

¿Te perdiste una edición previa?

CONCIENCIA
CONTRACULTURA
DESCOLONIZACIÓN
DOLOR
LA NOCHE
EL CARIBE
EL DOBLE
TRABAJO
IMPERIALISMOS
FIESTA
FAMILIAS
MAGIA

“¿Encontró todo lo que buscaba?”, me pregunta la cajera. Y pienso que esa es la aspiración del supermercado: tenerlo todo, cubrir cada deseo humano, ser un espacio total de consumo.

VALERIA MATA

El pan es una de las comidas más viejas que existen. Sus ingredientes son básicos: harina, agua, algún leudante y calor. Si uno se pasea por los anaqueles de los supermercados, sin embargo, podrá encontrar “panes” que contienen hasta más de 27 ingredientes.

DAVID BEYTELMANN

Comienzo a juntarme con otras adolescentes dispuestas a hacer dietas. Son aburridas y no hay quién nos voltee a ver. Pero nos hermana el estribillo “qué gorda estoy”, nos basta repetirlo para fortalecernos en nuestro propósito de ser talla cero.

Yael Weiss

La gastronomía, en cambio, no trata de necesidades ni de obligaciones, sino del simple y gratificante placer a partir de la ingesta de algo por la boca —por ahora—. De un gran gusto para pocos. De un pecado burgués.

JUAN CAPARRÓS

Hoy, nuestra percepción de que los animales nos temen y nuestra idea de que algunos realmente pueden sentir miedo de morir, como lo sentimos muchos de nosotros, sostienen en gran medida los argumentos para no comerlos.

SCOTT KORB

Decimos que nuestra vida es dura. La de la ostra es peor.

M. F. K. FISHER

COMIDA

REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DE MÉXICO

NÚM. 883, NUEVA ÉPOCA

\$50 ISSN 0185 1330

COMIDA

¿Qué comemos? ¿Quién produce nuestros alimentos y en qué condiciones? ¿Podemos retacarnos sin culpa mientras otros mueren de hambre? ¿Cómo afecta la producción de carne al clima de este planeta?

Luigi Amara • María Fernanda Ampuero • Rosalía Banet • Jazmina Barrera • David Beytelmann • Edgar Camacho • Juan Caparrós • Martín Caparrós • Rodrigo Círigio • Fernando Clavijo M. • Andrea Cote Elisa Díaz Castelo • Javier Díaz-Guardiola • M. F. K. Fisher • Irma Gallo • Luis de Góngora • Han Kang • Scott Korb • Luis Madrigal • Valeria Mata • Elena Mazzetto • Ronaldo Menéndez • Adalber Salas Hernández • Javier Santaolalla • César Tejeda • Sonia Velázquez • Yael Weiss • Isabel Zapata

ENTREVISTA CON
ROBERT JUAN-
CANTAVELLA

ALEJANDRO GARCÍA ABREU

GARRINCHA: LA
IMAGINACIÓN
COMO PRÓTESIS

ADRIÁN ROMÁN

RECETARIO
CANERO

MAESTRAS COCINERAS DE
SANTA MARTHA ACATITLA

EXILIADAS EN
COSTA RICA

YAMLEK MOJICA

¡Te la enviamos!

suscripciones@revistadelauniversidad.mx



Visita nuestra plataforma digital:

www.revistadelauniversidad.mx

REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DE MÉXICO



culturaUNAM





COMIDA

NÚM. 883, NUEVA ÉPOCA
\$50 ISSN 0185 1330



REVISTA DE LA UNIVERSIDAD DE MÉXICO



culturaUNAM



UNAM
la Universidad
de la Nación

RECTOR

Dr. Enrique Graue Wiechers

COORDINADORA DE DIFUSIÓN CULTURAL

Dra. Rosa Beltrán

CONSEJO ASESOR UNIVERSITARIO

Lic. Anel Pérez

Dr. William H. Lee Alardín

Dra. Mary Frances Teresa Rodríguez

Mtra. Socorro Venegas

Dra. Guadalupe Valencia García

CONSEJO EDITORIAL

Miguel Alcubierre

Magalí Arriola

Nadia Baram

Roger Bartra

Jorge Comensal

Abraham Cruzvillegas

José Luis Díaz

Julieta Fierro

Luzelena Gutiérrez de Velasco

Hernán Lara Zavala

Regina Lira

Pura López Colomé

Frida López Rodríguez

Malena Mijares

Carlos Mondragón

Emiliano Monge

Paola Morán

Mariana Ozuna

Herminia Pasantes

Vicente Quirarte

Jesús Ramírez-Bermúdez

Papús von Saenger

CONSEJO EDITORIAL INTERNACIONAL

Andrea Bajani

Martín Caparrós

Alejandra Costamagna

Philippe Descola

David Dumoulin

Santiago Gamboa

Jorge Herralde

Fernando Iwasaki

Edmundo Paz Soldán

Juliette Ponce

Philippe Roger

Iván Thays

Eloy Urroz

Enrique Vila-Matas

NÚM. 883, NUEVA ÉPOCA
ABRIL DE 2022

DIRECTORA

Dra. Guadalupe Nettel

COORDINADORA EDITORIAL

Dra. Nayeli García Sánchez

COORDINADORA DE REVISTA DIGITAL Y MEDIOS

Yael Weiss

JEFA DE REDACCIÓN

Paulina del Collado Lobatón

CUIDADO EDITORIAL

Francisco Carrillo

EDITOR DE ARTE

Vania Macias Osorno

DISEÑO Y COMPOSICIÓN TIPOGRÁFICA

Rafael Olvera Albavera

DERECHOS DE AUTOR

Blanca Estela Díaz

INVESTIGACIÓN Y ARCHIVOS

Verónica González Laporte

DISTRIBUCIÓN

América Sánchez

COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS

Monserrat Ilescas

VINCULACIÓN Y PROYECTOS PARA JÓVENES

Yvonne Dávalos

EDICIÓN WEB Y DISEÑO DIGITAL

Gabino Flores Castro

ASISTENCIA EDITORIAL

Elizabeth Zúñiga Sandoval

FOTOGRAFÍA

Javier Narváez

DISEÑO DE LA NUEVA ÉPOCA

Roxana Deneb y Diego Álvarez

SERVIDORES, BASES DE DATOS Y WEB

Fabian Jendle



IMAGEN DE PORTADA: ©ESTHER SARTO, BUTCHERSHOP BLISS, 2019. CORTESÍA DE LA ARTISTA
Viñetas del número por Kitzia Sámano Valencia

Teléfonos: 5550 5792 y 5550 5794

Suscripciones: 5550 5801 ext. 216

Correo electrónico: editorial@revistadelauniversidad.mx

www.revistadelauniversidad.mx

Río Magdalena 100, La Otra Banda, Álvaro Obregón, 01090, Ciudad de México

La responsabilidad de los artículos publicados en la Revista de la Universidad de México recae, de manera exclusiva, en sus autores, y su contenido no refleja necesariamente el criterio de la institución; no se devolverán originales no solicitados ni se entablará correspondencia al respecto.

Certificado de licitud de título y certificado de licitud de contenido en trámite. Revista de la Universidad de México es nombre registrado en la Dirección General de Derechos de Autor con el número de reserva 04-2017-122017295600-102.



NUEVAS MIRADAS

Poesía | Edición | Narrativa | Lenguas originarias | Fomento a la lectura

CON ANEL PÉREZ

TEMPORADA
DE ESTRENO

Domingos | 20:30 h
Retransmisión | Jueves | 21:30 h



Publicaciones
& Fomento
Editorial

tv.unam.mx



IZZI - TOTAL PLAY ▶ CANAL 20 | TELEVISIÓN ABIERTA ▶ CANAL 20.1 | AXTEL TV - DISH - SKY - MEGACABLE ▶ CANAL 120



*Nosotros engordamos a los demás
animales para engordarnos,
y engordamos para el gusanillo,
que nos come después. El Rey gordo
y el mendigo flaco son dos platos
diferentes; pero se sirven en una
misma mesa.*

WILLIAM SHAKESPEARE

ÍNDICE

4 EDITORIAL

Guadalupe Nettel

DOSSIER

7 LA COMIDA, ENTONCES

Martín Caparrós

18 BANQUETES DE ÚLTIMA HORA

20 PARA UNA FILOSOFÍA DE LA COMIDA

David Beytelmann

26 POEMAS

Luigi Amara

28 MENÚ INSULAR

Ronaldo Menéndez

34 PASEOS POR EL SUPERMERCADO

Valeria Mata

41 PEDAZO DE TOCINO

Rodrigo Círigo

42 LA VEGETARIANA

Han Kang

46 ORFELIA ENCUENTRA LA GARANTÍA DEL REFRIGERADOR

Elisa Díaz Castelo

48 ES LO QUE HAY PARA CENAR

Scott Korb

54 AMOR Y MUERTE ENTRE LOS MOLUSCOS

M. F. K. Fisher

58 PIEL DE CEBOLLA

Edgar Camacho

67 LA VENTANA AL BOSQUE

Yael Weiss

74 LA MERIENDA

Andrea Cote

77 EL “AGUA PRECIOSA” DE LOS PLATILLOS RITUALES

Elena Mazzetto

84 LA HORA DEL ARTE

Juan Caparrós

91 UN PLATO DE PERSPECTIVA

Fernando Clavijo M.

96 RECETARIO CANERO

*Maestras cocineras de
Santa Martha Acatitla*

98 ÁNDEME YO CALIENTE

Luis de Góngora

ARTE

100 PARA COMERTE MEJOR: EL ARTE DE ROSALÍA BANET

Javier Díaz-Guardiola

PANÓPTICO

EL OFICIO

110 ESTRATEGIAS PARA NARRAR LA REALIDAD Y LA FICCIÓN

ENTREVISTA CON ROBERT JUAN-CANTAVELLA
Alejandro García Abreu

EN CAMINO

114 EXILIADAS EN COSTA RICA

Yamlek Mojica

ALAMBIQUE

118 EL UNIVERSO SE HACE DE LA VISTA GORDA

Javier Santaolalla

ÁGORA

121 LAS TRES CLAVES DEL EQUILIBRIO ENERGÉTICO

Sonia Velázquez

PERSONAJES SECUNDARIOS

125 GARRINCHA: LA IMAGINACIÓN COMO PRÓTESIS

Adrián Román

OTROS MUNDOS

129 EN EL LUGAR DEL HOMICIDA: UNA ESQUINA DE NUEVA ORLEANS

Luis Madrigal

CRÍTICA

134 SERGE

YASMINA REZA
Isabel Zapata

137 HUACO RETRATO

GABRIELA WIENER
María Fernanda Ampuero

141 LAS GRATITUDES

DELPHINE DE VIGAN
Irma Gallo

144 EL CUARTO JINETE

VERÓNICA MURGUÍA
Jazmina Barrera

147 PANZA DE BURRO

ANDREA ABREU
Adalber Salas Hernández

152 EL BAILE Y EL INCENDIO

DANIEL SALDAÑA PARÍS
César Tejeda

156 NUESTROS AUTORES





Irene Bianucci, *Escena rural, Valle de Wakarusa*, ca. 1941.

EDITORIAL

La comida constituye sin duda uno de los grandes placeres de este mundo. Pero comer no es solo una actividad hedonista: atribuimos una descomunal importancia simbólica a la ingesta de aquello que, en principio, debería únicamente proporcionarnos las calorías necesarias para sobrevivir. No en vano Freud dedicó páginas enteras a la actividad mental que comienza cuando un recién nacido succiona el pezón de su madre y a la que regresamos cada vez que introducimos en nuestros labios un cigarrillo, una botella de alcohol o cualquier objeto recurrente. Así como la vida entra por nuestra boca en forma de nutrientes, la muerte también puede alcanzarnos oculta en alimentos envenenados o en proceso de putrefacción. La comida es herencia e identidad, distingue y cohesion a pueblos y culturas. Recibimos de nuestras abuelas diferentes maneras de cocinar los platillos propios de tal o cual fiesta, así como una serie de reglas y prohibiciones sobre lo que debemos o no ingerir. Ciertos platillos tienen la facultad mágica de hacernos sentir en casa, aunque nos separen de ella miles de kilómetros, o de viajar al pasado, como le sucedió al narrador de *En busca del tiempo perdido* al probar una magdalena.

