

## PAPÁ GORIOT, DE BALZAC: COMER ES SER

por

Violeta Bellver

Los literatos eruditos leerán

su libro para adivinar y aprender

lo que usted meramente indica.

Brillat-Savarin

### INTRODUCCIÓN

Honoré de Balzac ha sido considerado por la crítica el precursor del realismo literario francés. Su novela *Papá Goriot* fue publicada en cuatro entregas en folletines en 1834. Las características realistas que encontramos en esta obra son: la verosimilitud, los temas de la vida cotidiana y su observación fiel a esta realidad, los personajes monomaníacos, el narrador omnisciente que nos presenta una sociedad determinada y además, de particular interés para este trabajo, la riqueza de los rasgos individuales de los personajes que parecen seres de carne y hueso como nosotros, o más conviene decir, como los contemporáneos de Balzac.

El objetivo del presente trabajo es analizar la serie de la comida<sup>1</sup> en la construcción de la individualidad de los personajes y en la de la sociedad francesa de principios del siglo XIX. Trataremos de reconstruir lo que no llegamos a captar como lectores balzacianos atrasados aproximadamente 200 años; queremos saber qué es lo que no hacía falta decir a los lectores de su época con respecto a costumbres alimenticias o culinarias y cómo estas costumbres eran una especie de signo de pertenencia a una determinada clase social.

### LA PENSIÓN

La pensión de la señora Vauquer en la calle Nueva Santa Genoveva admite tanto «hombres y

mujeres, jóvenes y ancianos». Sabemos que los personajes que viven allí durante el período que abarca la narración (recordemos que se inicia en 1819) son muy diversos entre sí. Sin embargo, todos tienen algo en común: tanto los huéspedes internos como los externos abonaban la comida «que costaba treinta francos al mes». La dieta alimenticia se centraba principalmente en la sopa y en el guiso de carnero. Esto es una proyección bastante evidente de la condición económica de este grupo de personajes, son seres con pocos recursos cuyo presupuesto en comida es reducido y que no se quejan demasiado de lo que obtienen como servicio. La sopa es comida diaria para los franceses aún actualmente (ya sea de patatas con berro o ajo, de cebolla o de coles). Según Luján, hacia el siglo XVIII, el término «potage» reemplazó al de «sopa», «que se consideraba trivial y que sigue designando una preparación regional»<sup>2</sup>. Con respecto al guiso de carnero, plato que se sirve frecuentemente en la pensión, se sabe que el carnero es una carne barata y con muy poco desperdicio. Para que quede tierna y sabrosa se le debe dar mucha cocción y suele cocinarse en guiso con verduras, especialmente tomate.

Silvia, la cocinera, dice: «Hombre, todo es desgracia, en fin, tendrán ustedes que comerlo así» (p. 115). Es claro que si la comida salió mal, no están en condiciones de desperdiciarla. Mamá Vauquer ordena a Silvia: «Arregla el resto del carnero con papas y pon a cocer peras de las baratas» (p. 22). Hay gran variedad de peras provenientes de Francia, el adjetivo «baratas» nos induce a pensar que

es una pera de segunda selección que no tiene demasiado sabor a menos que se la cocine. Esta variedad prácticamente ha desaparecido en la actualidad.

Cuando se narra el episodio que tiene como centro a la viuda de Amberguesnil, (quien se fue de la pensión debiéndole a la señora Vauquer el dinero de los seis meses de su estadía) se lee:

[...] la viuda empleó su malicia de mujer en inventar sordas persecuciones contra su víctima, comenzando por suprimir lo superfluo que había introducido en la mesa.

—No ponga usted ya más anchoas ni pepinillos —dijo la patrona a Silvia el día que se propuso reanudar su antiguo programa (p. 13).

Es incierta la focalización al utilizar el adjetivo «superfluo», no se sabe si es desde la visión de Mamá Vauquer, de la especial habitante de la pensión o del narrador.

En cuanto a los pepinillos, producto de origen francés, se servían sobre todo con carnes frías como condimento, aunque también solían comerse como verdura.

