el mundo, sino sobre los cimarrones. Los jóvenes también se ven enfrentados con la violencia, ya que la alegría de su reunión es rota por el anuncio del estado crítico del cimarrón Pedro Brichi. Ambas celebraciones no llegan a esconder el trasfondo violento que marca esta sociedad.

En el baile de cuna que tiene lugar el 24 de septiembre de 1830 en honor a Nuestra Señora de las Mercedes y día del santo de la anfitriona mulata Mercedes Ayala, encontramos “algunos refrescos y manjares, agua de Loja, limonada, vinos dulces, confituras, panetelas [bizcochos] cubiertas, suspiros, merengues, un jamón adornado con lazos de cintas y papel picado, y un gran pescado, nadando casi en una salsa espesa de fuerte con-

¹¹ Parece extraño que el ron provenga de Jamaica. Leví Marrero (1984: X, 257-262) explica que los españoles intentaron prohibir la destilación de ron de caña durante mucho tiempo para proteger el aguardiente de uva y privilegiar la exportación de materia prima. A la vez fomentaron la importación de ron de Jamaica que gozaba de mucho prestigio en Cuba.

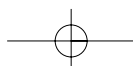


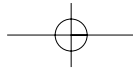
dimento” (94). Al lector le queda por identificar estos hiperónimos: ¿será jamón de Westfalia?; ¿el pescado es pargo, cherna, aguja?; ¿y qué condimento contendrá esta salsa, por cierto una característica muchas veces comentada para el Caribe demasiado picante? El narrador va añadiendo y quitando platos en las sucesivas evocaciones. Más adelante vemos a uno de los invitados, Cantalapiedra, roer una “pierna de pavo”, plato ausente en la primera enumeración. Importa el “efecto de lista” (Hamon 1993) para sugerir la copiosidad. En el baile de los blancos en la Sociedad Filarmónica, que se organiza el 27 de octubre de 1830 para celebrar a San Rafael, hay sorbetes y refrescos y lo que también se tilda de ambigü, aunque no es comida fría únicamente: “La cena se principió entre doce y una de la madrugada, y consistía en pavo fiambre, jamón de Westfalia, queso, gigote excelente, ropa-vieja, dulces secos, conservas, vinos de España y extranjeros, chocolate succulento, café y frutas de todos los países en comercio con la isla de Cuba” (224). Más adelante leemos sobre la misma cena: “Señoras y caballeros tomaron gigote de pechuga de pavo, fiambre de esta ave, con rico jamón de Westfalia, algunos arroz y frijoles negros, ninguno vinos ni espíritus, todos café con leche para terminación de cena” (256).

La base referencial es el baile que se celebró “el 21 de febrero de 1830, ofrecido por la Sociedad Filarmónica a sus socios e invitados como parte de los festejos por el matrimonio de Fernando VII y María Cristina de Borbón” (Beato Núñez 1973: 47, nota 54). Existe una crónica publicada en *La Moda*, del 27 de febrero de 1830, sobre esta festividad. Villaverde copió literalmente determinados fragmentos, detallismo que irritó a muchos críticos decimonónicos. Para la parte culinaria Villaverde se esfuerza por ser un poco más preciso, ya que en el periódico sólo se habla de “manjares delicados de todas las estaciones, frutas de diversas provincias y países, vinos generosos nacionales y extranjeros, dulces de todas clases” (Beato Núñez 1973: 49, nota 54), lo que el autor del artículo no desea elaborar, porque teme ocupar todo el periódico. En cuanto a la valoración de la comida, el narrador se queda en generalidades: se limita a agregar unos adjetivos poco específicos como “excelente” y “succulento”, variantes de “delicados” y “generosos” del artículo periodístico.

El baile de cuna es una *mimicry* de la fiesta de los blancos que a su vez remedan las fiestas europeas. Comparte el jamón, el pavo, los dulces, pero para la fiesta de los blancos se hace más hincapié en el carácter internacional de los platos y en los contactos comerciales con el extranjero, señal de la posición más elevada en la escala social. No obstante, en ambas enumeraciones se encuentran unas variantes cubanas, o por lo menos caribeñas. En el baile de cuna hay panetela y agua de Loja. En la fiesta de la Sociedad Filarmónica se sirve ropa vieja, carne de vaca y ternera deshilachada. Es un plato antiguo castellano, se conoce en México, pero también es muy caribeño y se encuentra en muchos libros de cocina cubana del siglo XIX. El narrador no explica en qué consisten estos alimentos identitarios, ni siquiera siempre aclarados en notas por los editores. A este respecto cabe plantear cuál es la procedencia del lector ideal que tiene en mente el escritor (o si pensamos en su dedicatoria podrían ser lectoras ideales).¹² La ausencia de

¹² En Villaverde encontramos alusiones a por un lado un lector definido por la complicidad a nivel narratológico (el discreto lector/curioso lector cervantino y picaresco) y por otro lado un lector definido por su pertenencia geográfica. La complicidad entre los lectores blancos y el narrador que hace que se esconda deliberadamente cierta información frente a los negros que “saben” es comentada por Doris Sommer (1993).





explicaciones de los platos sugiere que el libro va dirigido a un lector que conoce la situación de la isla. Recordemos que el narrador advierte que se requiere un “ojo conocedor” para detectar la mulatez de Cecilia. Gema R. Guevara comenta: “Therefore, Villaverde in the prologue and the narrator in the text are dependent upon the ‘knowledgeable eye’ of the Cuban reader to recognize and supplement the aesthetics of race and class in this text of the emerging Cuban nation” (2005: 113). Agregaría que se necesita asimismo un “ojo conocedor” para identificar los platos. Villaverde menciona dos veces explícitamente al lector “habanero” (138, 168)¹³, aún no “cubano”, como un primer paso hacia la conciencia de una diferencia. Percibimos una tenue complicidad ‘nacionalista’ en ciernes en este pacto de lectura.