En el mundo desigual en el que vivimos, las prácticas alimenticias implican problemas éticos y filosóficos. ¿Qué comemos? ¿Quién produce nuestros alimentos y en qué condiciones? ¿Podemos retacarnos sin culpa mientras otros mueren de hambre? ¿Cómo afecta la producción de carne al clima de este planeta? Nuestra intención al editar este número es reflexionar sobre estas y otras cuestiones. En un ensayo titulado "Para una filosofía de la comida", David Beytelmann retoma la antigua discusión entre epicurismo y ascetismo en el contexto moderno. Tanto él como Scott Korb recuerdan los mitos primordiales de Occidente y reflexionan sobre las consecuencias sociales y fisiológicas de nuestras prácticas alimenticias. Autor de un libro fundamental llamado *Hambre*, Mar-



©Smithsonian American Art Museum

tín Caparrós analiza las formas de comer en el siglo XXI con la distancia histórica de un antropólogo del futuro. Su texto “La comida, entonces” hará que no vuelvas a sentarte a la mesa sin examinar lo que tienes enfrente y cómo llegó hasta ahí. Si te gusta la ficción literaria, preparamos para ti el siguiente menú: un cuento desternillante de Ronaldo Menéndez, un adelanto de novela firmado por Yael Weiss, un fragmento de *La vegetariana* de Han Kang y “Amor y muerte entre los moluscos”, clásico de la literatura gastronómica estadounidense en el que M. F. K. Fisher te hará ponerte en el lugar de una ostra e imaginar su vida antes de que se la coman. En su ensayo “El ‘agua preciosa’ de los platillos rituales”, Elena Mazzetto responderá a tus dudas respecto al canibalismo de los antiguos pobladores del continente y las ceremonias sagradas donde se utilizaba la sangre. En un artículo titulado “Un plato de perspectiva”, Fernando Clavijo M. describe la importancia del arroz en las distintas cocinas del mundo, mientras que en “La hora del arte” Juan Caparrós se pregunta si la gastronomía puede ser algo más que una práctica o un oficio. También reproducimos un fragmento del “Recetario canero”, elaborado por las internas de Santa Martha Acatitla, para que te convenzas de que incluso en la precariedad es posible preparar platillos sabrosos cuando cocinamos con amigas y de que la imaginación nos hará libres.

Michael Pollan asegura que para vivir bien es mejor comer poco, nada que nuestras bisabuelas no hubieran considerado comida y nada cuyos ingredientes resulten incomprensibles para un niño pequeño. Con este número no pretendemos conseguir que disfrutes menos la comida (nada más lejos de nuestra intención), sino que cada vez que te sientes a comer lo hagas en plena conciencia, con hábitos saludables tanto para ti como para el planeta.

Guadalupe Nettel



Wayne Thiebaud, *Levee Farms*, 1998. ©Smithsonian American Art Museum



LA COMIDA, ENTONCES

Martín Caparrós

Hablar de la alimentación en el mundo en el año 2022 es, antes que nada, una falacia: no había, entonces, una conducta alimenticia unificada sino tres grandes sectores que comían de formas tan distintas. Si bien las desigualdades de aquel mundo se percibían en todos los terrenos, quizá ninguno la mostraba con tanta crudeza como ese ejercicio repetido, indispensable, ineludible, que llamaban *comer*.

Y que era, para cada uno de esos tres grandes grupos, un proceso tan distinto. En el primero se situaban más de dos mil millones de personas que no estaban seguras de comer al día siguiente todo lo que necesitaban —y, entre ellos, unos 900 millones que sabían que no lo lograrían—. En el segundo, más de tres mil millones que ingerían suficientes calorías con dietas muy básicas y muy repetidas. Y, en el tercero, unos dos mil millones de personas que comían mejor que nunca nadie en la historia hasta entonces.

El sector intermedio era, entonces, el más numeroso, gracias a la incorporación reciente de tantos millones. Eran sobre todo chinos, indios y demás asiáticos —que habían pasado mucho hambre antes del desarrollo de sus países—, una parte de los africanos y latinoamericanos, unos pocos europeos. Eran los que podían estar más o menos seguros de que recuperarían cada día su gasto de energía —alrededor de 2 mil kilocalorías, según los lugares y las actividades— comiendo, en general, sin pretensiones: como un paso necesario para seguir adelante, como quien recarga.

Eran ellos los que hacían que tres cuartos de la comida consumida en el planeta en esos días fueran arroz, trigo o maíz; solo el arroz era la mitad de todo lo que los 7 mil 800 millones de humanos tragaban cada día. Y, aunque sus dietas cambiaban mucho según las regiones, la mayoría seguía comiendo como habían comido sus ancestros durante siglos, cuando lo conseguían: una base de hidratos de carbono —arroz, pan, yuca, papa— habitualmente hervidos y completados a veces, sobre todo en las grandes ocasiones, con un trocito de alguna proteína animal, terrestre o acuática según los lugares. Sus comidas solían consistir en ese solo plato, consumido con palitos o cuchara o tenedor o —sobre todo en la India— con la mano; a veces se cerraba con alguna fruta. Bebían, generalmente, agua; a veces, una cerveza o un jarabe. Su dieta era escasa en variaciones, repetida; solo cambiaba en las grandes ocasiones comunitarias o personales, donde solían preparar algún plato más complejo y más caro que la tradición local consideraba parte de su acervo: la comida de fiesta.

Por encima de ellos, el sector privilegiado estaba compuesto por los más ricos de los países pobres y por la mayoría de los habitantes de los países ricos: el MundoRico comía a su manera. Entre esos dos mil millones de personas había muchas que comían como nunca nadie había comido antes. La razón era simple: sus mercados, según las listas y las imágenes que todavía subsisten, eran verdaderos emporios donde se acumulaban productos de todos los rincones del planeta en cantidad, calidad y variedad inéditas. Para ellos las estaciones y las fronteras no existían: por primera vez, un funcionario belga o un comerciante indio podían comprar uvas o cordero lechal durante

todo el año, más allá de climas y demás condiciones. En muchos de estos lugares los quesos eran franceses, las piñas panameñas, el café keniano, la mermelada inglesa, las aceitunas griegas, las naranjas israelíes, el vino chileno, las sardinas portuguesas, el arroz tailandés, el ron guatemalteco, el tomate español, el chocolate suizo y así de seguido. Era el resultado de un mercado internacional de los alimentos dedicado a proveer a esos sectores que se apropiaban de una parte decisiva de la riqueza alimentaria mundial.

(La banana que se comía un chico alemán de abuelos turcos en Munich podía haber sido cosechada en una finca privada cerca de Guayaquil, donde habría sido producida con mano de obra campesina muy barata y los mejores abonos y un gran esfuerzo por respetar los criterios alemanes —frutas sin un rasguño, de un color uniforme y un tamaño estándar— y lavada y tratada para detener su maduración y empacada con una serie de etiquetas biopurafair y metida con otras miles en un *container* y enviada en un camión hasta el puerto donde sería embarcada en un vapor que, en un mes o dos, la llevaría hasta el puerto de Hamburgo donde el *container* sería cargado en otro camión que la llevaría hasta un gran depósito a temperaturas bajo cero que la conservarían sin madurar el tiempo necesario para esperar que un mayorista comprara su partida y se la llevara a sus propias instalaciones, donde la metería dos días en una cámara de gas para recuperar el proceso de maduración y vendérsela a una cadena de supermercados que la recibiría en sus depósitos centrales de la región y a su vez la distribuiría en sus comercios. Allí la madre del chico la compraría y se la daría para merendar, en cualquier estación del año y a 10 mil kilómetros de su lugar de origen.

La cantidad de intermediarios y de procesos que incluía esa banana —explotación de campesinos pobres, producción agraria modernizada, red de transportes y caminos terrestres, desarrollo de la industria naviera, técnicas de crioconservación y maduración artificial, oligopolio de las grandes cadenas, préstamos bancarios— es una muestra muy menor de las complejidades de aquel mundo que, visto desde aquí, mirado desde ahora, nos puede parecer tan simple.)

Ese sector privilegiado tenía un esquema de ingestas bastante uniforme: por la mañana comían algo que solía ser igual todos los días, más

del lado del pan en Occidente y del porridge en Oriente, con alguna infusión y si acaso algún jugo; al mediodía comían algo más copioso y salado que podía incluir dos o más platos distintos y, en principio, debía variar a diario; igual que a la noche, cuando repetían la fórmula del mediodía o la alivianaban con la esperanza de dormir mejor. Sus platos habituales producían una inversión inverosímil: en lugar de los clásicos hidratos con algún agregado de proteínas animales, su plato “normal” consistía en un buen trozo de proteína animal —terrestre o acuática— acompañado por hidratos o verduras: un bife con ensalada, una pieza de pollo con arroz, una hamburguesa con puré. Esa



Willem Maris, *Vacas cerca de un charco*, 1844-1910. Rijksmuseum ©

configuración, que nunca antes se había practicado, necesitaba la muerte de tantas bestias que desequilibraba todo el sistema.

Y bebían durante las comidas. Era una moda de la época pero se consideraba una costumbre tradicional, y sin embargo la idea de beber al comer era reciente: durante milenios, las personas bebieron antes o después de sus manducaciones. Esas bebidas podían ser fermentadas —cerveza o vino, más que nada— o esa otra innovación del siglo XX: las bebidas que incluían unas burbujas, efecto de un gas que les inyectaban. Algunas de esas bebidas burbujeantes se presentaban como un símbolo de la época: un jarabe dulzón y oscuro que llamaban cocacola, por ejemplo.

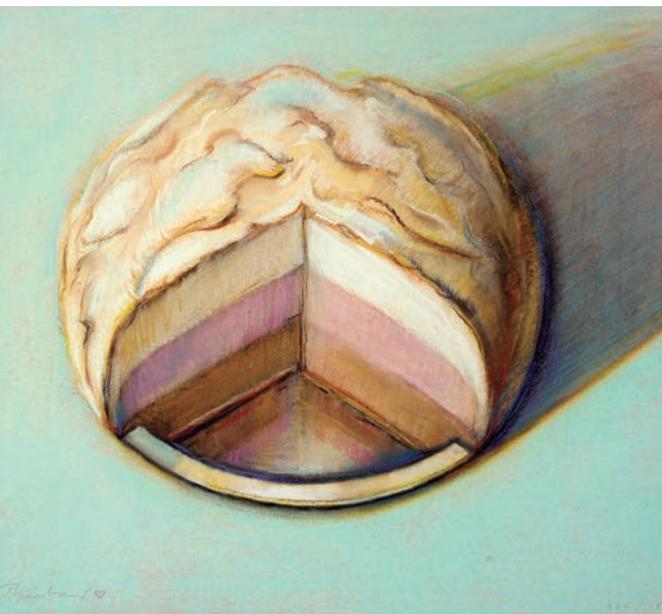
Las comidas de mediodía o noche, además, funcionaban como un lubricante social importante: solían realizarse en compañía y se usaban como escenario para desarrollar “ne-

gocios” o “romances”. Para satisfacerlos se desarrolló una industria importante: la mayoría de las ciudades ofrecían docenas de negocios de comidas de diferentes lugares del mundo; la “comida local”, entendida como comida tradicional y propia, cedió su sitio a una que podía llegar desde los sitios más variados. Comer, en esos tiempos y lugares, se conjugaba a menudo con un adjetivo nacional: comer chino, comer peruano, comer italiano, comer indio.