Las anchoas del Mediterráneo, sobre todo las de Colliure, son una auténtica exquisitez. Dado que se conservan en salmuera, eran y son un producto fácil de comercializar. Aunque cabe suponer, que en el tiempo de la narración hayan sido un producto destinado a la mesa de la aristocracia, por lo cual, en mi opinión, el adjetivo «superfluo» es sumamente subjetivo por parte del narrador (o del mismo Balzac) ya que las anchoas, al igual que los pepinillos, suponían un gasto considerable en la ajustada economía de Mamá Vauquer.

Cuando la policía va a la pensión a atrapar a Collín, Mamá Vauquer dice: «Habíamos hecho provisión de judías y de patatas para veinte personas. [...] Tendremos que comer patatas solas» (p.120). Las judías, para Virgilio en las *Geórgicas* «el manjar vulgar», fueron introducidas en Francia desde Italia debido a que Alejandro de Médicis envió semillas a su hermana Catalina casada con Enrique II. Esta legumbre tuvo éxito porque la puso de moda una princesa, eran fáciles de cocinar, baratas y además, sabrosas. No es raro que formen parte de la comida diaria de la pensión.

Gran parte de los acontecimientos de la obra

suceden o son conocidos por los personajes durante el momento del almuerzo y/o la cena. El narrador no nos dice demasiado sobre el procedimiento de estas «ceremonias», aunque se lee:

(Eugenio) en lugar de levantarse a los postres, permaneció en el comedor sentado al lado de la señorita Taillefer, a la que dirigió de cuando en cuando expresivas miradas. Algunos huéspedes estaban aún sentados a la mesa comiendo nueces, y otros se paseaban [...] en invierno era raro que el comedor quedase completamente despejado antes de las ocho, momento en que las cuatro mujeres se quedaban solas y se vengaban del silencio que su sexo les imponía en medio de aquella reunión masculina (p. 86).

#### VAUTRÍN: UN PERSONAJE SOBRESALIENTE

Hay un personaje que resalta especialmente por sus costumbres alimenticias en este grupo de inquilinos: Vautrín. Sabemos que toma café gloria todas las noches con el postre y que paga por él más de lo que debiera, especie de lujo que ninguno de los demás habitantes puede darse.<sup>3</sup> Nos enteramos de que este café se prepara de modo distinto al tradicional en el momento en que la señorita Michonneau derrama la poción en él con el fin de dormirlo para descubrir su verdadera identidad<sup>4</sup>. En Francia, la costumbre de servir café al finalizar la comida se inició en la alta sociedad durante el siglo XVII. Ya a principios del siglo XIX era una costumbre generalizada, pero Vautrín se lo hace preparar a Silvia con crema a baño María en un cubilete de plata, procedimiento que no era habitual.

La noche anterior al duelo que involucraría al hijo de Taillefer asistimos a una cena especial en la pensión. Vautrín convida a los huéspedes vino de Burdeos con etiqueta Lafitte, el pintor paga las castañas; Eugenio acaba pagando la champaña y la dueña de la pensión convida con casís y bizcochos<sup>5</sup>

[...] más valdría que nos convidara usted a ese buen vino de Burdeos, del que vi una botella que muestra la nariz. Eso nos mantendrá alegres aparte de que es bueno para el estómago.  
[...] Les invito a ustedes una pequeña botellarama de vino de Burdeos que el nombre de Lafitte hace doblemente ilustre, sea dicho sin

alusión política. [...] Somos diecisésis, baja ocho botellas.

—Puesto que usted se corre —dijo el pintor—, yo pago un centenar de castañas. [...]

—Vamos mama Vauquer, dos de champaña.

—[...] ¿Por qué no me piden la casa? ¡Dos de champaña! ¡Pero esto cuesta doce francos! [...]

Si el señorito Eugenio quiere pagarlas, yo daré una copita de casís.

Burdeos es una región vinícola que siempre tuvo facilidad para exportar debido a su ubicación estratégica. Hacia el momento de la narración, esta ciudad era el principal proveedor de vinos de Inglaterra y Holanda. Para ese entonces, se les pedía a los bordoleses que armaran un sistema de denominaciones, el cual se rigió más por límites administrativos municipales que por el territorio; quizás este sea el motivo por el cual, Vautrín nos aclara «sea dicho sin alusión política». Margaux-Pontac, Lafitte y Latour a partir del siglo XVIII establecieron la élite de la viticultura bordolesa. Los vinos de Burdeos fueron reconocidos internacionalmente a mediados del siglo XIX gracias a Napoleón III.