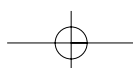
Los brotes de lo identitario propician asimismo más distanciamiento respecto a España. De “vinos generosos nacionales y extranjeros” (Beato Núñez 1973: 49, nota 54) del artículo pasamos en la novela a “vinos generosos de España y extranjeros” (224). Por tanto la Madre Patria no es concebida como totalmente ajena, aunque ya no está asociada estrechamente con la misma isla. Recordemos asimismo que la ofendida criolla doña Rosa identifica la España culinaria de manera negativa y estereotipada. Le acusa a su esposo de querer enviar a Leonardo al país donde se comen “cebollas y garbanzos” (356). Reduce a España a platos pobres que probablemente nunca tendría que comer Leonardo en el caso de que residiera en la tierra de su padre. Doña Rosa quiere destacar la riqueza de su cocina criolla, pero sobre todo le interesa herir a su esposo peninsular.

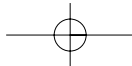
La mayor diferencia entre la fiesta de cuna y el baile en la Filarmónica estriba en los modales. Los blancos se abstienen de tomar bebidas alcohólicas con exceso, todo respira moderación. Bien distinta es la manera como los comensales mulatos y algunos blancos se abalanzan sobre la comida en el baile de cuna, lo que en la novela se formula de la siguiente manera irónica: “No cabe duda sino que el ejercicio del baile había aguzado el apetito de los comensales de ambos sexos, porque apoderándose los unos del jamón, los otros del pescado, aceitunas y demás manjares en algunos minutos, todos comían y habían aliviado la mesa de una buena porción de su peso” (115). La falta de urbanidad, hasta la suciedad y lo abyecto, se reflejan en varios detalles culinarios y arrastran en la decadencia a los asistentes blancos. Así el comisario blanco Cantalapiedra, muy dado a la bebida y a la “canela” (las mulatas), dice sin chistar que aún no se ha remojado la garganta y va vaciando todas las copas que le ofrecen los demás comensales. También se mezclan salivas cuando las mujeres brindan comida a Cantalapiedra para halagarlo después de que ha pronunciado su ‘poema’ en honor a Mercedes: “[...] de ésta recibió una aceituna ensartada en el mismo tenedor con que acababa de llevarse el alimento a la boca, de esotra una tajada de jamón, de la de más allá un pedazo de pavo, de aquélla un caramelo, de su vecina una yema azucarada [...]” (116).

Luego, Cantalapiedra se provoca el vómito –otro líquido como manifestación de lo abyecto– metiéndose dos dedos en la boca, un “remedio eficaz” (117) para poder seguir zampando y bebiendo. Parece una grotesca imitación malograda que Cantalapiedra recurra a un acto conocido entre la aristocracia romana, muestra de un despilfarro enorme.¹⁴

¹³ Julio Sánchez dice respecto a “habanero”: “Se decía ‘habanero’, como se hubiera dicho ‘gaditano’ o ‘valenciano’, es decir, usando un gentilicio que connota una región, no un país o una nación” (1971: 125).

¹⁴ También Clarín introduce escenas parecidas en *La Regenta* con la misma connotación de lo abyecto y lo vulgar. La viuda Obdulia le mete en la boca del cocinero Pedro “la misma cucharilla [con dulce de





Fiel al sistema de desdoblamiento, la provocación del vómito anuncia otra escena —esta vez mucho más trágica— en la que alguien también “se andaba en la boca con los dedos” (489). Se trata del negro cimarrón Pedro Brichi que no quiere devolver (expulsar líquido), sino que quiere ahogarse (privarse de aire y de la vida). Pues no se produce ninguna ‘digestión’, tema significativamente ausente en esta novela.

Volviendo a la francachela del baile de cuna, más que lo comido importa el juicio de valor. Con razón advierte Daniel García-Donoso sobre el comportamiento de los comensales: “No precisa, pues, el autor de introducir valoraciones subjetivas sobre lo que ocurre, ya que lo vulgar de la escena descalifica de por sí al personaje [de Cantalapiedra]” (2007: 69). En otras palabras, la comida en el baile de cuna sirve un propósito recriminatorio.

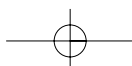
Los esclavos negros, tanto los domésticos como los de los ingenios, no son dignos de ser evocados en sus costumbres culinarias, lo cual se opone a los testimonios de viajeros como Madden sobre el tasajo, el bacalao, el arroz, casi todos productos baratos e importados para estos negros que trabajan para la exportación. Sólo sabemos que un grupo de negros intimidados por la presencia del mayoral dice a doña Rosa estar satisfechos de la cantidad de comida que les dan, mientras que uno de los negros huidos, Isidoro, insiste en la escasez (476-477). En un arranque de humanidad doña Rosa promete más comida (sin especificar) para resolver el problema de las fugas de los negros, y les concede más posibilidades para engordar cerdos y cultivar sus conucos, esta modesta fuente de ingresos no comentada en la novela. En su propósito abolicionista le interesaba a Villaverde insistir en la crueldad de los de arriba. Ni siquiera en el cafetal de Isabel donde se aplica una esclavitud más humanitaria vamos más allá de la vaga mención de una “frugal cena” (403) de los esclavos.¹⁵ No nos adentramos en los barracones ni en las chozas humildes de los esclavos, a diferencia de la antropóloga *avant la lettre* Fredrika Bremer.¹⁶