Comer era, en esos días, la ceremonia social por excelencia: un encuentro sin comida de por medio era un encuentro de segunda clase. Se esperaba que cualquier ocasión importante fuera señalada con una comida, cuanto más fastuosa mejor, cuanto más original, más cara, más recordable, mejor.

Ese sector, que ya era de por sí la élite del mundo, tenía a su vez su propia élite: personas para quienes la comida no era alimentación sino “gastronomía” —entendida como una forma de placer y afirmación social—. Comer, para ellos, se transformó en una de las maneras más habituales de mostrar una riqueza nueva, una integración cultural: para un nuevo rico era más fácil “saber de comida” que de, digamos, plástica o literatura, y eventualmente más gozoso y más barato y más fácil de exhibir.

Fue entre ellos que sucedió, en esos años, una “revolución” que —en un primer momento— revolucionó poco: un cocinero emprendió la tarea de dissociar el sabor y olor de cada producto de su materia original. En la línea marcada siglos antes por la invención del caldo, un señor español quiso romper con la materia y acomodar sus sabores y olores en soportes muy diversos. La idea de la desmaterialización estaba muy de acuerdo con un tiempo en que



©Wayne Thiebaud, *Neapolitan Meringue*, 1999. Smithsonian American Art Museum

esa noción empezaba a avanzar en todos los terrenos, pero no terminó de asimilarse. La de aquel cocinero fue una revolución en el territorio de la gastronomía pero tardaría décadas en llegar a serlo en el de la comida. Antes que él, la cocina de los grandes cocineros había sido un foco de creación que después las personas en sus casas imitaban. Los platos del señor español, en cambio, estuvieron pensados, o realizados, con tal grado de dificultad que solo los

pan— a la americana y la pizza —queso de leche de vaca sobre un pan— a la italiana, pero en esos años se les habían unido preparaciones de otros orígenes: los bocadillos de carnes y verduras a la turca, los bocaditos de pescados crudos con arroz a la japonesa, las ensaladas rápidas a la ecololó. El mercado del *fast food* crecía veloz según un modelo repetido: ciertas preparaciones aparecían primero como un exotismo “cool” —una palabra decisiva de la

La cocina había dejado de producir olores y sabores y texturas para empezar a producir imágenes.

profesionales podían reproducirlos y, así, mantenían su diferencia y su exclusividad: para comerlos había que pagarles.

(La gastronomía ocupaba tanto lugar en el imaginario social de esos países que, en esos años, los cocineros pasaron de ser obreros engrasados a estrellas rutilantes: se mostraban por todos los medios, explicaban el mundo, predecían los desastres, ganaban fortunas. Y tuvieron gran éxito programas de televisión que los mostraban elaborando sus platos —en concursos o clases magistrales—. Millones los miraban: la cocina había dejado de producir olores y sabores y texturas para empezar a producir imágenes. Era otra forma de desmaterialización, otro signo precursor.)

Al mismo tiempo, en la otra punta del sector más comedor, imperaba una forma distinta de comer que llamaron *fast food* o “comida rápida”. Solía ser más barata y menos sana y más supuestamente simple; en general se consumía sin instrumentos, pura mano, y sus platos principales habían sido, durante décadas, las hamburguesas —carne de vaca picada dentro de un

época— y, si funcionaban, se vulgarizaban. En esos días, entre los platos que competían por completar ese proceso estaban los bao a la vietnamita, las empanadas a la argentina, los tacos a la mexicana. Ya sabemos lo que pasó con todos ellos.

Mientras tanto, más de dos mil millones de personas vivían en ese estado que la moralina de la época llamaba, en su habitual sistema de eufemismos, “inseguridad alimentaria”. Eran, está claro, lo más pobre del MundoPobre: se definía que una persona padece inseguridad alimentaria cuando carece de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y para llevar una vida activa y saludable.

O sea: alguien que a veces conseguía suficiente comida y a veces no y que, sobre todo, nunca estaba del todo seguro de poder conseguirla. Eran la clase baja del mundo, personas que, según las clasificaciones al uso, vivían con menos de tres dólares al día y que, por lo tanto,

dependían de algún ingreso ocasional o de la beneficencia de los Estados o los organismos internacionales para comer seguido. La gran mayoría, como sabemos, estaba en África, Asia y América Latina; muy pocos en Europa, Oceanía y el Norte de América.

Entre ellos se destacaban los más perjudicados: los 900 millones de personas que, según los organismos pertinentes, pasaban hambre. Lo cual significaba que no siempre comían y que, incluso cuando sí, ingerían mucho menos que lo necesario: menos calorías día tras día, menos nutrientes necesarios para desarrollar una vida plena. Según cálculos de la época, unos nueve millones de personas se morían todos los años por causa de esa "subalimentación". Ya casi no había grandes hambrunas que mataran de inanición a miles o a millones: salvo alguna crisis particular, los mecanismos de socorro funcionaban lo suficientemente bien como para evitarlo. Sus muertes se debían a enfermedades que habrían sido leves para cualquier cuerpo bien alimentado pero que, para esos organismos débiles, se volvían mortales.

(En el total del mundo, el hambre había disminuido en esos años. Mirando las cifras más de cerca se ve que lo que había disminuido había sido, sobre todo, el hambre en China; que en el resto del planeta —y sobre todo en África— las cantidades de hambrientos se mantenían. Y se mantenía, también, lo que alguien entonces llamó el "hambre de género": el hecho de que en muchas de esas culturas estaba claro que, en caso de escasez, los hombres tenían derecho a comerse lo poco que hubiera. La regla era antigua y se asentaba en un dato que había dejado de ser cierto: que los hombres eran los proveedores de comida y, por lo tanto, si no se alimentaban toda la comunidad perdería cualquier chance de hacerlo. Ya



Herald Slott-Møller, *Paisaje danés*, 1891.

no era así: en muchas de esas comunidades las mujeres aseguraban el sustento y, sin embargo, el privilegio masculino seguía funcionando.)

Al mismo tiempo, se alzaban voces advirtiendo sobre el otro gran problema alimentario de esos tiempos: la obesidad. Los médicos acusaban al aumento exponencial de la gordura por el aumento exponencial de las muertes por problemas circulatorios y de ciertos cánceres muy brutos y de esa gran enfermedad de aquellos tiempos, la diabetes. Ya había, en esos años, una cantidad semejante de gordos que de malnutridos, y algunos autores se entretenían con la simetría, suponiendo que el alimento que les faltaba a unos se lo llevaban los otros: que los gordos se estaban comiendo lo que los hambrientos no conseguían comer.

No era cierto: en general los obesos eran los malnutridos —los más pobres— de los países



Statens Museum for Kunst ©

más ricos. El hambre era la malnutrición de los países pobres, la obesidad lo era de los países ricos. Allí la malnutrición había pasado del defecto al exceso: de la falta de comida a la sobra de comida basura. La malnutrición de los pobres de los países pobres consistía en comer poco y no desarrollar sus cuerpos y sus mentes; la de los pobres de los países ricos consistía en comer mucha basura barata —grasas, azúcar, sal— y desarrollar aquellos cuerpos desmedidos. Los obesos no eran la contracara de los hambrientos: eran sus semejantes.

Eran, sobre todo, los consumidores de una comida más y más basura, que servía para sacarse el hambre a bajo costo: llenar de porquerías el cuerpo lo más barato que se pueda. Cundía entonces cierto pánico: cada vez más científicos decían que muchas comidas industriales basadas en los tres reyes magos asesinos de la industria —azúcar, grasa, sal— pro-

ducían en el cerebro humano el mismo tipo de adicción que el alcohol o el tabaco. Y que en esas cinco décadas la comida de los hombres había cambiado más que en los cuarenta mil años anteriores. Y que en ese lapso el consumo de azúcar se había triplicado en todo el mundo: que había pasado de ser un condimento de lujo a uno barato: el primer refugio contra el hambre. El té de los indios, el mate dulce de los argentinos, la coca cola de todos, eran formas de engañar a la panza, mandarle unas calorías rápidas y poco alimenticias que la mantuvieran entretenida por un rato. Y que esa abundancia de azúcares y endulzantes era la razón de buena parte de esa obesidad, incluidos millones de diabéticos.

El hambre de principios del siglo XXI no estaba causada por ninguna emergencia, climática o bélica. La inmensa mayoría no pasaba hambre por una situación extraordinaria, coyuntural: llevaba generaciones y generaciones de comer apenas, porque vivía —como sus padres y sus abuelos— en un mundo organizado para que algunos tuvieran mucho y otros, en consecuencia, demasiado poco.

Estaba claro que la producción global de alimentos estaba estructurada para proveer a los mercados desarrollados, para concentrar en ellos la riqueza alimentaria. En ese momento ya habían pasado tres o cuatro décadas desde lo que fue —según un autor de la época— “el hecho histórico más importante que la historia no registró”: por primera vez la humanidad fue capaz de producir comida suficiente para todos sus integrantes. Ese mundo producía comida que habría podido alcanzar para 12 mil millones de personas y producía, al mismo tiempo, casi mil millones de personas que no conseguían comprar esa comida. En ese mun-

do no había escasez de alimentos; muchos no podían comprarlos.

Los ejemplos abundaban: Níger, sin ir más lejos. Níger era, entonces, uno de los países más pobres del mundo; algunos definían su situación como “hambre estructural” para decir, sin decirlo, que era inevitable. Y si alguien veía sus campos secos, pobres, lo creía. Hasta que se enteraba de que Níger era, también, el segundo productor mundial de uranio. Con las ventas de ese mineral podía haber montado la infraestructura —riegos, tractores, fertilizantes, depósitos, caminos— necesaria para mejorar los campos y conseguir que sus ciudadanos comieran cada día. Pero dos corporaciones, una china y una francesa, se llevaban el

uranio, así que en Niamey no quedaba plata para veleidades, ni para comprar comida. Ese hambre estructural respondía a otras estructuras: no la de la agricultura local sino la del sistema económico global. Los mecanismos de concentración de la riqueza alimentaria eran numerosos y eficaces, y se confundían con la normalidad de aquellas sociedades. Por eso sus efectos eran tan amplios, tan graves.

El problema no era técnico; era económico y político. Cientos de millones no comían suficiente porque la producción no estaba pensada para que todos comieran sino para que algunos ganaran más dinero. Que el hambre ya no tuviera un origen material —que las técnicas de producción de alimentos estuvieran



Paul Gauguin, *La comida (Bananas)*, 1891 ©

en condiciones de erradicarlo—, sino político, lo hacía aún más vergonzoso.

Los precios de los alimentos se habían globalizado: ya no dependían de las condiciones y los mercados locales sino de los mundiales y, así, los habitantes de los países pobres no podían comprar los productos de sus propios lugares —que se vendían en los mercados internacionales, y cuyos precios se definían en bolsas de valores centrales como la que funcionó muchos años en Chicago, Estados Unidos—. Allí, empleados de las grandes corporaciones especulaban con las cotizaciones del maíz o la soja o el trigo igual que en cualquier otra bolsa y producían aumentos que no tenían ninguna relación con la realidad de esos productos pero, en esa realidad, dejaban a millones de personas sin comida.

Para explicar aquella “concentración de la riqueza alimentaria” se podría usar el ejemplo de un país como era entonces la Argentina, que se dedicaba a producir alimentos que podrían haber nutrido a 400 millones de personas y tenía, aún así, más de tres millones de malnutridos porque sus campos se usaban para criar soja que se exportaba a China, donde se usaba para engordar chanchos. Los productores, en general, preferían producir lo que vendían mejor, no lo que las personas necesitaban. La fabricación de carne exponía con claridad el mecanismo.