El casís que invita mamá Vauquer es un licor muy perfumado obtenido por la maceración de la grosella negra en alcohol. Se producía caseramente, y no fue fabricado hasta 1841 gracias a Claude Joly. Con la crème de Cassis se aromatizaban vino, champaña, vermut, pasteles y helado.

El champagne ha estado rodeado de un aura de lujo, siempre ha sido una bebida muy cara, y es por esto que la dueña de la pensión no lo quiere pagar. Si lo paga Eugenio, ella invita casís, bebida mucho más económica que se puede tomar conjuntamente con el champagne.

Todos estos indicios de tipo alimenticio suscitan en el lector dudas acerca de la personalidad de Vautrín, todas se aclaran cuando sabemos que es en realidad, Collín. En la escena en que la policía llega a la pensión para detenerlo y éste se entrega, dice:

—Señores —dijo Collín dirigiéndose a sus compañeros de pensión—, van a llevarme; todos ustedes se han portado bien conmigo durante mi estancia aquí y yo se los agradezco y les digo adiós. Ya me permitirán que les mande higos de Provenza (p. 112).

Es algo normal que la comida sea un medio de

retribución, un agradecimiento. Provenza es el huerto más feraz de Francia, para conservar una producción tan perecedera como la de los higos se tendió a confitar. Los productos confitados de Apt, a partir del siglo XVIII se exportaban vía París a los puertos europeos y a las capitales de todo el mundo. *Un viaje culinario por Francia* nos confirma que las frutas enteras y seleccionadas eran muy caras y constituyan regalos decorativos entre los miembros de la aristocracia francesa.

Por otra parte, en Nochebuena se celebra la *gros souper*. Se termina la cena con trece postres (que aluden al número de asistentes a la Mesa del Señor). En primer lugar como cuatro *mendiant*s, órdenes mendicantes, están las pasas de uva (dominicos), los higos secos (franciscanos), las almendras (carmelitas) y las avellanas (agustinos).

Quizás en esta promesa de regalos a sus compañeros de pensión haya un vestigio de superioridad por parte de Vautrín. Es probable que ninguno de los demás pensionistas haya podido tener acceso a placeres semejantes a los higos de Provenza.

La señora Vauquer no puede creer que la policía haya detenido a Vautrín porque, según ella, era una buena persona ya que «gastaba y pagaba como un príncipe». La viuda realiza una deducción que podría plantearse de esta manera: Vautrín es quien mejor comía de todos sus inquilinos, además pagaba siempre a tiempo y generosamente *ergo* Vautrín no puede ser una mala persona.<sup>6</sup>

#### PAPÁ GORIOT

Papá Goriot no es un personaje que esté muy trabajado desde el punto de vista de la serie de la comida. Claro que vive en la pensión y come lo que se sirve allí. Pero hay una marcada relación entre el hambre, el amor que tiene hacia sus hijas y lo económico.

Al principio de su estadía en la pensión, Goriot no comía muy a menudo allí, salía a cenar con sus hijas porque ellas aun lo recibían en sus hogares.<sup>7</sup> Es evidente que comía platos típicos de las cenas de la aristocracia, pero él no parece darle demasiada importancia. Se dice de él que: «La sopa, el cocido y un plato de legumbres habían sido y debían ser siempre su comida predilecta» (p.13).

Sabemos que este personaje es un ex fabricante de pastas, de esta condición se deriva su costumbre de oler el pan y así, puede deducir la harina con la cual está hecho y la calidad del producto.<sup>8</sup> Durante una de las primeras comidas que se narran en la pensión, Goriot nos hace saber que el pan que comen «está hecho con harina de Etampes de primera calidad» y que se da cuenta «en la blancura y en el gusto» (p.29). Quizás sea por este motivo, la calidad del pan, que mamá Vauquer mira atentamente a sus inquilinos cada vez que lo comen para que no agarren más de lo que les corresponde.