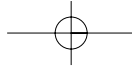
La alimentación del negro sólo es tomada en consideración cuando se ve en peligro de muerte a causa de los castigos infligidos. Al cimarrón mordido por los perros, Pedro

melocotón] que ella acababa de tocar con sus labios de rubí (lo de rubí es del cocinero)” (Clarín 1991: 323). Al final del capítulo XXI se sugiere otra transgresión entre la criada Teresina y el Magistral Fermín de Pas, aunque más conforme con el esquema de dominación patriarcal que se impone a la mujer fragmentando su cara. En el desayuno “[Fermín de Pas] mojaba un bizcocho de chocolate; Teresa acercaba el rostro al amo, separando el cuerpo de la mesa; abría la boca de labios finos y muy rojos, con gesto cómico sacaba más de lo preciso la lengua, húmeda y colorada; en ella depositaba el bizcocho don Fermín, con dientes de perlas lo partía la criada, y el *señorito* se comía la otra mitad. Y así todas las mañanas” (Clarín 1991: 481). En el almuerzo ‘informal’ del capítulo XIII de *La Regenta* el marqués de Vegallana embute una serie de sardinas que casi inmediatamente después devuelve. Esta coincidencia (aunque no influencia) viene a sugerir que ciertas imágenes de transgresión circulaban en el siglo XIX. Para lo abyecto me inspiré en parte en las observaciones de Civantos (2005) sobre la leche y la sangre en *Cecilia Valdés*.

¹⁵ En su artículo muy ideologizado César Leante se inventa la cena al referirse a esta forma de esclavitud supuestamente más benigna: “[...] esta otra cara de la esclavitud [en el cafetal] [...] no deja de ocasionar una laceración cuando se sabe que aquellos esclavos cafetaleros habitan en miserables chozas, que andan prácticamente desnudos y se alimentan de un sancocho de viandas que ellos mismos tienen que cocerse al concluir su fatigosa labor diaria [...]” (1975: 22).

¹⁶ Para mayor información sobre esta figura curiosa remito al ensayo “Bondage in Paradise. Fredrika Bremer’s Travels to Cuba and the Inscape of National Identity” de Méndez Rodenas (2000) y a los ensayos del cubano, residente en Suecia, René Vázquez Díaz (1992, 2009), que escribió también una novela llamada *Fredrika en el Paraíso*.





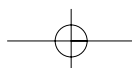
Brichi, María de Regla le da sambumbia, una mezcla de agua con azúcar. Isabel manda preparar para los negros enfermos “jícaras de infusión de corteza de naranja, endulzada con azúcar de raspaduras” (417). Además, el negro sólo viene a confirmar estereotipos: es víctima del alcohol, sinécdoque de degeneración. El viejo Caimán, guardián de “La Tinaja”, tira una botella antes de acercarse a los visitantes. El herrador del pueblo (probablemente negro) puede preparar rápido los caballos: “Si no se ha *emborrachao*, estamos bien” (416), dice el calesero. El calesero, cuyo color de piel no difiere de la del herrador si pensamos en las representaciones de Mialhe y Landaluze¹⁷, en presencia de su ama Isabel demuestra haber incorporado los estigmas usuales. En otro fragmento los caleseros son identificados como personas a los que les gusta empinar el codo: “Mientras [el calesero negro] esperaba por el dueño, o dormía, o tenía en la mollera más aguardiente del necesario, porque le costaba trabajo mantener la cabeza exacta y alta, antes daba a veces con la frente en el pescuezo del caballo, que por su inmovilidad parecía de piedra” (335). El alcoholismo, el vicio por excelencia que obsesionó también a Abbot, se encuentra del lado no blanco. Sólo en el baile de cuna, que reúne a mulatos y gente de peor calaña y al que acuden algunos blancos, el blanco Leonardo también ha bebido más de la cuenta. El alcohol de por sí es una gran lacra de la sociedad, lo cual lleva a decir a doña Rosa el disparate de que prefiere la importación de esclavos de Guinea antes que la de vinos desde España: “Pues hallo más humanitario traer salvajes para convertirlos en cristianos y hombres que vinos y esas cosas que sólo sirven para satisfacer la gula y los vicios” (270).

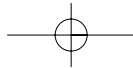
Aparte de las fiestas se nos describe una sola comida ‘normal’ de los blancos: el almuerzo en casa de los Gamboa. La escena se ubica bastante al inicio de la novela, como parte de la fase presentativa, característica de muchas novelas decimonónicas de sesgo realista. La disposición en la mesa de los comensales (el hijo y la madre de un lado, las hijas del otro lado, el padre a la cabeza y el mayordomo del otro lado), la presencia del ‘negrito’ Tirso que sirve a los hombres y de la negra Dolores que atiende a las mujeres, la actitud agresiva y altanera de Cándido Gamboa reflejan en este ámbito familiar la jerarquía muy estricta en la sociedad cubana a nivel social, racial, genérico y familiar. Miremos lo que se ostenta en la mesa:

La abundancia de las viandas corría parejas con la variedad de los platos. Además de la carne de vaca y de puerco frita, guisada y estofada, había picadillo de ternera, servido en una torta de casabe mojado, pollo asado relumbrante con la manteca y los ajos, huevos fritos casi anegados en una salsa de tomates, arroz cocido, plátano maduro también frito, en luengas y melosas tajadas, y ensalada de berros y de lechuga (172-173).