En esos días, para producir un kilo de carne de vaca se necesitaban 10 kilos de cereal: por decirlo de forma esquemática, cuando un productor tenía 10 kilos de cereal podía venderlos a diez familias que comerían un kilo cada una o a un ganadero que se los daría a sus animales para producir un kilo de carne que vendería —mucho más caro— a una o dos fami-

lias. En la opción carne, el productor y muchos más ganarían más: la cerealera que exportaba los granos, la naviera que los transportaba, el ganadero que se los daba a sus animales, el mayorista que le compraba la carne, el transportista que la distribuía, el carnicero que la vendía. Y unos cuantos, mientras, se quedaban sin comer.

La carne era, entonces, un ejemplo de esta concentración y, al mismo tiempo, un emblema del éxito: comerla se transformó en esos días en un símbolo de ascenso social. Los chinos, por ejemplo, que treinta años antes consumían 15 kilos de carne por año cada uno, ya comían más de 60. En aquellas décadas el consumo de carne en todo el planeta aumentó el doble que la población, el consumo de huevos tres veces más. Hacia 1950 el mundo comía unas 50 millones de toneladas de carne por año; en 2020, siete veces más.

(Mientras tanto, las huestes de los que no comían carne crecían sin cesar. No lo hacían por razones solidarias o humanitarias; en muchos casos, en el MundoRico, las personas se hacían “vegetarianas” porque no querían que se mataran animales. No se preocupaban porque su consumo de carne privaba a otros de comer; se preocupaban por los animales. Y muchos más, en los países ricos, trataban de comer eso que un publicista astuto acertó en llamar “comida orgánica”, como si hubiera existido alguna otra. El crecimiento de ese ramo era exponencial: proliferaban los negocios, sus consumidores. La comida orgánica era la que se producía sin herbicidas ni pesticidas ni fertilizantes ni antibióticos ni ninguna modificación genética, con métodos perfectamente clásicos. Lo cual, por supuesto, daba como resultado unos productos muy bonitos, incluso muy buenos,

que costaban mucho más caros que los comunes —que estaban al alcance de unos pocos— pero sabían mejor y dejaban muy alta la moral: comprar orgánico, en esos días, era comprar, barata, unos restos de buena conciencia. Y mejor aún si era "*fair trade*" —si estaba producido en granjas con escrúpulos, que explotaban bien a sus peones y a su tierra—: una etiqueta *fair trade* le daba al comprador el dividendo de saber que, además de comerse algo sano, estaba haciendo por la Madre Tierra o por los desarraigados de Somalia o por los niños hambrientos de Guatemala, pobres.)

El esquema alimenticio de los privilegiados funcionaba con una condición básica: que los que lo practicaran fueran —relativamente— pocos, porque no alcanzaría para todos. La exclusión era condición necesaria y nunca suficiente. Y la carne era, en esos días, la metáfora perfecta de esa desigualdad. Si muchos hubieran querido imitarlos el planeta no habría alcanzado. En 2020 el mundo debía sostener a mil 200 millones de ovejas, mil millones de cerdos y otros mil de vacas y, sobre todo, alrededor de 30 mil millones de pollos y gallinas. "Hay pocos rincones de la Tierra donde no haya más gallinas que personas", escribió una autora de esos días.

El mundo es un lugar donde viven gallinas; somos lo que pulula en los resquicios que dejan las gallinas. Todas las mujeres, hombres, niños, cerdos, vacas y ovejas juntas no les llegamos siquiera a los tobillos: apenas si pasamos los 10 mil millones y ellas son —las cuentas se oscurecen— más de tres veces más. El mundo es un holocausto permanente de gallinas, por no hablar de sus abortos, el holocausto aún más brutal de embriones de gallina. Si el ani-

mal hegemónico del mundo es la gallina este mundo está listo: las gallinas son fábrica despiadada, producción sin escrúpulos ni color ninguno, vida para la muerte y el provecho ajeno, dinero para hacer dinero y el desprecio, puro sufrimiento. Hemos armado un mundo de gallinas: en él vivimos para que ellas mueran.

Así era. Las gallinas —pero también los cerdos, ovejas, vacas— se criaban, en su gran mayoría, en establecimientos industriales que amontonaban animales en superficies mínimas el tiempo mínimo necesario para sacrificarlos y venderlos. Para cebarlos, la ganadería usaba el 80 por ciento de la superficie agrícola del mundo, el 40 por ciento de la producción mundial de cereales, el 10 por ciento del agua del planeta. Y sus animales lanzaban a la atmósfera, con sus pedos y eructos, casi un quinto de las emisiones de gases de efecto invernadero que estaban desquiciando las temperaturas del planeta. Por eso los primeros experimentos de producir proteínas animales sin animales, en laboratorios, produjeron cierta expectativa entre los pocos que entonces los seguían.

El primero en proponerlo seriamente fue un holandés, Willem van Eelen, que, muy joven, se pasó cinco años prisionero de guerra en un campo de concentración japonés en Indonesia. Allí, medio muerto de hambre, se le ocurrió la idea; cuando la guerra terminó, Van Eelen se recibió de médico y se pasó décadas imaginando cómo hacerlo hasta que, hacia 1990, los avances en las técnicas de clonación —y la llamada "ingeniería de tejidos"— se fueron acercando a sus fantasías: células madre, alimentadas con las proteínas adecuadas en un medio propicio, podrían reproducirse infinitamente.



Wayne Thiebaud, *Three Sandwiches*, 1961. ©Smithsonian American Art Museum

En 2013 Van Eelen se dio el gusto: discípulos suyos presentaron, en Londres, la primera hamburguesa de carne cultivada. Pesaba un cuarto de libra y había costado un cuarto de millón de libras —pagados por el dueño de una empresa digital monopólica—, pero los catadores dijeron que sabía a verdadera carne. El desafío, entonces, era mejorar la producción para hacerla accesible. En Estados Unidos, Europa, Israel, Corea, laboratorios de punta de pequeñas empresas ambiciosas lo estaban intentando; finalmente, en 2021, una de ellas anunció que el año siguiente sus primeros productos llegarían a los supermercados.

Que la carne, lo más natural, lo más animal, se volviera un artificio era una idea muy contranatura, y muchos fruncieron la nariz. Pero, poco a poco, empezaron a pensar que eso podría producir una revolución solo comparable al principio de la agricultura. Entonces, hace más de diez mil años, los hombres descubrieron la forma de hacer que la naturaleza se ple-

gara a sus voluntades; a principios del siglo XXI descubrían que ya no necesitaban a la naturaleza. Que, además, no hubiera que matar —animales, plantas— para comerlos, era un giro copernicano. Y los efectos, suponían entonces, serían extensos: todas esas tierras que se usaban para criar ganado quedarían libres para el cultivo o, incluso, para oxigenar el planeta. El efecto invernadero cedería y, sobre todo, si ya no fuera necesario usar más toda esa comida para alimentar vacas y cerdos, se podría terminar con el hambre de una vez por todas. No pensaron en la contradicción de que fueran empresas privadas, animadas por el lucro, las que llevaran adelante la tarea: el riesgo de que las nuevas comidas se volvieran la propiedad de unos pocos, no el patrimonio de todos. Nosotros, ahora, ya sabemos. **U**

Este texto es un fragmento inconcluso de un libro en preparación que quizás alguna vez se llame *El mundo entonces*. [N. del A.]

BANQUETES DE ÚLTIMA HORA

¿QUÉ COMIERON ANTES DE MORIR?



JESUCRISTO

c. 30

Pan y vino.



SÓCRATES

c. 399 a. n. e.

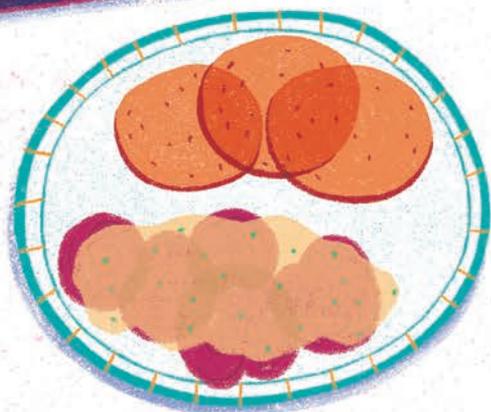
Cicuta.

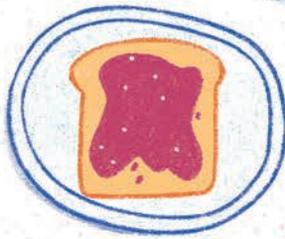


NAPOLEÓN BONAPARTE

1821

Chuletas de hígado y tocino, riñones al jerez y huevos revueltos con crema.





JOHN F. KENNEDY

1963

Huevos pochados, tocino, pan tostado con mermelada, jugo de naranja y café.



DIANA, PRINCESA DE WALES

1997

Omelette de espárragos y champiñones seguido de lenguado con tempura de verduras.



MICHAEL JACKSON

2009

Atún de aleta amarilla sellado, ensalada orgánica, zanahoria y jugo de naranja.



Inspirado en "Last Meals", *Lapham's*, <https://www.laphamsquarterly.org/food/charts-graphs/last-meals>
Ilustraciones de Maricarmen Zapatero



PARA UNA FILOSOFÍA DE LA COMIDA

David Beytelmann

Es un buen momento histórico para preguntarse si necesitamos una filosofía de la comida y, en particular, si la alimentación implica problemas filosóficos. Aunque la comida no es la alimentación, creo que nuestra época necesita una profunda reflexión sobre estos temas. La primera pregunta en torno a este asunto parece ser: ¿Qué comer? En uno de los textos que durante mucho tiempo fue central para la literatura europea, las *Metamorfosis* de Ovidio (aquí el libro XV), se encuentra una suerte de resumen de la doctrina pitagórica. Para Ovidio, el primero de los puntos de la doctrina era el vegetarianismo.

Cesad, mortales, de mancillar con festines sacrílegos
vuestros cuerpos. Hay cereales, que bajan las ramas
de su peso, hay frutas, y henchidas en las vides, hay uvas,
hay hierbas dulces, hay lo que ablandarse a llama
y suavizarse se pueda, y tampoco se os priva de la leche,
ni de las mieles aromantes a flor de tomillo.
Pródiga, de sus riquezas y alimentos tiernos, la tierra
os provee, y manjares sin matanza y sangre os ofrece.
[...] Ay, qué gran crimen es en las vísceras esconder
y con un cuerpo ingerido otro ávido cuerpo engordar,
y que un ser animado viva de la muerte de un ser animado.¹

¹ Cita ligeramente modificada de Ovidio, *Metamorfosis*, libro XV, líneas 60-85, Ana Pérez Vega (trad.), Los Clásicos, Orbis Dictus, Sevilla, 2005.

En un universo de tanta abundancia, ¿cuál es la necesidad, parecen decir Pitágoras y Ovidio, de matar a un animal? Obviamente, el contexto antiguo de este problema estaba también ligado al sacrificio. Plutarco, a manera de comentario sobre la misma doctrina, escribe en sus *Moralia* un tratado "Sobre el hecho de comer carnes".² El fundamento opositor a nutrirse de carnes es que la matanza de animales inaugura el ciclo maldito de la violencia en la historia humana (en la trama mítica, el fin de la Edad de Oro). Entre otros argumentos, Plutarco menciona uno que quizás sigue dibujando nuestro paisaje moral: nadie podría matar sin conflictos psicológicos a un animal con quien convive o que ha criado. Para ello es necesario, afirma Plutarco, una disposición específica a la crueldad. Este tema también es comentado profusamente en la tradición clásica: la crueldad hacia los animales es un entrenamiento para la destrucción de toda vida, sobre todo humana. Si no me engaño, aunque no es exactamente la misma, esta premisa preside la teoría del *ahimsa* en la tradición hinduista y jainista, asociada también a las reencarnaciones (Pitágoras fue además uno de los primeros y más célebres defensores de la metempsicosis).