Conocemos cuál es la monomanía de Goriot: el amor por sus hijas, la paternidad. Él no come si alguna de sus hijas sufre, llora: «ella ha llorado — y me entero ahora —, en tanto que yo estaba aquí tranquilamente, comiendo como un imbécil mientras ella sufrió». (p. 84); «Yo no duermo, no me acuesto, no como hasta que me prueben que tu fortuna entera se ha salvado» (p.125), le dice a Tasia. Ella necesita dinero para mantener su honra (a los ojos de los demás, claro está), y papá Goriot, nos demuestra una vez más lo que es capaz de hacer por el bienestar, económico y/o espiritual de sus hijas: «¡Bah! Comeré pan. Esto me bastaba cuando era joven, y lo mismo me ocurrirá ahora. Así al menos mi pobre Tasia, pasará una noche feliz». (p.136). Goriot se encuentra viejo y enfermo, sin embargo lo que menos le preocupa es la comida, quiere comer sólo lo necesario para sobrevivir y no gastar ni un centavo más en comida, así puede darle ese dinero a las hijas que lo necesitan más que él (o por lo menos, así lo cree).

Mientras Eugenio y Goriot se dirigen hacia el departamento que Delfina le ha obsequiado a Rastignac, Papá va emocionado imaginando cómo será el momento que compartirá con su hija, y no podrá comer, dice, debido a la emoción de estar «almorizando» con ella. Por otra parte, nos hace saber que Delfina encargó la comida al dueño del Café de los Ingleses.<sup>9</sup>

El Café Anglais adquiere en la época del Segundo Imperio la fama de ser el mejor restaurante del mundo. Allí se reúne la aristocracia y las más ilustres personalidades extranjeras. Si bien el tiempo de la narración es anterior a este periodo, y también lo es, en menor medida la fecha de publicación, es lógico suponer que hacia esta última fecha, el Café ya fuera un lugar de renombre en

tre la aristocracia francesa. Delfina de Nucingen no puede menos que comer en este lugar, ya que Balzac también lo frecuentaba.

#### LA ARISTOCRACIA PARISINA

Esta clase social está representada por tres personajes fundamentales: madame de Beausseant y las dos hijas de Papá Goriot.

La primera referencia que tenemos en la obra con respecto a las costumbres nos la da el narrador en el momento en que Eugenio va a cenar por primera vez a casa de su prima:

[...] yéndose ambos a un comedor en el cual el vizconde esperaba a su mujer y donde resplandecía ese lujo de mesa que fue llevado al más alto grado cuando la Restauración, como todo el mundo lo sabe. Como muchos hombres estragados, el señor de Beausseant no tenía más placeres que los de la buena mesa, y se había dado a la glotonería de la escuela de Luis XVIII y del duque de Escars. Su mesa ofrecía, pues, un doble lujo: el del continente y el del contenido. [...] La moda acababa de suprimir las cenas con que terminaban antaño los bailes del Imperio. (Eugenio se asombraba) al ver aquel servicio de plata esculpida y las mil curiosidades de una mesa sumptuosa, y observando, por primera vez cómo era atendida en silencio. (p. 67)

La historia de *Papá Goriot* comienza en 1819, periodo de la Restauración de Luis XVIII, pero Balzac la escribió por lo menos diez años después. El matrimonio Beausseant vivió en una época de cambios. Desde el punto de vista social y gastronómico, se habían acabado aquellos banquetes compuestos de manjares barrocos y especiados, con una lista de vinos infinita y un servicio lento y solemne. Surgían los grandes restaurantes y ya existían los *chefs*, entre ellos, Grimod de La Reynière<sup>10</sup> quien creía que había que enseñar a comer a las nuevas generaciones de ricos surgidos de la Revolución y del Imperio.

La glotonería del vizconde, mejor sería llamarla *gastrolastra*<sup>11</sup>, debe haber sido una cualidad común entre los aristócratas de la época. Se menciona esta cualidad de Luis XVIII, que es bien conocida aun actualmente, y del duque de Escars. Pero es importante tener en cuenta que, para esa

época, el servicio de mesa ya había cambiado. El método de los *buffets* sucesivos que consistía en poner varios platos en la mesa fue reemplazado por el de servir plato a plato, que según Grimod «es el refinamiento del arte del buen vivir, es la forma de comer caliente, largo tiempo y mucho, siendo entonces cada plato un único centro en el que confluyen todos los apetitos». Este contexto debió influir, es una moda de «glotonería profesional» en la que se veían inmersos la mayoría de los aristócratas franceses decimonónicos.