Todo concluye con un café con leche servido por Dionisio. Lo que más se destaca es la opulencia que casi iguala la de las fiestas. Parece un banquete casi improbable para un almuerzo corriente, aunque Abbot, Bremer, la condesa de Merlin entre otros testigos también mencionan mesas repletas de platos, hecho tal vez debido a su papel de huéspedes mimados por los anfitriones en ese contexto. Reynaldo González propone una explicación identitaria: “El criollo no quería dejar detalle sin que se evidenciara la diferencia

¹⁷ Para un análisis de las litografías de Landaluze remito al capítulo 2, “Caramel Candy for Sale”, de *Sugar’s Secrets* (1993) de Vera Kutzinski.





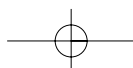
con el peninsular, y el más sobresaliente, a los ojos de los visitantes era la opulencia” (1992: 292). Y Mercedes Rivas (1990: 74) señala que a la clase criolla le gusta derrochar siempre. Efectivamente, en el almuerzo de los Gamboa no hay invitados ante los cuales procede lucirse. La abundancia no implica en este caso convivialidad ni ambiente festivo a lo Bakhtin. Al contrario, reina un silencio sepulcral que sólo se rompe cuando el padre se ha retirado. Será precisamente esta autoridad del padre, la estructura patriarcal, la que se va a ver atacada y socavada a lo largo de la novela y casi se derrumbará al final de la obra, ya que Cándido Gamboa no es capaz de imponer su voluntad a Leonardo, constantemente ayudado por su madre. Sólo mediante un escrito jurídico concedido por el alcalde “por la paz y la felicidad de la familia” (603), Don Cándido logra alejar a Cecilia de su hijo y restablecer el no/nombre del padre (*le non/nom du père*).¹⁸

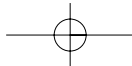
Al considerar el origen de los ingredientes del almuerzo intervienen productos europeos (cerdo) e indígenas (casabe) y alimentos asociados con la dieta africana (plátano). Contradican la estricta separación de los componentes de la sociedad de aquel entonces y ejemplifican la “mixofilia”. Además, con los platos mencionados se podría presentar uno de los menús más cubanos: lechuga, arroz con pollo y plátanos. Esta mezcla que rebasa las diferencias raciales es la quintaesencia de Cuba que poco a poco se va forjando y no puede hacer abstracción de substratos africanos (ni indígenas). También en el mero nivel lingüístico notamos una mezcla oscilante. Para “viandas” Villaverde curiosamente usa aún la acepción española de “comida” y no de “raíces comestibles”. Advierte Dawdy: “[...] he [Villaverde] describes the dishes at lunch, but cannot name them. He identifies the elements of Cuban cuisine, but he does not yet share with his readers a vocabulary that can capture it. Yet Villaverde’s effort to describe something essentially ‘Cuban’ marks the beginnings of a national folk cuisine” (2002: 57). Lo identitario se presenta por tanto de manera embrionaria, poco consolidada. Pero incluso en sus balbuceos y denominaciones poco matizadas de la comida despunta lo cubano, que inevitablemente es mezcla.

6. Comida sin comer

En mis comentarios anteriores ya he ido sugiriendo que el narrador no se regodea en describir platos en todos sus sabores y olores, sino que muchas veces se pueden deducir usos simbólicos y metafóricos. Para ilustrarlo aún más quisiera terminar comentando unos cinco ejemplos de remisiones culinarias colocadas estratégicamente en la novela en los que no se come verdaderamente, sino que se sugiere un simbolismo. Miremos la primera referencia alimentaria en *Cecilia Valdés*. Cuando Cándido Gamboa constata el estado crítico de Charito, aconseja que le den éter y alimento, más particularmente caldo, el remedio fortalecedor por excelencia. Casi al final de la historia, Cecilia menciona que Pimienta le hacía caldos a la abuela enferma, como un detalle más entre los cuidados que

¹⁸ Adriana Méndez Rodenas también recurre al concepto lacaniano en su análisis. Lo usa en relación al no cumplimiento de la prohibición del incesto y la carencia de paternidad, la ausencia del nombre del padre. Se produce una “tachadura del Nombre-del-Padre que, según Lacan, implica la transgresión a la Ley y al sistema simbólico imperante” (2002: 54). Insiste por tanto en el nombre del padre, y menos en el no del padre.





le dedicaba. Por el caldo retrocedemos una generación, pero por otra parte sabemos que Cecilia va a dar a luz a una niña remedando a su madre, Charito. La estructura doble y circular, el callejón sin salida que representa la fusión de las razas, el estancamiento de la sociedad cubana, la ‘enfermedad’ de la sociedad exteriorizada en la mulatez, son insinuados por este detalle culinario. A la vez me parece una feliz coincidencia de que casi todos los libros de receta de la época inicien su relación de recetas con la de un caldo, “sustancias para enfermos” como dice el autor anónimo de *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados*. Inconscientemente Villaverde remeda el inicio de un género en vías de desarrollo, los libros de cocina.

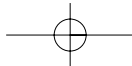
Unas páginas más adelante, entra en escena Cecilia. Copio el fragmento que ya se encuentra casi textualmente en la “versión primitiva” y la “primera parte” de 1839:

Entre tanto la chica crecía gallarda y lozana, sin cuidarse de las investigaciones y murmuraciones de que era objeto, y sin caer en la cuenta de que su vida callejera, que a ella le parecía muy natural, inspiraba sospechas y temores, si no compasión a algunas viejas; que sus gracias nacientes y el descuido y libertad con que vivía, alimentaban esperanzas de bastardo linaje en mancebos corazones, que latían al verla atravesar la plazuela del Cristo cuando a la carrerita y con la sutileza de la zorra hurtaba un bollo o un chicharrón a las negras que de parte de noche allí se ponen a freírlos; o cuando al descuido metía la pequeña mano en los cajones de pasas de los almacenes de víveres, en las esquinas de las calles; o cuando levantaba el plátano maduro, el mango o la guayaba del tablero de la frutera; o cuando enredaba el perro del ciego en el cañón de la esquina, o lo encaminaba para San Juan de Dios si iba para Santa Clara: que todas estas eran travesuras dignas de celebración en una niña de su edad y parecer (74).