Todos estos elementos son interesantes porque plantean de lleno el problema de la manera en que los filósofos (ya que no necesariamente la filosofía) se han propuesto la importancia y el lugar de la comida en la vida humana. Nuestra situación histórica actual es la de la sociedad de consumo, y uno de los temas imprescindibles que justifican la pregunta filosófica por la comida es el efecto (ne-

gativo, por si cabía dudas) que la industrialización de los alimentos tiene en la vida humana.

LA COMIDA NO ES "LO QUE COMEMOS"

Hace unos años, el periodista e investigador estadounidense Michael Pollan publicó una serie de libros dedicados no solo a discutir nuestra relación con la comida, sino los principios generales de lo que debería ser una buena alimentación. Uno de sus libros, *In Defense of Food*,³ plantea una distinción importantísima en torno a lo que llamamos *comida*.

³ Michael Pollan, *El detective en el supermercado*, Martínez Roca, Madrid, 2009.



Jean Bernard, *Alcachofa*, 1797. Rijksmuseum ©

² Plutarco, *Acerca de comer carne*, Editorial J. Olañeta, Palma de Mallorca, 2014.



©Terese Agnew, *Practice Bomber Range in the Mississippi Flyway*, 1999-2002. Smithsonian American Art Museum

Según Pollan, los productos procesados por la industria de los alimentos “no son comida”; son sustancias comestibles diseñadas y fabricadas enteramente por la misma industria. En la actualidad, nuestra alimentación está esencialmente determinada por estos productos: ya sea de forma directa, porque es lo que compramos en los supermercados; ya sea de forma indirecta, porque es lo que compran quienes preparan lo que comemos.

La (verdadera) comida, en cambio, es un proceso humano en el que se prepara una mezcla de ingredientes simples generalmente mediante la cocción y tiene como objetivo alimentarnos en contextos sociales donde, en general, *compartimos* con otros los alimentos y el momento (y no un proceso puramente químico desarrollado en plantas industriales por máquinas). Esta forma de comida se apoya en una temporalidad, en una sociabilidad y en una

relación ecológica. Pollan da un ejemplo interesante: el pan es una de las comidas más viejas que existen. Sus ingredientes son básicos: harina, agua, algún leudante y calor. Si uno se pasea por los anaqueles de los supermercados, sin embargo, podrá encontrar “panes” que contienen hasta más de 27 ingredientes.

Pollan agrega una serie de reflexiones en torno al auge de enfermedades específicas ligadas a lo que él llama “la dieta occidental moderna”. Las dos más importantes son la obesidad y el cáncer, aunque la lista también incluye enfermedades cardiovasculares ligadas al sedentarismo y al consumo de carnes industriales. En otro de sus libros, *Food Rules*,⁴ Pollan hace una lista de consejos básicos para volver a lo que llamamos *comida*. Selecciono algunos:

⁴ Michael Pollan, *Saber comer: 64 reglas básicas para aprender a comer bien*, Laura Manero Jiménez (trad.), PRHM, Madrid, 2012.

- No coma nada que su abuela o su bisabuela no hubieran llamado ellas mismas *comida*.
- Evite comprar y comer productos que contengan más de cinco ingredientes.
- Evite comer productos que contengan ingredientes cuyo nombre un chico de tercer grado no pueda pronunciar.
- Prepárese usted mismo lo que va a comer, y si puede, compártalo con alguien.

Estas recomendaciones de Pollan me parecen importantes en la reflexión sobre la forma en que nos alimentamos. Es sabido que uno de los momentos iniciales de la sociedad de consumo fue industrializar el proceso de fabricación de alimentos. A partir de esta nueva realidad, las preocupaciones de la industria fueron la conservación, la logística de la dis-

tribución, la producción en masa a gran escala, la comida ya procesada (es decir, ya preparada), la modificación de los ingredientes para lograr una mejor apariencia, un mejor sabor y una mayor duración. En ese marco aparecen los nuevos científicos de los productos comestibles, una subdisciplina de la bioquímica aplicada que *mejora* lo que comemos con el objetivo de estandarizar el gusto y estabilizar nuestro propio paladar. Una consecuencia directa de esta realidad es el recurso a productos adictivos que enganchen a los consumidores, el primer lugar lo ocupan el azúcar y sus derivados (el jarabe de maíz, el glutamato, etc).

En mi opinión, toda reflexión sobre la comida implica pensar en nuestro potencial de dependencia y adicción a lo que comemos. Nues-

¿UNA ÉTICA DE LA ALIMENTACIÓN?

Retomemos nuestra reflexión sobre los problemas filosóficos planteados por la alimentación. El primero es la pregunta por una posible "ética de la alimentación". Por *ética* debemos entender que lejos de ser una actividad automática o inconsciente, la comida y el acto mismo de nutrirnos son momentos centrales de nuestra existencia que generan una conexión con

Toda reflexión sobre la comida implica pensar en nuestro potencial de dependencia y adicción a lo que comemos.

el mundo que nos rodea y con nosotros mismos. Si hay una región de nuestras vidas que debería preocuparnos, es la de aprender a comer. La primera cuestión moral, que se vincula con las sociedades de cazadores y recolectores, parece ser la matanza de animales para consumo humano. La segunda, al parecer más ligada a la formación de sociedades agrícolas, es la domesticación de animales para uso humano.

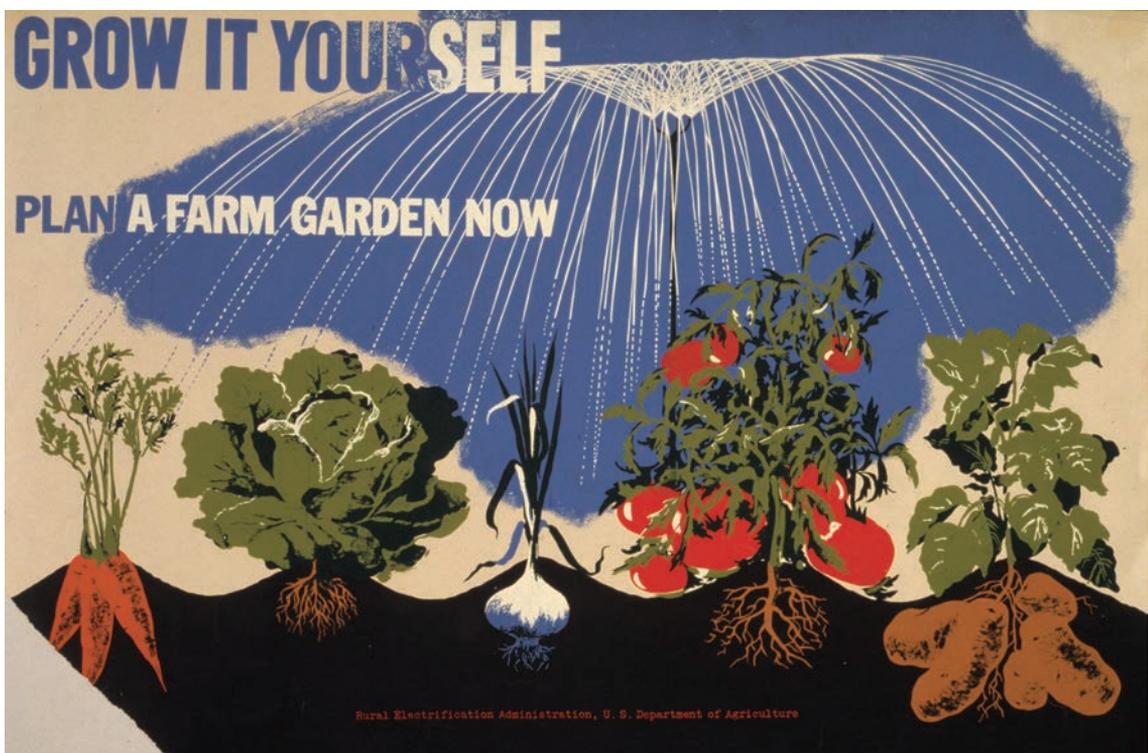
Aquí se oponen radicalmente dos concepciones: la de las culturas que concebían a la especie humana como parte constitutiva del universo natural (y por ende con elementos comunes y compartidos con el mundo animal) y las culturas que consideran a la humanidad como una entidad *única* y por encima del resto de las especies. Estas dos posturas han de-

sarrollado morales totalmente diferentes frente a la animalidad y la alimentación. Es sabido que el antropocentrismo que acompañó a las religiones monoteístas también acompañó visiones utilitaristas de nuestra relación con otras formas de vida. Todas las sociedades tradicionales conocieron prohibiciones dietarias, casi todas elaboraron creencias y discursos en torno al impacto que tiene lo que comemos sobre *quiénes somos*. En cierto sentido, el origen de la farmacología reposa sobre la constatación del impacto de la dieta en nuestra salud. Según un punto de vista bastante discutido en la actualidad, el problema de la calidad de la alimentación (también abordado por Pollan en otro libro) es el de la variedad en nuestra dieta.

Más allá de las diferentes respuestas a la pregunta sobre qué comer, creo que es posible ver en la Antigüedad el surgimiento de una oposición entre dos posturas antagonistas.

ASCETISMO VERSUS HEDONISMO

El ascetismo es la postura intelectual y religiosa que hace énfasis en la necesidad de controlar nuestro cuerpo mediante una disciplina (*askésis* en griego quiere decir "ejercicio", "práctica"), de ponerlo a prueba, de esforzarse en controlar nuestros impulsos para provocar resultados morales y físicos. Una postura ascética consiste en saber limitarse y no comer alimentos que tengan un influjo demasiado fuerte en el cuerpo. Casi todas las religiones tuvieron un componente ascético; en el



Herbert Bayer, *Grow it yourself. Plan a farm garden now*, 1941 ©

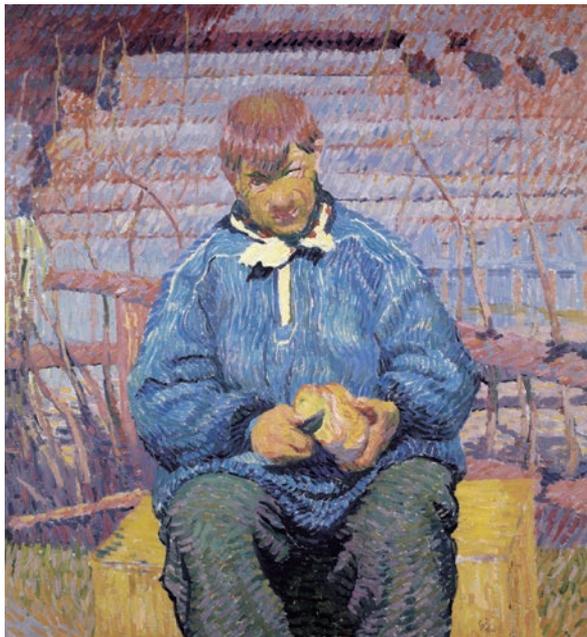
cristianismo, sin embargo, podríamos asimilar esta postura a la privación autoimpuesta.

Por el contrario, el hedonismo fue una postura identificada con la llamada escuela de Cirena (actual Libia) de los filósofos de la Antigüedad. Desde ella se respondía a la pregunta por la "vida buena" inaugurada por Sócrates, por medio de la búsqueda del placer y, sobre todo, por medio de la práctica de placeres elaborados, entre ellos, la comida (o el arte gastronómico). Es sabido que la ciudad griega siciliana de Sibaris fue una de las capitales antiguas del hedonismo. Las diferentes manifestaciones del lujo en la Antigüedad fueron hedonistas.

