

Mundo cultural al día

Juan Rulfo Inventa Falsas Novelas



Buenos Aires. Con motivo de la Feria Internacional del Libro, Juan Rulfo visitó Buenos Aires y fue objeto de la previsible acometida de lectores y periodistas. El escritor mexicano es conocido por su timidez y su discreción: lleva su fama como otro llevó la corona de espinas. Donde vaya sabe que le espera el acoso y un conjunto ya repetido de preguntas.

Hay una, fatal, que en algún momento del diálogo, se dispara: ¿Por qué no publica? ¿Que está escribiendo? Quién siguiera la lista de respuestas que ha dado el novelista se divertiría, porque a lo largo de ellas, siempre variadas, puede detectar su estado de espíritu, su regocijo o su fastidio, su picardía o su pesimismo. De las múltiples respuestas que ha dado, la última recogida en Buenos Aires es de las más curiosas, porque Rulfo ha inventado en homenaje a Rodolfo Rabanal, el joven escritor (autor de una excelente novela, *El apartado*), una novela entera:

"Se llama *Las cuatro vírgenes*, así se llama. Ahí hay una historia media verídica y medio inventada, como ocurre siempre. ¿verdad? de cuatro hermanas que quedan sin hombre y se van a vivir solas al rancho heredado del padre. Vaya, es una historia de muerte y sangre, como si los mexicanos no pudiéramos salir de eso... El padre de las muchachas era un bandolero famoso, un caudillo y un bandolero que había robado mucho y había hecho una fortuna. Un buen día lo balean, y antes de morir llama al único hijo varón y le pide que cuide de sus hermanas, que consiga que todo el mundo las respete y que él, el varón, venga esta muerte. Así pues, el hijo sale al mundo a vengar al padre. Es un buen mozo y un gran jinete y lleva armas y se vuelve temible, mata, al fin, a unos treinta hombres y no perdona a los pretendientes de sus hermanas, hasta que la última, la cuarta hermana, le pide encarecidamente que termine con su demonio, que le permita a ella casarse con un buen hombre trabajador que irá a pedir en matrimonio y el hermano esta vez no sólo accede, sino que se ofrece además como padrino de boda. Y la muchacha se casa y hacen todos una gran fiesta, y a la noche, cuando los novios deben retirarse, el hermano se ofrece a guiarlos hasta las afueras del pueblo. Entonces allí, al amparo de la oscuridad, le pega cuatro tiros al flamante esposo. Vea usted qué siniestro es todo ¿verdad? porque al cabo le llega a él también su obra. Debía, pues, como cuarenta muertes y como era un hombre de presentimientos, sabe una tarde que allí, en el cruce de dos caminos, hay dos pistolas ocultas que le apuntan. Entonces pide, en me-

americanos y también de su inclinación por los "alimentos terrestres", es la popularidad de los libros de cocina. En cualquier librería de moda, junto al sector de "historia", "biografías" y "novelas de misterio" no falta una dedicada a la "cocina" con abundante material no sólo sobre la preparación de los platos tradicionales, sino también sobre las más exóticas posibilidades que puede ofrecer el mundo, desde los platos indochinos agrídulces con abundante curry hasta la muy consagrada internacionalmente serie de salsas francesas.

Aunque ya han aparecido varios libros sobre las exquisiteces culinarias latinoamericanas, el último de Elisabeth Lamberth Ortiz, "The Book of Latin American Cooking" ha llamado la atención por la amplitud de su registro. Esta vez no se limita a los más cercanos y conocidos platos mexicanos (los "tacos" se han deslizado insidiosamente en las prácticas alimenticias americanas y son ya tan populares como las "hamburguesas") sino que incursiona por regiones lejanas: consigna no menos de seis variedades de "ceviche" peruano y numerosas variedades de platos exclusivamente dedicados a "papas" de conformidad con tradiciones peruanas, bolivianas y chilenas; la región de la carne, o sea los estados del sur del continente, está representada con variedades de "asados con cuero" y su adaptación a la conocida inclinación americana por la "barbecue", explorando probablemente más salsas de las conocidas en las pampas argentinas. La "feijoada" brasileña pretexto una descripción tan complicada como el famoso "mole" poblano de los mexicanos, que el libro anuncia como el plato predilecto de Hernán Cortés, quien lo habría aprendido a preparar del mismo Moctezuma, o la "sopa de lima", una sopa de pollo hecha con cebollas, pimientos, tomates y jugo de lima.

El libro abunda en platos colombianos (ajlaco) o venezolanos (pabellón nacional), cubanos o guatemaltecos, y la autora no se limita a explicar cómo se preparan y aún a proveer al lector americano de direcciones para obtener algunos implementos que son raros en los negocios del país, sino que cuenta la genealogía de algunos bien famosos y demuestra que tienen los más extraños orígenes, pues América recibió de España y Portugal un surtido amplísimo de recetas culinarias que a su vez había heredado de los judíos, de los moros, del Asia mismo, procediendo a adaptarlas a sus gustos y materias.