La alimentación simbólica de los corazones de los jóvenes da paso a la manera concreta como Cecilia consigue parte de su comida. Es significativo que Cecilia se nutra en la calle, en los puestos de venta ambulante. Como lo ha visto muy bien Juan Gelpí, para Villaverde, en esto fiel seguidor de las ideas de José Antonio Saco, la calle es peligrosa, es el “lugar de encuentros, choques y conmociones, tanto físicos como verbales. Son también un espacio asociado con las pasiones incontrolables” (Gelpí 1991: 49). Es el espacio de los enfrentamientos, de lo ilegal, de la falta de protección. En esta jungla sobrevive Cecilia. El sintagma “la sutileza de la zorra” no deja de ser negativo, incluso si la animalización y la eventual asociación zorra/puta son menguadas por el sustantivo “sutileza”, más suave que la astucia y la seducción diabólica tradicionalmente asociadas con este animal. El verbo “hurtaba” puede ser interpretado como un gesto más de sus “travesuras” picarescas a la manera de la Preciosa de *La Gitanilla*, texto al que se alude ya en el epígrafe de la “primera parte” (González Echevarría 2007: 271). Pero “hurtar” tiene también connotación jurídico-moral. Cecilia transgrede las leyes, está fuera de las leyes, de hecho ya desde su concepción.¹⁹ A diferencia de los otros no blancos, Cecilia no participa del ciclo de producción-distribución-preparación. Se sustenta robando o dependiendo de otros, no llegará a nada más que a la re-producción.

En cuanto al tipo de comida, obtiene bollos de frijoles y chicharrones. Junta lo frito –lo típicamente cubano– y lo barato, de acuerdo con la clase social en que se desenvuel-

¹⁹ Para los diferentes círculos de ilegalidad en la novela (la relación entre España y Cuba, la esclavitud, el incesto, y el mundo del hampa) véase González Echevarría (2007).

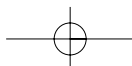


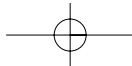
ve. También se consigue las frutas de Cuba: plátanos, mangos (que eran mameyes en las versiones anteriores) y guayabas. Son un “elemento esencial en la imaginación de la comunidad cubana” (Calvo Peña 2005: 80) y se colocan del lado de lo dulce, asociado con Cecilia. Claro está que lo dulce es un “gendered food” de por sí (Lupton 1996). Pero en el caso de Cecilia se enfatiza: es dulce como la miel, las hermanas Gamboa le dan dulces, y Pimienta le dedica *Caramelo vendo*, una contradanza.²⁰ Y su abuela no sabe cómo ahuyentar “a los caballeritos blancos que la persiguen como moscas a la miel” (339). Todo aquello propicia su identificación con la Virgen de la Caridad del Cobre, la patrona nacional de Cuba sincretizada con Ochún, la diosa de las cosas dulces, del amor, de la miel (Cámara 1999).

Otro valor sumamente simbólico de la comida lo encontramos en la leche que la nodriza María de Regla da a Dolores, Cecilia y Adela. Siendo negra María de Regla representa a la Virgen María, la Virgen de Regla sincretizada con Yemayá. Amamanta a las tres razas en un intento frustrado e imposible de juntar las tres variantes importantes en la sociedad cubana decimonónica (Luis 1988: 192; Méndez Rodenas 2002: 60; Williams 1993). El mismo narrador insiste reiteradamente en la (con) fusión de las tres mujeres. Dolores es identificada varias veces con Adela, es como su sombra: “[...] como en realidad mamaran una misma leche, no obstante su opuesta condición y raza, se amaron con amor de hermanas” (303). Adela y Cecilia son como “jimaguas”, palabra usada por María de Regla al final del libro (631). Son los ibeyes de la santería, de manera que también se fusionan. No obstante, a Cecilia le da leche por oro (mediante pago), Dolores y Adela se pelean por la leche, y la leche también se asocia con la sangre que al final emana del pecho de Leonardo, de manera que se interrelacionan leche, sangre y oro (Civantos 2005). El sueño de convivencia armoniosa se desvanece, María de Regla no puede ser un “espacio de conciliación nacional” (Gelpí 1991: 53). Al final del libro, las estratificaciones jerárquicas parecen restablecidas. Con la reclusión de Cecilia todo parece haber vuelto a su cauce. Sin embargo, quedamos en la ambigüedad, y el mismo narrador no sale de sus contradicciones. Sigue habiendo otras piedras que pueden molestar en el zapato: no sabemos qué será de la hija de Cecilia Valdés ni de Pimienta, cuyo crimen no ha sido castigado.

La dimensión simbólica se manifiesta aún más en los momentos en que las mismas remisiones culinarias se usan de manera figurada y en refranes. Nada más mirar el primer epígrafe de la primera parte, se nos da la pista, ya que se alude al “fruto de la culpa” (61), obvia referencia a Eva/Cecilia que muerde la manzana y es el origen del mal. Otro epígrafe, “Tarde venientibus ossa” (197), que encabeza el primer capítulo de la segunda parte, es citado en una “sazonada conversación” (208) entre el maestro Uribe y Pimienta. El mulato Uribe expresa de manera metafórica las relaciones de poder: “Los blancos vinieron primero y se comen las mejores tajadas; nosotros, los de color vinimos después y gracias que roemos los huesos. Deja correr, chinito, que alguna vez nos ha de tocar a nosotros” (205). Si bien las relaciones de poder quedan claras e inamovibles, Uribe se muestra algo esperanzador, lo que es más probable en su situación de mulato acomodado. A pesar de esta “resignación pacienzuda” (Schulman en: Villaverde 1981: xxvi),

²⁰ En la “primera parte” es Cecilia quien toca el arpa y canta “el volero del *soberano* y el *caramelo vende*” (Villaverde 1839: 245). Por supuesto hay un doble sentido en este caramelo algo pegajoso...