A través de debates muy diferentes y durante una larga historia, estas dos posturas han acompañado toda reflexión sobre la alimentación (y sobre el lujo, tema que dejaremos de lado). Nuestra época parece rechazar definitivamente el ascetismo al favorecer un hedonismo único en la historia de la humanidad, ligado a la emergencia de la sociedad de consumo. En efecto, la globalización ha permitido expandir como nunca el consumo alimenticio, e incluso ha convertido el acceso a productos alimenticios de calidad en una cuestión de clase y poder adquisitivo. *In fine*, el consumo capitalista promete una forma de democratización del lujo.

Para inaugurar una filosofía de la comida, creo que es necesario partir del sentido antiguo de la percepción epicureista, como lo muestra la *Carta a Meneceo* que reivindicaba el placer en la sobriedad (una especie de síntesis entre ascetismo y hedonismo):

Y estimamos la autosuficiencia como un gran bien, no para que en todo momento nos sirvamos de poco, sino para que, si no tenemos mu-



Giovanni Giacometti, *El pan*, 1908 ©

cho, con poco nos sirvamos, enteramente persuadidos de que gozan más dulcemente de la abundancia los que menos requieren de ella, y que todo lo natural es fácil de lograr, pero que lo vano es difícil de obtener. Los alimentos simples conllevan un placer igual al de un régimen lujoso, una vez que se ha suprimido la molestia [que provoca] la carencia, y el pan y el agua proporcionan un placer supremo cuando se los ingiere necesitándolos. Por lo tanto, el hábito de regímenes simples y no lujosos es adecuado para satisfacer la salud, hace al hombre diligente en las ocupaciones necesarias de la vida, nos pone en mejor disposición cuando a intervalos accedemos a los alimentos lujosos, y nos prepara libres de temor ante la suerte.

Pensada en términos prácticos, hoy esta postura conlleva una política. Pollan retoma, a mi juicio, este ideal cuando tratando de contestar a las preguntas de ¿qué debo comer?, ¿qué tipo de comida?, ¿cuánta?, responde: "Coma comida, más que nada plantas, y no demasiado". **U**

POEMAS

Luigi Amara

SACIEDAD

"Un sorbo más y no respondo
por el decoro de esta cena."
Mi vientre expresa el estado de mi alma:
a punto de estallar
como un timbal exhausto.

Pido un sofá y clemencia.
Déjenme disfrutar del sinsabor del hipo,
del tiempo muerto transformado en boa.

"No. Ni una pastillita de menta".
Cansado de encontrar belleza
en el vuelo de un ave
—y hasta en las patas de una silla rota—
que no se atreva hoy;
no estoy ya para ella.

Voltios de hilaridad me suben como arcadas;
en esta sed hay algo que no alcanza a saciarse.
(No pienses en la abstracción del apetito,
atiende solo a los detalles:
los dedos tamborileando sobre el vientre;
los tímpanos exhaustos.)

De Pasmó, Trilce Ediciones, Ciudad de México, 2003.

CENA NEGRA

Creo que te conocí imaginando
los platos blancos de la cena negra.
Por culpa de un cuento de Villiers
o unas fotografías de Sophie Calle,
las tardes se nos iban en probar,
con el paladar de los párpados,
el banquete monocromo.

MENÚ

Caviar de esturión,
pan y aceitunas negras.
Sopa de huitlacoche con pimienta,
calamar en su tinta,
postre de zapote y zarzamoras.
Chocolate amargo.
Sambuca o tal vez fernet.

Inevitablemente volvíamos a discutir
la pertinencia de la coca-cola...

Muchos años después,
no hemos comprado aún
los platos enteramente blancos
ni han caído a la mesa
las viandas del árbol de la noche.

Quizá es mejor así.
He llegado a temer
que cuando al fin llevemos a los labios
esas delicias negras
y en tus dedos blancos escurran
los jugos de su tinta,
caerá un telón pesado, oscuro,
entre nosotros, esa desolación
de los sueños cumplidos,
y no tendremos ya nada
que decirnos.



MENÚ INSULAR

Ronaldo Menéndez

A mis padres

La candente mañana de marzo en que anunciaron oficialmente que iban a racionar el pan y los huevos, después de un imperioso rumor que no se rebajó un solo instante al sentimentalismo ni al miedo, noté que las carteleras de las bodegas habían renovado sus anuncios sustituyéndolos por un rotundo: "Pan y huevos, solo por la libreta de racionamiento". El hecho me dolió, pues comprendí que el cesante campo socialista se apartaba de nosotros, y que ese cambio era el primero de una serie infinita. Cambiará el campo socialista pero yo no, pensé con melancólica vanidad. Alguna vez, lo confieso, mi entusiasta devoción había exasperado a mis colegas escépticos. Muerto el socialismo, podría dedicarme a medirlo, sin esperanzas, pero también sin exasperación. Decidí seguir de cerca lo que a partir de entonces sería nuestro Menú Insular. Consideré que el domingo 10 de marzo era el cumpleaños de mi hija, visitar aquel día el zoológico de la calle 26 era un acto paternal irreprensible, tal vez ineludible. Esa fue la última vez que, con su injustificada felicidad de rejas, vimos a

PANCHO

El avestruz del zoo. Solía ser tan dócil que, durante la misma hora de todas las mañanas, estiraba su cuello periscópico fuera de la jaula hasta alcanzar la ventana siempre abierta del director. El director le regalaba trozos de pan viejo y cáscaras de plátano. ¡Ah, Pancho! Nunca un ave tan

fea había sido el bonito orgullo de un director. Pero el avestruz un día desapareció sin dejar rastro. Luego de pesquisas inquisitoriales, el azar dio indefectiblemente con la respuesta. Una de las niñas del barrio comentó en el colegio, sin que viniera del todo al caso, que en su casa no había qué comer y su papá había preparado para la cena un muslo de pollo Así, y al decir esto último abrió sus brazos tanto como pudo. La maestra continuó indagando y la niña orgullosa confesó que el pescuezo del pollo también era Así, y el corazón y las alas eran Así. Así fue como se supo que el director del zoo había engordado a Pancho y lo había servido en su mesa doméstica, pues casualmente la niña era la hija del director. Cundió el mal ejemplo, y poco a poco fue diezmada la comunidad de cocodrilos, ciertas especies de monos, todas las aves, algún que otro camélido y otros herbívoros. Al final el zoo se redujo a las hienas y los lobos, que trataban de comerse los unos a los otros, pues para ellos tampoco había alimentos.

Nunca pude comprobar qué había de cierto en aquella historia, y dónde el entusiasmo vernáculo había decidido abrir compuertas a las turbias aguas de la fabulación. Opté medicinalmente por aquel precepto según el cual "ser es ser percibido", y como yo nunca había visto la susodicha ave exótica servida, y mucho menos al director caníbal (téngase en cuenta que las fuentes populares enfatizaban en lo mucho de humano que tiene todo avestruz), decidí descreer de lo que no había visto. Lo que sí vi, escuché y olí profundamente, fueron

LOS CERDOS

Que desde tiempo inmemorial habían constituido la carne angular del soporte gastronómico dentro de la isla. A nadie nunca se le había

ocurrido que aquellos animales, que eran máquinas de devorar todo lo que no fuera su propio cuerpo, podían domesticarse en las zonas más residenciales de la urbe. Como las viviendas no contaban con la adecuada infraestructura para la cría de cerdos, la gente comenzó a criarlos dentro de las bañeras. Era el lugar idóneo, pues permitía, al abrir la ducha, canalizar los abundantes y muy olorosos detritos que la máquina de devorar todo lo que no fuera su propio cuerpo producía. Por lo demás, una vez que la bestia pasaba de peso pluma a peso wélter y decidía dar la batalla por su libertad (no hay nada más inquieto que un cer-



©Rubén Ojeda Guzmán, *Hacer de tripas corazón*, de la serie *La pintura en el mercado*, 2015. Cortesía del artista



©Rubén Ojeda Guzmán, *Distribución de las riquezas*, de la serie *La pintura en el mercado*, 2015. Cortesía del artista

do ciudadano), los bordes redondeados y resbaladizos de la bañera anulaban tobogánicamente toda posibilidad de éxito. El animal podía patallar cuanto le viniera en gana, hasta que de tanto revolcarse hacia el fondo terminaba agotado y hambriento. Pero quedaba un grave problema por solucionar: el escándalo. Como cada mañana, yo y todo el vecindario despertábamos escuchando que un horizonte de cerdos chillaba muy lejos del río y muy cerca de nuestras vidas. Pero he aquí que un extraño día se hizo el silencio, y aunque ya mi madre me había explicado la extraordinaria causa de esto, quise verificarlo con mis propios ojos, por aquello de “ver para creer”. Entré en casa del último vecino que poseía un cerdo escandaloso, y allí estaba

EL VETERINARIO

Comencemos, dice.

Entonces he aquí lo que observo. El veterinario abre su típica maletita de médico rural,

trastea adentro por unos segundos, y de pronto alza el brazo enarbolando una jeringa con aguja metálica como de dentista, pero mucho más gruesa. Así que el experto se posiciona con virtuosismo, exactamente como lo haría un torero a punto del pase de banderillas, y no se me escapa que el puerco ha captado con esa sensibilidad de asado en potencia todo aquel tejemaneje amenazador. El cerdo desconfía y se arrincona en la bañera. El torero de la jeringa se aproxima, y es el momento en que la máquina de devorar todo lo que no sea su propio cuerpo decide proteger su pellejo, para ello se abalanza minotáuricamente contra el matador, pero este sabe su oficio, de modo que se aparta en abanico y mientras la bestia se va en blanco, el hombre del estilete baja su brazo con velocidad de avispa y le clava la jeringa en el lomo. Con este disparo todo hubiera seguido un curso clínicamente previsible. Pero he aquí que el cerdo se revuelve dando alaridos ensordecedores, se restriega contra la pared tratan-

do de sacarse la aguja que se ha zafado de la jeringa y permanece clavada en su lomo negro. Pero la aguja no tarda en caer al suelo, y mientras el rostro del veterinario se va ensombreciendo, el cerdo parece haber olvidado el asunto (incluidos los pseudoverdugos allí presentes), estira su hocico áspero, se mete la aguja enorme a la boca y comienza a masticarla. El veterinario se ha puesto muy serio, pues a pesar de que la aguja se le clava una y otra vez en las encías, el cerdo insiste en masticar. Pero ya la anestesia comienza a hacer su efecto, de modo que el animal empieza a bambolearse y no tarda en caer al suelo, con la lengua colgando y la aguja colgando de la lengua. El rostro del veterinario vuelve a ser una fruta en primavera. Entonces le dice al vecino: su puerco se ha hecho un *piercing* en la lengua, dicen que es bueno para el sexo oral. Se agacha, extrae de la maletita un par de pinzas enormes y un escalpelo. Ayúdame a sujetarle la mandíbula, dice. Y mientras mi vecino acomete la temblorosa tarea de agarrar la superficie áspera y pegajosa de babasangre, el veterinario introduce la pinza y el venablo, trastea durante un par de minutos, y va extrayendo esos pedacitos de carne rosada que son las cuerdas vocales. Ya está listo, nunca volverá a montar escándalos. Cuando la oscura máquina de devorar todo lo que no sea su propio cuerpo regresa de la anestesia local, se revuelca como una lombriz inflada y escupe espumarajos verdirrojos. Aun así no pierde el apetito. Ahora sus reclamos no pasan de resoplidos mudos. Pero a pesar de la ingeniosa solución y lo felices que se ponen todos en el barrio al ver instalada otra vez en el menú la carne de cerdo asada, aparecen los Inspectores prohibiendo y multando a todos aquellos que insisten en criar cerdos en sus bañeras. Ya se sabe, a toda re-

presión (por muy socialista que sea) suele oponerse una reacción. Es así que el recurso antagónico, aunque parece una metáfora de la forma de la isla, es literal y ontológicamente