Según E. Neirinck, a partir del siglo XIX existen dos mundos gastronómicos: el de los restaurantes donde se sirve plato a plato y el de los palacetes particulares, donde se pone en práctica un servicio bastardo, compromiso entre el servicio a la francesa y el servicio a la rusa.

Según el narrador, la «moda» suprimió los banquetes al final de los bailes, por lo cual es lógico suponer que los aristócratas conocían los escritos gastronómicos que afloraron en la época, los cuales eran una suerte de manuales normativos sobre las buenas costumbres en la mesa.

En la casa de Nucingen las costumbres no deben haber sido muy distintas ya que Eugenio va a cenar allí y «volvió a ver el lujo de mesa que había admirado en casa de su prima» (p. 82).

En boca de Vautrín, mientras habla con Eugenio para persuadirlo de aceptar su idea inmoral de enamorar a Victorina leemos: «Entiendo yo por sacrificio vender un traje viejo para ir al Cadran-Bleu a comer bazofia con champiñones» (p. 62). Vautrín nos quiere decir que esto es algo que agrada a las mujeres de la época. Probablemente ellas aspiraban a entrar en la «sociedad parisina» y asistir a un restaurante de esa categoría era una forma de acceder a las costumbres aristocráticas, objetivo que también Eugenio se plantea.

El Cadran-Bleu fue un café restaurante que abrió en 1773 en el boulevard du Temple. Muy frecuentado durante el Consulado y el Imperio; estaba especializado en bodas y banquetes. Desapareció cuando fue dañado durante la Revolución de 1848.

Hay otra cita que cabe considerar en esta sección, aunque no corresponde a la aristocracia parisina, sino a otro eslabón más bajo de la sociedad. Se trata de cuando la señorita Michonneau se niega a irse de la pensión tras haber sido descubierta: «—Señores, tomemos los sombreros y vayamos a comer a la plaza de la Sorbona, a casa de

Flicoteaux —dijo Bianchón» (p. 113). La casa de Flicoteaux fue un restaurante de precio fijo que fue frecuentado durante el siglo XIX por generaciones de estudiantes, periodistas y escritores con poco dinero; es una anécdota conocida que en este lugar los manteles solo se cambiaban los domingos.

Según Albert Fournier, Balzac introducía nombres reales en sus obras (de pintores, escultores, sastres, dueños de restaurantes, zapateros y floristas a la moda) haciéndoles una publicidad directa para obtener ventajas materiales que necesitaba con frecuencia.

#### UN COMENSAL DUAL

Rastignac es un joven de provincia que fue a la ciudad para estudiar; su monomanía es entrar al círculo de la aristocracia parisina. Su familia, según Vautrín, «come más castañas cocidas que pan blanco» (p. 58).

Las castañas crecían principalmente en la zona de Córcega. Esta tierra es totalmente inadecuada para el cultivo de cereales, pero en sus suelos guijarrosos, ácidos y poco consistentes, los castaños se desarrollaban más que satisfactoriamente. Es probable que la familia de Eugenio viviese en una zona de estas características, para los Rastignac comprar pan blanco era caro y recurrían a las castañas (que podían cultivarse en el patio de una casa de provincia) como alimento básico en épocas difíciles. Esto les permitía mandarle más dinero a su hijo, en el cual tenían depositadas todas sus esperanzas.