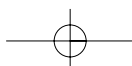


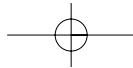
sabemos que sus sueños se verán frustrados en lo histórico: el personaje real Uribe, cuya sastrería establecida en 1833 se introduce de manera anacrónica en la novela, será matado en la conspiración de la Escalera de 1844 (Luis 1990: 112). A la vez Uribe advierte premonitoriamente que Pimienta “va a tragar” (205) mucha sangre aún. Tampoco hay que perder de vista que la imagen (roer los huesos) surge a raíz de la rivalidad entre Pimienta y Leonardo respecto a Cecilia, la “tajada” en cuestión. La mujer queda reducida a un trozo succulento, cosificación estereotipada al que aparentemente recurren los seres masculinos, de cualquier color o clase que sean. De la misma manera Nemesia que ha interiorizado los clichés no quiere ser “plato de segunda mesa” (362) para Leonardo. El gran acervo de refranes basados en la comida inspira sobre todo el lenguaje sugerente de los negros, por ejemplo, en la pregunta al Dionisio sangriento de parte de Malanga (como Pimienta, un sobrenombre inspirado en lo comestible, en este caso de origen africano): “¿se le ha subió el aseite a la chola?”, una manera plástica para indicar la borrachera.²¹

El ejemplo más doloroso de comida simbólica es, por supuesto, el hecho de que el negro cimarrón Pedro Brichi, un Carabalí, se traga la lengua para suicidarse, expresión del “vulgo” para indicar la “asfixia por causa mecánica” (485) en el lenguaje rebuscado y frío del médico Mateu. Es cierto que la tasa de suicidios entre los esclavos de los ingenios era elevada: solían ahogarse en el agua o ahorcarse, preferentemente debajo de una guásima, considerada como un árbol mágico que les devolvería a África (Pérez 2005: 33-42). El gesto de Pedro es una subversión de la pasión y no de la natividad, ya que este Cristo de ébano se crucifica a sí mismo como inversión del mensaje navideño del nacimiento (Sánchez-Eppler 1994: 520). El suicidio es interpretado como la imagen por excelencia del silenciamiento de los subalternos que no pueden hablar ni dar testimonio, ya que resultan privados del órgano vital para expresarse. Julio Ramos advierte con perspicacia que Pedro Carabalí es “una figuración de las tensiones irreductibles confrontadas por el proyecto novelístico ‘fundacional’” (1993: 234).

Después de recorrer las diferentes fases en el ciclo nutritivo es claro que un análisis gastrocrítico pone de relieve las ambigüedades que contiene la novela. La dependencia entre negros y blancos entra en conflicto con la separación jerárquica. Hemos visto que el negro desempeña un papel central en todos los eslabones, como fuente de ingresos, suministrador, distribuidor, en la preparación y en el servicio. En los mismos platos no se puede negar la presencia africana tampoco. El mestizaje, el sueño de una convivencia de razas y la heterogeneidad incesante pugnan con la subdivisión estricta y generan prejuicios estereotipados y violencia que ni siquiera se puede ocultar en ambientes festivos. A nivel identitario, comprobamos una pujanza aún balbuceante y un alejamiento de la Madre Patria. La comida (al igual que el baile) vehicula una serie de mensajes implícitos, subvierte y confirma las estructuras jerarquizadas en lo social, racial y genérico. Mi insistencia en el uso simbólico de la comida matiza el realismo y el costumbrismo de la novela. Conuerdo con críticas como Aedo (1995) o Álvarez-Amell (2000): por muy realistas que sean muchas escenas, no siempre prevalece lo mimético de por sí. La realidad a veces se convierte en “una particular construcción de ficción y se evidencia como una elaboración ideológica y simbólica” (Aedo 1995: 21). Si Villaverde ha integrado en

²¹ El refranero entre los negros se refiere a la variante del español popular (andaluz) y no integra expresiones de origen africano (González 1992: 200), observación que también se aplica al nivel fonético y morfológico (Catoira 2007).



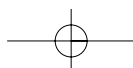


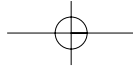
su versión definitiva menos observaciones sobre la educación y los modales que en la versión “primitiva” y en la “primera parte” de 1839, ha logrado transmitir este mensaje de manera más oblicua. Una de las estrategias ha consistido en volcarlo en remisiones gastronómicas de clara implicación moralizadora.²² Por minoritarias que sean las remisiones culinarias creo haber demostrado que tocan varios puntos clave y nos revelan más de una contradicción en esta obra fundacional de la literatura cubana.