El libro concluye siendo un receta

ría, porque a lo largo de ellas, siempre variadas, puede detectar su estado de espíritu, su regocijo o su fastidio, su picardía o su pesimismo. De las múltiples respuestas que ha dado, la última recogida en Buenos Aires es de las más curiosas, porque Rulfo ha inventado en homenaje a Rodolfo Rabanal, el joven escritor (autor de una excelente novela *El apartado*), una novela entera:

"Se llama *Las cuatro vírgenes*, así se llama. Ahí hay una historia media verídica y medio inventada, como ocurre siempre, ¿verdad? de cuatro hermanas que quedan sin hombre y se van a vivir solas al rancho heredado del padre. Vaya, es una historia de muerte y sangre, como si los mexicanos no pudiéramos salir de eso... El padre de las muchachas era un bandolero famoso, un caudillo y un bandolero que había robado mucho y había hecho una fortuna. Un buen día lo balean, y antes de morir llama al único hijo varón y le pide que cuide de sus hermanas, que consiga que todo el mundo las respete y que él, el varón, venga esta muerte. Así pues, el hijo sale al mundo a vengar al padre. Es un buen mozo y un gran jinete y lleva armas y se vuelve temible, mata, al fin, a unos treinta hombres y no perdona a los pretendientes de sus hermanas, hasta que la última, la cuarta hermana, le pide encarecidamente que termine con su demonio, que le permita a ella casarse con un buen hombre trabajador que irá a pedir en matrimonio y el hermano esta vez no sólo accede, sino que se ofrece además como padrino de boda. Y la muchacha se casa y hacen todos una gran fiesta, y a la noche, cuando los novios deben retirarse, el hermano se ofrece a guiarlos hasta las afueras del pueblo. Entonces allí, al amparo de la oscuridad, le pega cuatro tiros al flamante esposo. Vea usted qué siniestro es todo ¿verdad? porque al cabo le llega a él también su obra. Debía, pues, como cuarenta muertes y como era un hombre de presentimientos, sabe una tarde que allí, en el cruce de dos caminos, hay dos pistolas ocultas que le apuntan. Entonces pide, en medio del silencio del desierto, que lo maten sin darle a la cabeza, porque quería poder arrastrarse hasta el rancho de sus hermanas y morir junto a ellas".

A la última pregunta, de cuándo se publicará, contesta candorosamente: "Falta escribirlo, falta lo más penoso. Y, por otro lado, ya no quiero más sangre, la literatura mexicana está llena de sangre y yo me niego a contribuir siquiera con una gota más..."

EL ARTE DE LA COCINA

NEW YORK. Una de las pruebas de la curiosidad internacional de los

Aunque ya han aparecido varios libros sobre las exquisiteces culinarias latinoamericanas, el último de Elisabeth Lamberth Ortiz, "The Book of Latin American Cooking" ha llamado la atención por la amplitud de su registro. Esta vez no se limita a los más cercanos y conocidos platos mexicanos (los "tacos" se han deslizado insidiosamente en las prácticas alimenticias americanas y son ya tan populares como las "hamburguesas") sino que incursiona por regiones lejanas: consigna no menos de seis variedades de "ceviche" peruano y numerosas variedades de platos exclusivamente dedicados a "papas" de conformidad con tradiciones peruanas, bolivianas y chilenas; la región de la carne, o sea los estados del sur del continente, está representada con variedades de "asados con cuero" y su adaptación a la conocida inclinación americana por la "barbecue", explorando probablemente más salsas de las conocidas en las pampas argentinas. La "feljoada" brasileña pretexto una descripción tan complicada como el famoso "mole" poblano de los mexicanos, que el libro anuncia como el plato predilecto de Hernán Cortés, quien lo habría aprendido a preparar del mismo Moctezuma, o la "sopa de lima", una sopa de pollo hecha con cebollas, pimientos, tomates y jugo de lima.

El libro abunda en platos colombianos (ajlaco) o venezolanos (pabellón nacional), cubanos o guatemaltecos, y la autora no se limita a explicar cómo se preparan y aún a proveer al lector americano de direcciones para obtener algunos implementos que son raros en los negocios del país, sino que cuenta la genealogía de algunos bien famosos y demuestra que tienen los más extraños orígenes, pues América recibió de España y Portugal un surtido amplísimo de recetas culinarias que a su vez había heredado de los judíos, de los moros, del Asia mismo, procediendo a adaptarlas a sus gustos y materias.

El libro concluye siendo un recetario internacional, porque explica cuáles eran los productos autóctonos de América (tomates, papas, pavo, papa dulce, maíz, maní, picantes, etc.), cuales fueron los aportados por los conquistadores (cerdo, pollo, carnero, naranjas, limones, etc.) y los muchos otros que se han ido agregando gracias a las migraciones o los cambios en la dieta (la inclinación por los productos marítimos en algunas regiones) pareciendo demostrar al fin que no existe ningún lugar del mundo donde haya tanta variedad e invención culinaria como en la América Latina. Nada dice sobre si todos sus habitantes lo disfrutaban igualmente.