EL COCODRILLO

De mi vecina Nieves. Y aunque no se trata de una metáfora, sino de algo concreto y singular, en honor a las verdades que aquí expongo es necesario consignar que tampoco fue un caso generalizado. No obstante, este hallazgo me permitió reforzar el mito popular de la desaparición de ciertas especies endémicas del zoológico. Es sabido por todos dentro de este universo que llaman *barrio* (cuyo centro está en todas partes y cuyo perímetro se traslada al infinito) que Nieves se dedica a la confección casera de balsas, esos artefactos donde los isleños se fugan a un más allá que sobrepasa el perímetro del barrio. Con ese olfato que le ha granjeado a Nieves fama de experta negociante, ha conseguido también criar su propio sustento. Cuando llego, primero me enseña el taller clandestino de balsas y luego el cocodrilo. El primero está en su patio al descampado, el segundo también yace en el patio, pero amarrado. Nieves me explica que un cocodrilo es de lo más rentable: come cualquier cosa, por tanto, cuando no hay comida lo alimenta con un mejunje de trapos sancochados y cartones remojados con azúcar. Jamás monta un escándalo. Persuade a los vándalos del barrio de no robarle las piezas para las balsas, posee una apetitosa carne tierna, y una vez sacrificado su piel es harto codiciada por los turistas. Y lo que es aún mejor: no existe una ley que le prohíba a la gente tener su cocodrilo amarrado en el patio. De modo que ni siquiera es ilegal. Es así como cada domingo se instala en la mesa de Nieves el estofado de cocodrilo.

Al escalar el tejado constaté, como en un laberinto de espejos, que la totalidad del vecindario enviaba a sus vástagos avituallados para la pesca.

Regresé a mi casa, la casa de mis padres, la vieja casa inveterada del barrio de Buenavista, donde mi madre fungía como abuela de mi hija, sin tener casi nada que poner en la mesa nuestra de cada día. Pero he aquí que esa noche, en la precisa hora en que un ser ventrílcuo se había encarnado en mí, reclamando todo aquello que ya mi gestión no podía procurarle, mi señora madre nos coloca en la mesa la inesperada fuente de un

CONEJO ASADO

Devoramos como solo pueden hacerlo camélidos humanos con sed de carne en el desierto insular. Harto satisfechos, y emitidos los eructos de rigor, pasé a preguntarle a mi madre la procedencia de aquel fastuoso menú. Me explicó en tres palabras de qué se trataba: conejo de altura. Y al ver el estupor como un acné repentino sobre mi rostro, me dijo: anda, sube y compruébalo por ti mismo, claro está que si nada ves, tu incapacidad no invalida mi testimonio.

Al escalar el tejado constaté, como en un laberinto de espejos, que la totalidad del vecindario enviaba a sus vástagos avituallados para la pesca. El barrio se ensombrecía a causa de los apagones y de la escasez de bombillas. Alguien, probablemente uno de los hijos de Nieves, me impuso el más cauto silencio por medio de ostensibles gestos, y se ofreció incluso a compartir la sección de alero que le correspondía, para enseñarme los procedimientos técnicos de la pesca de altura. Se lanza en enérgica parábola la plomada con su *gold fish* enganchado al anzuelo, de tal modo que permanezca hundida en algún vericuetto oscuro de un

tejado vecino. Esto era lo principal. Lo demás es el tacto de relojero, la experiencia y el rigor de la batalla. Cuando el gato muerde el *gold fish* se verifica un leve corrimiento del sedal, progresivo, hipócrita. Luego el gato se traga la carnada y empieza la lucha, porque el histérico genuflexo no comprende lo que le está sucediendo. Se voltea bocarriba, profiere alaridos desnaturalizados que parecen los de un recién nacido, aferra sus manos felinas a cuanto superficie encuentra a su paso, da saltos electrizados. La única manera de vencerlo es dando sedal, otorgándole un respiro que deprima sus fuerzas, otra vez recogiendo, otra vez dándole sedal y otra vez recogiendo drásticamente hasta que su cuerpo con ojos de loco quede colgando en la punta de la caña. Una vez despeleado y descabezado, se hace prácticamente imposible distinguir a un gato de un conejo. El nuevo espécimen había sido bautizado rigurosamente como "conejo de altura".

Antes de bajar del tejado, miré la luna. Sentí un confuso malestar que traté de atribuir a mi rigidez y no a la impresión de la violenta pesca de altura. Abrí, cerré los ojos, miré dentro de mí, entonces pude volver a ver el Menú Insular.

Arriba, ahora, al inefable centro de mi relato; empieza aquí mi desesperación de escritor. Todo lenguaje es un alfabeto de símbolos cuyo ejercicio presupone un pasado que los interlocutores comparten: ¿cómo transmitir a los otros el infinito Menú Insular, que mi temerosa memoria apenas abarca? Lo que vieron mis ojos dentro de mí fue simultáneo; lo que transcribiré, sucesivo, porque el lenguaje lo es. Vi el populoso mar que rodea la isla, y del mar vi redes y de las redes vi muchedumbres de camarones y langostinos, los vi poblando largas mesas familiares bajo rostros risueños, vi fuen-

tes de aguacates en lascas y lascas y lascas, haciendo de la cerámica una cebra verde, vi rabo de toro encendido bajo crema de ají, vi pulpos y calamares ahogados en su tinta, vi plátanos, mameyes, caimitos, zapotes, anones, chirimoyas y mangos, vi langostas de talla extralarga dejando que su olor tocara por igual todas las narices, vi un laberinto restaurado (era La Habana), vi en un traspatio de una calle de Buenavista una larga mesa dominical poblada de un oloroso cerdo asado criado en una finca y no en una bañera, vi tasajo en salsa roja con guarnición de boniatos, vi malanga hervida entrando por los ojos de un solo niño de muchos rostros, vi pepinos, rabanitos, tomates, berros, nabos, zanahorias, lechugas tiernas y coles macizas como mujeres rusas, vi un círculo de tierra fértil en la vereda donde aún permanecía un almendro, vi en una librería de la calle 70 un ejemplar de la primera edición de *Cocina al minuto*, las de Nitza Villapol, vi su censurado programa televisivo otra vez divulgando aquello de "recetas fáciles de hacer para todo el barrio", vi pescado fresco en las pescaderías, panes al horno, perdices a la cacerola, ostiones en vasos cortos, quesos de superficie lunar, *Roquefort*, *Parmesano*, *Crema*, vi barras de chocolate entrando en la boca de negros sudorosos, vi a mi madre riendo ante una barroca despensa, vi el supermercado Ciar otra vez poblado de pueblo y no de turistas, vi pimientos asados, vi un niño de doce años bebiendo leche (desde los once la habían excluido del menú infantil), vi frijoles multicolores y arroz en blanco y negro como moros y cristianos, vi brazos gitanos, pastelería francesa, arroz chino, papas a la gallega y manjar oriental, vi picadillo a la habanera que era el preferido de Piñera, vi el boniatillo que tanto gustaba a Lezama, vi la reliquia atroz de lo que deliciosamente había sido



Peter Blume, *Vegetable Dinner*, 1927. ©Smithsonian American Art Museum

un cerdo de Nochevieja, vi el engranaje de la gula y la modificación del hambre, vi el Menú Insular desde todas las casas, vi en el Menú mi casa, y en mi casa otra vez el Menú y en el Menú mi casa, vi mi boca y mis tripas, vi tu boca llena, y sentí vértigo y lloré, porque mis ojos habían visto ese referente secreto y conjetural, cuyo nombre usurpan los isleños, pero que ningún isleño desde hace largo tiempo ha visto: el increíble Menú Insular.

Sentí infinita veneración, infinita lástima. Temí que no me abandonara jamás la impresión de lo que había perdido, de lo que me habían quitado. Felizmente, al cabo de unas noches de insomnio, me trabajó otra vez el olvido.

¿Existe ese Menú en lo íntimo de mi alma? ¿Lo he visto cuando aquella noche miré dentro de mí y ya lo he olvidado? Nuestra memoria insular —huelga decirlo— es porosa para el olvido. Yo mismo estoy falseando y perdiendo, bajo la trágica erosión de los años, el justo sabor del huevo y del pan de cada día. **U**

Tomado de Ronaldo Menéndez, Enrique del Risco e Ignacio Padilla (eds.), *Pequeñas resistencias 4: Antología del nuevo cuento norteamericano y caribeño*, Páginas de Espuma, Madrid, pp. 225-231, 2005. Se reproduce con autorización.



PASEOS POR EL SUPERMERCADO

Valeria Mata

*La memoria puede estar en cualquier parte y hay recuerdos
que se quedan en la punta de la lengua
en los huecos de los dientes rotos
o disueltos en la saliva.*

Bibiana Candia

Cuando tenía dos años, me caí en un Bodega Aurrerá mientras corría con un biberón de vidrio por el pasillo de los cereales. Toda la boca me sangraba y mis padres, después de robar una camiseta de la tienda para detener la hemorragia, tuvieron que llevarme en brazos al hospital más cercano, de donde salí con la cicatriz que hasta ahora llevo en el labio.

Una parte de la historia de mi cuerpo quedó marcada en el supermercado. Entonces no lo sabía, pero en ese accidente —el primero de mi vida— ya se estaba forjando mi fascinación por esos espacios.

Los supermercados nos resultan tan familiares que no solemos considerarlos dignos de estudio o reflexión. Están relacionados con la subsistencia, con el mantenimiento de la vida, y hasta hace poco las mujeres habían sido las usuarias principales. En general, se ha pensado que alimentar y cuidar a otros son tareas femeninas, casi siempre invisibilizadas. Como asociamos los supermercados al ámbito doméstico, obviamos su existencia sin sospechar que forman parte de nuestras memorias infantiles y adultas, y que en ellos se escenifican encuentros, disturbios, deseos y emociones. Sus transformaciones a lo largo de los años revelan



©Studio Ghibli, fotograma de la película *Kiki: Entregas a domicilio*, 1989

el estado del sistema alimentario y las decisiones que tomamos en sus pasillos tienen efectos en varios aspectos de nuestra vida.

Por las cosas que llevan en sus carritos podemos intuir la forma de vida de los demás. Cuando ponemos los productos en la banda de la caja, exponemos nuestras costumbres alimenticias, nuestros intereses más íntimos, nuestra economía y estructura familiar: ¿tenemos perro, gato, bebés, pareja?

El antropólogo Marc Augé dice que los supermercados son “no lugares”, al igual que los aeropuertos o los hoteles, caracterizados por alojar encuentros efímeros y circunstanciales. En los no lugares ocurren transacciones poco significativas que olvidamos muy pronto, dice Augé, pero no me convence. Creo, más bien, que el supermercado está inmerso en la historia, la economía y la cultura como lo están un restaurante o un avión. En todo lugar donde esté presente la comida hay relaciones sociales y se construyen memorias.

Comprar en un supermercado es una actividad performática. Entramos en él con una serie de comportamientos corporales, una rutina aprendida, un entendimiento del espacio que ahora damos por hecho, pero que en su momento supuso una revolución. Cuando aparecieron las primeras tiendas de autoservicio, poder tomar los productos con libertad y sin ayuda era algo extraño, pues antes se hacía una lista de compra que se entregaba en un mostrador, en el que el encargado colocaba los productos que iba seleccionando.