Bibliografía

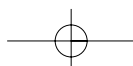
- Abbot, Abiel (1965): *Cartas*. La Habana: Editora del Consejo Nacional de Cuba.
- Aedo, María Teresa (1995): “Cecilia Valdés: diosas, vírgenes y madres en la identidad mestiza de Cuba”. En: *Acta literaria*, 20, pp. 5-21.
- Álvarez-Amell, Diana (2000): “Las dos caras de *Cecilia Valdés*: entre el romanticismo y el nacionalismo cubano”. En: *Hispania*, 83, 1, pp. 1-10.
- Anónimo (2002): *El cocinero de los enfermos, convalecientes y desganados. Manual de cocina cubana (1862)*. Madrid: Betania.
- Arenas, Reinaldo (1989): *La loma del ángel*. Málaga: Dador.
- Arrufat, Antón (2002): “El menú de los personajes”. En: <http://www.lajiribilla.cu/2002/n57_junio/1400_57.html> (03.06.2008).
- Barradas, Efraín (2009): “*El cocinero puertorriqueño, El manual del cocinero cubano* y la formación del nacionalismo en el Caribe”. En: Maeseener, Rita De/Collard, Patrick (eds.): *Saberes y sabores en México y el Caribe*. Amsterdam: Rodopi.
- Barthes, Roland (1957): *Mythologies*. Paris: Seuil.
- (1984): “Lecture de Brillat-Savarin”. En: *Essais critiques IV*. Paris: Seuil, pp. 303-326.
- Beato Núñez, Jorge J. (ed.) (1973): *Cuba en 1830. Diario de viaje de un hijo del Mariscal Ney*. Traducción de Miguel F. Garrido. Miami: Ediciones Universal.
- Benítez Rojo, Antonio (1988): “Azúcar/poder/literatura”. En: *Cuadernos hispanoamericanos*, 451-452, pp. 195-215.
- Betancourt, José Victoriano (s. f.): “Las tortillas de San Rafael”. En: *Costumbristas cubanos del siglo XIX*. Selección, prólogo, cronología y bibliografía de Salvador Bueno. En: <<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/68060620217137506322202/p0000011.htm#58>> (29.07.2008).
- Bianchi Ross, Ciro (s. f.): “La cocina contada” (documento publicado en *La Gaceta de Cuba* y facilitado por el autor).
- Bremer, Fredrika (2002): *Cartas desde Cuba*. La Habana: Fundación Fernando Ortiz.
- Calvo Peña, Beatriz (2005): “Cocina criolla: recetas de identidad en la Cuba independentista”. En: *Catauro: Revista Cubana de Antropología*, XII, 7, pp. 76-84.
- Cámara, Madeline (1999): “Ochún en la cultura cubana: otra máscara en el discurso de la nación”. En: *La Habana Elegante*, <<http://www.habanaelegante.com/Summer99/Pasion.htm>> (04.05.2008).
- Carpentier, Alejo (1987): “Problemática de la actual novela latinoamericana”. En: *Tientos y diferencias*. Barcelona: Plaza y Janés, pp. 7-28.

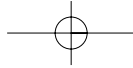
²² Es de esta manera como interpreto la conclusión de Guicharnaud-Tollis en su análisis de la “versión primitiva”: “Même si, ultérieurement, il a été légèrement infléchi et réorienté vers le social, il est probable que ce message initial, éminemment moral, peut aider à lire le roman définitif de 1882, *Cecilia Valdés* o *La Loma del Ángel*, réputé le plus grand roman antiesclavagiste cubain du XIX^e siècle” (1994: 517).





- Castro Morales, Belén (1999): "La Arcadia Caribe de *Espejo de Paciencia*: ninfas, sátiros y desculturación". En: *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, XXV, 50, pp. 133-146.
- Catoira, Patricia (2005): "Fashion and Performance of Cubanness in Cirilo Villaverde's *Cecilia Valdés*". En: *Utah Foreign Language Review*, XIV, pp. 22-38.
- (2007): "Lengua, raza e identidad en la novela cubana *Cecilia Valdés*". En: *Espéculo*, 36 (julio-octubre), <<http://www.ucm.es/info/especulo/numero36/ceciliav.html>> (29.07.2008).
- Certeau, Michel de/Giard, Luce/Mayol, Pierre (1994): *L'invention du quotidien*. Vol. 2: *Habiter, cuisiner*. Paris: Gallimard.
- Civantos, Christina (2005): "Pechos de leche, oro y sangre: las circulaciones del objeto y sujeto en *Cecilia Valdés*". En: *Revista Iberoamericana*, LXXI, 211, pp. 505-519.
- Clarín [Alas, Leopoldo] (1991): *La Regenta*. Madrid: Alianza.
- Dawdy, Shannon Lee (2002): "*La comida mambisa: Food, Farming, and Cuban Identity, 1839-1999*". En: *New West Indian Guide*, 76, pp. 47-80.
- García Donoso, Daniel (2007): "La fiesta de la corrupción: educación, moral y juego en *Cecilia Valdés*". En: *Afro-Hispanic Review*, 26, 2, pp. 67-75.
- Gelpí, Juan (1991): "El discurso jerárquico en *Cecilia Valdés*". En: *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, XVII, 34, pp. 47-61.
- González, Reynaldo (1992): *Contradanzas y latigazos*. La Habana: Letras Cubanas.
- González Echevarría, Roberto (1987): "Reflexiones sobre *Espejo de Paciencia* de Silvestre de Balboa". En: *Nueva Revista de Filología Hispánica*, XXXV, 2, pp. 571-590.
- (2001): "Fiestas cubanas: Villaverde, Ortiz, Carpentier". En: *La fête en Amérique latine. 7^e Colloque International du CRICCAL, Université de la Sorbonne Nouvelle-Paris III, 26, 27, 28 mai 2000*. Vol. I: *Unité et identité*. Paris: Presses de la Sorbonne Nouvelle, pp. 123-139.
- (2007): "Cervantes en *Cecilia Valdés*". En: *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos*, 31, 2, pp. 267-283.
- Guevara, Gema R. (2005): "Inexacting Whiteness: blanqueamiento as a Gender-specific Trope in the Nineteenth Century". En: *Cuban Studies*, 36, pp. 105-128.
- Guicharnaud-Tollis, Michèle (1994): "*Cecilia Valdés* de C. Villaverde en v.o.". En: Cerdan, Francis (ed.): *Hommage à Robert Jammes*. Toulouse: Presses Universitaires du Mirail. Vol. II, pp. 507-517.
- Hamon, Philippe (1993): *Du descriptif*. Paris: Hachette.
- Kutzinski, Vera M. (1993): *Sugar's Secrets. Race and the Erotics of Cuban Nationalism*. Charlottesville/London: University Press of Virginia.
- Leante, César (1975): "*Cecilia Valdés*, espejo de la esclavitud". En: *Casa de las Américas*, 89, pp. 19-25.
- Leclercq, Cécile (2004): *El lagarto en busca de una identidad. Cuba: identidad nacional y mestizaje*. Madrid/Frankfurt: Iberoamericana/Vervuert.
- Luis, William (1988): "*Cecilia Valdés*: el nacimiento de una novela antiesclavista". En: *Cuadernos Hispanoamericanos*, 451-452, pp. 187-193.
- (1990): *Literary Bondage. Slavery in Cuban Narrative*. Austin: University of Texas Press.
- Lupton, Deborah (1996): *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.
- Madden, Richard (1964): *La isla de Cuba. Sus recuerdos, progresos y perspectivas*. La Habana: Consejo Nacional de Cultura.
- Maeseener, Rita De (2003): *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual*. Genève: Droz.
- Manzari, H. J. (2006): "A Postmodern 'Play' on a Nineteenth Century Cuban Classic: Reinaldo Arenas's *Loma del Angel*". En: *Decimonónica*, 3, 2, pp. 45-58, <http://www.decimononica.org/VOL_3.2/Manzari_V3.2.pdf> (29.07.2008).
- Marrero, Leví (1984): *Cuba: economía y sociedad*. Vol. X. Madrid: Playor.
- Méndez Rodenas, Adriana (2000): "Bondage in Paradise. Fredrika Bremer's Travels to Cuba and the Inscape of National Identity". En: Fernández, Damián J./Cámara Betancourt, Madeline