En este discurso de Vautrín hay una frase que resume el comportamiento de Eugenio: «comemos el bodrio de mamá Vauquer gustándonos las buenas comidas del arrabal Saint-Germain» (p. 58). El estudiante es una especie de personaje doble, no se queja de la comida que recibe en la pensión por treinta francos, pero aspira a vivir y comer como la aristocracia. Mientras comienza a adentrarse en el mundo social al que aspira, come cada vez más seguido en casa de su prima o en la de Delfina de Nucingen, son más que abundantes las citas que aluden a este hecho.<sup>12</sup>

Eugenio «esperaba el último momento para pagar deudas sagradas, como hacía Mirabeau, que no pagaba el pan a no ser cuando le presentaban,

*manu militari*, la cuenta en forma de una letra de cambio» (p.86). Gabriel Mirabeau, conde de Riquetti, pertenecía a la alta nobleza provenzal y era gustador de la buena comida.<sup>13</sup> Es probable que Eugenio no pudiera compararse con él, pero Balzac sin duda conocía la reputación de Mirabeau.

## METÁFORAS CULINARIAS

En el transcurso de la lectura de *Papa Goriot* nos encontramos varias veces con metáforas culinarias. Cabe citar las más significativas ya que reflejan cómo el mundo de la cocina y la comida era algo frecuente y cotidiano en la vida de los parisinos del siglo XIX, quienes participaban activa o pasivamente del siglo de oro de la gastronomía francesa.

Dichas por Vautrín: «He ahí la vida tal cual es y que no resulta más agradable que la cocina, hiede tanto como ésta, y hay que mancharse las manos si se quiere sacar partido» (p. 60)

¿queremos ir a advertir a Taillefer su desgracia y cometer faltas de escolapio? El horno está caliente, la harina está amasada, el pan está en la pala, mañana saltarán las migas por encima de nuestra cabeza al morderlo: y ¿quería usted impedirnos hornearlo? (p. 100)

Dicha por el narrador: «si la estación durante la cual una mujer disputa su amor ofrecía a Rastignac el botín de sus primicias, éstas le resultaban tan costosas como verdes, agrias y deliciosas de saborear». (p. 88)

## DE PRINCIPIO A FIN

En el primer párrafo de la obra el narrador nos advierte:

«Después de haber leído los secretos infortunios de papá Goriot, comeréis con apetito, achacando vuestra insensibilidad al autor, tachándole de exagerado y acusándole de romántico» (p.1)

Y la última frase de la obra es:

[Eugenio] «dirigió a aquella bulliciosa colme-

na una mirada con la cual parecía absorber de antemano su miel, y dijo estas grandiosas palabras: [...] y como primer acto del reto que lanzaba a la sociedad, Rastignac se fue a comer a casa de la señora de Nucingen» (p.158)

Se advierte a simple vista que desde el comienzo hasta el final, la novela está plagada de alusiones referidas a la comida.

Al terminar de leer el libro el lector irá, angustiado, a ahogar sus sentimientos en la comida. Eugenio, hundido en el lodazal de los valores parisinos tras el entierro de Goriot, se va a cenar a la casa de Delfina, representante indiscutible de la aristocracia parisina, para evadir la verdad por medio de la comida.

## A MODO DE CONCLUSIÓN

Balzac, precursor del realismo literario, intenta en esta obra reflejar fielmente la sociedad de su época. La comida y la gastronomía eran un tema muy de moda durante el siglo XIX en Francia, especialmente en París. El escritor realista no puede dejar de reflejar este hecho.

Este trabajo ha pretendido ser una búsqueda de lo que el autor no dice, pero que sus contemporáneos entendían; una reconstrucción del significado perdido.

Balzac trabajó la serie de la comida en todas sus obras, aunque en algunas la trabajó más que en otras, pero la comida no deja de ser una parte de nuestras vidas, nos caracteriza, nos representa y nos define.

Como escritor que pretende «pintar las dos o tres mil figuras sobresalientes de una época»<sup>14</sup> no puede dejar de lado este tema, que además estaba particularmente presente en la Francia decimonónica.

## BIBLIOGRAFÍA

### Fuente

BALZAC, Honoré de, *Papá Goriot*, México: Editorial Porrúa, 1999.

### Bibliografía complementaria

AA.VV., *Larousse gastronomique en español*, Barcelona: Larousse, 1996.

AA.VV., *Un viaje culinario por Francia*, Madrid: Könemann, 1998.

BRILLAT-SAVARIN, *Fisiología del gusto*, Buenos Aires: Andrómeda, 2005.

DOMINÉ, André, *El vino*, Madrid: Könemann, s/f.

LUJAN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Barcelona: Ediciones Folio, 1997.