- (eds.): *Cuba, the Elusive Nation. Interpretations of National Identity*. Gainesville: University Press of Florida, pp. 200-223.
- (2002): “Incesto e identidad en *Cecilia Valdés*: Villaverde y el origen del texto”. En: *Cuba en su imagen. Historia e identidad en la literatura cubana*. Madrid: Verbum, pp. 53-71.
- Merlin, condesa de (2006): *Viaje a La Habana*. Edición de María Caballero Wangüemert. Madrid: Verbum.
- Pérez, Louis A. Jr. (2005): *To Die in Cuba. Suicide and Society*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.
- Pichardo, Esteban (1985): *Diccionario provincial casi razonado de voces (sic) y frases cubanas*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales.
- Ramos, Julio (1993): “Cuerpo, lengua, subjetividad”. En: *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, XIX, 38, pp. 225-237.
- Rivas, Mercedes (1990): *Literatura y esclavitud en la novela cubana del siglo XIX*. Sevilla: CSIC.
- Sánchez, Julio C. (1971): “La sociedad cubana del siglo XIX a través de *Cecilia Valdés*”. En: *Cuadernos americanos*, XXX, pp. 123-134.
- Sánchez-Eppler, Benigno (1994): “Cuerpos y máquinas masa con masa en *Cecilia Valdés*”. En: Ortega, Julio/Amor y Vázquez, José (eds.): *Conquista y contraconquista: la escritura del Nuevo Mundo (Actas del XXVIII Congreso del Instituto Internacional de Literatura Iberoamericana)*. México, D. F.: El Colegio de México/Brown University, pp. 515-523.
- Santí, Enrico Mario (2002): “*Cecilia Valdés*, c’est moi”. En: *Bienes del siglo. Sobre cultura cubana*. México, D. F.: Fondo de Cultura Económica, pp. 45-48.
- Sommer, Doris (1993): “*Cecilia* no sabe, o los bloqueos que blanquean”. En: *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana*, XIX, 38, pp. 239-248.
- Vázquez Díaz, René (1992): “Fredrika Bremer y la Cuba del siglo XIX (testimonio americano de una novelista sueca)”. En: *Cuadernos Hispanoamericanos*, 502, pp. 89-107.
- (2009): “Sabores cubanos de Fredrika Bremer, la viajera antillana”. En: Maeseneer, Rita De/Collard, Patrick (eds.): *Saberes y sabores en México y el Caribe*. Amsterdam: Rodopi.
- Villaverde, Cirilo (1839): *Cecilia Valdés ó la Loma del Ángel. Novela cubana*. La Habana: Imprenta Literaria.
- (1964a): “La Primitiva *Cecilia Valdés*”. En: Comisión Nacional Cuba en la Unesco (ed.): *Homenaje a Cirilo Villaverde*. La Habana: Serie Cuba en la Unesco, 5, pp. 232-251.
- (1964b): “*Jesús María y José*”. En: Comisión Nacional Cuba en la Unesco (ed.): *Homenaje a Cirilo Villaverde*. La Habana: Serie Cuba en la Unesco, 5, pp. 206-211.
- (1981): *Cecilia Valdés ó la Loma del Ángel*. Edición de Iván Shulman. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- (2004): *Cecilia Valdés o La Loma del Ángel*. Edición de Jean Lamore. Madrid: Cátedra.
- Vítier, Cintio (2002): *Lo cubano en la poesía*. La Habana: Letras Cubanas.
- Williams, Lorna (1993): “The Representation of the Female Slave in Cirilo Villaverde’s *Cecilia Valdés*”. En: *Hispanic Journal*, 14, 1, pp. 73-89.