NEIRINCK y POULAIN, *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de la mesa en Francia de la Edad Media a nuestros días*, Barcelona: Editorial Zendrera Zariquey, 2001.

REVEL, Jean François, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona: TusQuets Editores, 1996.

#### NOTAS

1 Se utiliza la terminología adoptada por Mijail Bajtin en *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*.

2 Cabría recurrir al texto balzaciano en idioma original para saber cuál es el término que elige para poner en boca de los personajes.

3 «Un rasgo de su carácter consistía en pagar generosamente quince francos al mes por el gloria que tomaba a los postres» (p. 8) (El subrayado es mío).

4 «[...] la señorita Michonneau, que había bajado primero que nadie, derramó la poción en el cubilete de plata de Vautrín, cubilete en el cual se calentaba, al baño María, la crema para su café. La solterona había contado con esta peculiaridad de las costumbres de la pensión para llevar a cabo su cometido.» (p. 105)

5 «[...] más valdría que nos convidara usted a ese buen vino de Burdeos, del que vio una botella que muestra la nariz. Eso nos mantendrá alegres aparte de que es bueno para el estómago. [...] Les invito a ustedes una pequeña botellarama de vino de Burdeos que el nombre de Lafitte hace doblemente ilustre, sea dicho sin alusión política. [...] Somos dieciséis, baja ocho botellas.

—Puesto que usted se corre —dijo el pintor—, yo pago un centenar de castañas. [...]

—Vamos mama Vauquer, dos de champaña.

—[...] ¿Por qué no me piden la casa? ¡Dos de champaña!

¡Pero esto cuesta doce francos! [...] Si el señorito Eugenio quiere pagarlas, yo daré una copita de casís.

—Sí, su casís que purga como el maría —dijo el estudiante de medicina en voz baja». (p.99)

«—Sí, venga el champaña, yo lo pago —añadió el estudiante.

—Silvia —dijo la señora Vauquer—, traiga los bizcochos y los pastelillos.

—Sus pastelillos son demasiado grandes, ya tienen barba —dijo Vautrín. Respecto a los bizcochos vengan» (p.100)

6 «Habíamos hecho provisión de judías y de patatas para veinte personas. La policía está en mi casa. Tendremos que comer patatas solas, y habrá que despedir a Cristóbal. [...] —Pues bien, Silvia, es más fuerte que yo, yo no puedo creerlo. ¡un hombre tan alegre, que tomaba su café gloria por quince francos al mes y pagaba a toca teja, que gastaba y pagaba como un príncipe!» (p.120)

7 «Durante la mayor parte de aquel primer año, Goriot había comido fuera de casa una o dos veces a la semana, y luego, insensiblemente, había llegado a no hacer esto más que dos veces al mes». (p.14)

8 «Goriot no tenía igual si se trataba de trigos, de harinas, de granos, de reconocer sus cualidades y su origen, de velar por su conservación, de prever su curso, de profetizar la abundancia o la escasez de las cosechas, de procurarse cereales a buen precio o de proveerse de ellos en Sicilia o en Ucrania». (p.49)

9 «[...] se ocupará de mi diciéndome: «Papá, coma usted esto, que esta bueno». Y entonces yo ya no puedo comer. [...] y personas felices como si fuesen a comer a casa de sus hijos una buena comida que ella misma encargó delante de mi al dueño del Café Anglais. [...] Al lado de ella el acíbar sería para mi dulce como la miel». (pp. 115-116)

10 Y especialmente Carême, quien da nombre al siglo XIX en términos gastronómicos: «El siglo de Carême».

11 Sinónimo de glotonería indisociable de Rabelais, quien lo utiliza en *Pantagruel*.

12 Cito aquí las que considero más significativas. «Pasaron varios días, durante los cuales Rastignac hizo vida de disipación: comía casi todos los días con la señora de Nucingen, a la cual acompañaba a todas partes» (p.85). «El señor de Nucingen se une a mí para rogarle que venga a comer con nosotros sin ceremonia» (p. 76)

13 La guarnición que lleva su nombre se le atribuye a su cocinero Vileroux.

14 Frase extraída del Prólogo a la *Comedia Humana*.