Annie Ernaux, una de mis escritoras favoritas, narra una visita que hizo en la década de 1990 a un supermercado en Eslovaquia, el primero abierto después de la caída del régimen comunista. En ese entonces, los clientes estaban en pleno aprendizaje del autoservicio y sus reglas, deambulaban desconcertados por los pasillos llevando una canasta que les habían impuesto en la entrada. Caminaban con precaución, se detenían mucho tiempo frente a los productos sin tocarlos, eran “cuerpos

aventurados en terreno desconocido". En México sucedió algo parecido y poco a poco salir a "hacer el súper" se convirtió en una oportunidad de convivencia y paseo familiar, en un plan de fin de semana.

En la sección de frutas, la gente toma con discreción una uva o dos. Hay un pacto colectivo implícito en esa práctica: es un robo aceptado. Sería diferente si lleváramos un cuchillo para partir un melón y comer un pedazo ahí mismo, aunque bien podríamos hacerlo. Cada vez que visitamos un supermercado miles de alimentos nos rodean en silencio y no nos atrevemos a comerlos sin haber pagado por ellos, incluso cuando estamos hambrientos. Hemos interiorizado la norma y no nos rebelamos.

A mi papá le encantaba ir al súper, pero era inevitable que le diera hambre mientras com-

prábamus. Procedía de la siguiente manera: tomaba una charola de carne cruda molida, le quitaba el plástico que la cubría y la disponía en nuestro carrito, en la parte donde suelen sentar a los niños. Después nos dirigíamos a la sección de especias y tomaba un bote de pimienta, lo abría y sazonaba la carne. Recorríamos así los pasillos, en calma, mientras comíamos bolitas de carne con los dedos. Cuando llegábamos a la caja, pagábamos la charola de unícel ya vacía y el bote de pimienta abierto. Esta pequeña transgresión compartida me emocionaba y se convirtió en uno de mis mejores recuerdos con él. Ya no como carne desde hace años —mucho menos cruda—, pero aún conservo la costumbre de abrir alguna cosa para aplacar el hambre mientras hago las compras.

Mientras a la mitad del mundo le preocupa si comerá o no, la otra mitad se inquieta sobre qué comer. Liberado de la preocupación ancestral de la escasez, el norte global tiene suministros abundantes de comida que paradójicamente se convierten en una fuente de estrés y ansiedad, en un campo minado en el que al parecer se ha perdido el sentido de control sobre lo que se come.

Una señora mayor habla sola frente al refrigerador de los quesos. Conversa en voz alta con la mercancía. No alcanzo a escuchar qué dice y cuando intento acercarme, elige de súbito un paquete de mozzarella y se aleja.

La comida es conversación, pero cada vez entendemos menos la lengua en la que nos hablan nuestros alimentos. Es confusa y críptica. Una mayonesa casera, por ejemplo, tiene tres ingredientes básicos —yema de huevo, aceite y limón—, pero si tomamos un frasco



Primeros supermercados nacionales, 1952. Fotografía de Leon H. Abdalian. Boston Public Library ©

Una señora mayor habla sola frente al refrigerador de los quesos. Conversa en voz alta con la mercancía.

en el súper, de cualquier marca, vemos que contiene alrededor de doce ingredientes, entre ellos, para alargar la vida del producto, el ácido etilendiaminotetraacético disódico compuesto por etilendiamina, cianuro de sodio y formaldehído. Nadie sabe descifrar ese enigma, así que la mayonesa se compra como un acto de fe.

Dentro del supermercado, nuestra atención es capturada por la pila de bienes de todo tipo. El deseo se nos escapa y se centra en todo, en cualquier cosa. Tal vez por eso el súper es uno de los lugares donde más niños se pierden. Parece que en cuanto los clientes cruzan sus puertas, abandonan el cuidado de sus hijos, que aprovechan la oportunidad para internarse en el frenético laberinto de productos y son encontrados después en el departamento de salchichonería, la sección de juguetes o embelesados frente a una pantalla de plasma.

Para evitar el agobio provocado por el exceso de mercancías, tendemos a evitar el contacto directo con nuestros alimentos: sabemos lo menos posible de su origen e ignoramos su modo de producción. Nos distanciamos también al convertir la comida en un producto digital, seleccionado desde nuestros teléfonos inteligentes y consumido con rapidez para cumplir una obligación que nos quita tiempo productivo.

Proliferan los "supermercados fantasma", que no están abiertos al público y funcionan como almacenes que prometen llevar el pedido a domicilio en minutos. Tecnología avanzada que más bien es precariedad laboral. Los recolectores corren frenéticos por los pasillos para agrupar los productos a gran velocidad. El súper de toda una familia en la espalda de un único repartidor.

Una de las intenciones del supermercado es crear la ilusión de pureza y asepsia en todos los productos: neutralizar los olores para dar una sensación de pulcritud, colocar las frutas y verduras en la entrada para comunicar la frescura del espacio y los alimentos, acomodar las carnes, sin rastros de sangre, en paquetes sanitizados, promover la compra de ensaladas previamente desinfectadas y embolsadas.

Fuera de nuestra vista, sin embargo, tiene lugar un proceso industrial bastante oscuro, pero cubierto por capas de plástico. Las desigualdades y abusos a lo largo de las cadenas globales de suministro de alimentos se disimulan bajo el barniz de civismo y orden que impera en un súper.

No sé cómo medir el tiempo dentro del supermercado. No puedo ver el sol y siempre se percibe el mismo clima. El súper es el lugar en el que las estaciones no existen. Podemos confirmarlo porque hay mangos en invierno y guayabas en verano.

¿Se pueden tomar fotos en un supermercado? Nunca he visto a nadie que lo haga. Tal vez los lugares donde se prohíbe tomar fotos ocultan algo, tal vez las fotografías podrían desenmascarar el espectáculo de ilusionismo que se despliega ahí dentro. Porque un tipo de magia se produce al presentar los empaques en las estanterías: la comida pasa a ser otra cosa, se recubre de un halo misterioso que provoca las ganas de comprar algo cuyo contenido desconocemos, por el simple hecho de que su presentación o los colores de su etiqueta nos atraen.

Si el supermercado busca ocultar, opacar, cubrir, entonces sus imágenes y representa-

ciones lo expondrían al riesgo de volverse más visible, más transparente. En un arranque de entusiasmo, empiezo a tomar fotos con mi celular sin tener objetivos claros. Disparo de manera aleatoria hacia los pasillos, mi carrito, las estanterías... No han pasado ni cinco minutos y se acerca un guardia de seguridad para pedirme que deje de hacerlo, son políticas de la empresa y hay cámaras de vigilancia. El súper puede tener imágenes mías, pero yo no puedo guardar las suyas.

La sección de té aumentó de tamaño. Ahora hay varias marcas nuevas y las personas se sumen en una meditación profunda frente a ellas, acarician los empaques con devoción. Me intereso por una caja color amarillo que promete una *smooth digestion*. Leo que se trata de un té de Sri Lanka empacado en Estados Unidos: 20 mil kilómetros acumulados en esta cajita.

Hace un tiempo, cuando escribía un texto sobre el trabajo en la industria de los alimentos, entrevisté a una mujer que tenía el puesto de *degustadora* en un gran supermercado. Me confesó que siempre terminaba odiando todos los productos que promocionaba: el jamón de pavo, el jugo sin azúcar, la salsa macha. En ese momento, su obligación consistía en freír unos taquitos dorados —que se venden congelados— y ofrecerlos a la clientela. Después de un mes de desempeñar la misma tarea, el olor del aceite se había vuelto insoportable y había dejado de preparar tacos dorados para sus hijos, aunque se los pidieran.

Recordé lo que cuenta Munir Hachemi en *Cosas vivas* (2018), su primera novela. El protagonista trabaja inyectando pollos hacinados en jaulas diminutas para consumo humano. Todos los días, con perversidad, la empresa le ofrece para comer una caja de cartón llena de



©Studio Ghibli, fotograma de la película *Pom Poko*, 1994

muslos de pollo empanizados. Para aguantar los olores y visiones durante sus jornadas laborales, aprende a ausentarse mientras su cuerpo trabaja. Cuando por fin renuncia, decide abandonar el consumo de carne “no como una decisión, sino como una consecuencia del trabajo”.

Diamela Eltit, en su libro *Mano de obra* (2002), narra las experiencias de varios trabajadores de un supermercado, convertidos en cuerpos exhaustos, que deben conservar la calma cuando clientes enfebrecidos quieren saldar la rabia que les provoca la incertidumbre frente a las mercancías:

Soy un experto en pasillos, en luces, en mantener la frialdad programada de los productos alimenticios [dice un trabajador], formo parte del súper —como un material humano accesible— y los clientes lo saben. Me ordenan que busque en las bodegas un producto inexistente y se



dirigen a mí con un rencor incomprensible y curioso.

Hay supermercados sin jefes donde los consumidores son dueños y trabajadores del lugar. Se organizan en un modelo de cooperativa en el que los clientes/copropietarios tienen acceso a alimentos frescos, de calidad y proximidad, comprados a los productores a precios justos.

Estos supermercados cooperativos son una forma de activismo alimentario que apuesta por la organización comunitaria y la educación política para transformar el sistema actual de producción, distribución y consumo.

Uno de los primeros en funcionar fue Food Coop, que abrió en 1973 en Brooklyn, y ahora reúne 16 mil cooperativistas. Gracias a que hay pocos intermediarios y a que los socios hacen trabajo voluntario durante tres horas al mes —a veces en el almacén, las cajas, haciendo

limpieza, etcétera—, los alimentos son un 30 por ciento más baratos que en otros supermercados. Además, tienen una guardería dentro del súper, ofrecen cursos de cocina y editan su propio periódico.

Cuando visité La Osa, el primer supermercado cooperativo en Madrid, llamaron mi atención los letreros en las estanterías con información sobre el origen de los productos. También había carteles que enseñaban cómo leer las etiquetas y se incentivaba a evitar el desperdicio con etiquetas que decían: "Caduco pronto, ¡llévame!", a diferencia de un supermercado tradicional en el que los clientes seleccionan el producto al que le queda más vida útil. Tuve la sensación de que La Osa, además de un súper, era un espacio pedagógico, de sociabilidad y convivencia, en el que los cooperativistas se conocen y conforman una comunidad de aprendizaje.

"¿Encontró todo lo que buscaba?", me pregunta la cajera. Y pienso que esa es la aspiración del supermercado: tenerlo todo, cubrir cada deseo humano, ser un espacio total de consumo. Antes, la gente tenía que hacer sus compras en locales distintos: la carnicería, la panadería, la frutería, la lechería, pero el surgimiento de las tiendas de autoservicio concentró todas las necesidades en un mismo lugar. Ahora estas superficies comerciales venden ropa, medicamentos, juguetes, autopartes, libros y hasta ataúdes —desde que Walmart incursionó en la industria funeraria de Estados Unidos—.

Le respondo que sí a la cajera, por costumbre —el súper es un conjunto de gestos repetidos— y porque no sería deseable profundizar en una pregunta tan compleja con la fila de clientes que esperan impacientes y hambrientos detrás de mí. **U**



©Gina Beavers, *Korean Krispy Buttermilk Chicken encased in Sriracha Rice Krispy Coating with red Jalapeño*, 2020. Fotografía de Charles Benton.
Cortesía de la artista

POEMA

PEDAZO DE TOCINO

Rodrigo Círigo

si fueras un pedazo de tocino
y crujieras salado entre mis dientes
y mis dedos brillaran con tu grasa
y adornaras feroz las hamburguesas
las sopas de lenteja
los huevos estrellados

si fueras un pedazo de tocino
y resbalaras
entre el humo el calor de las sartenes
y tu sed rojiblanca y tu saliva
gobernarán los triglicéridos
los ecos de una arteria al derrumbarse

si el cerdo que por fuerza hubieras sido
pudiera aún oírse
entre las carnes congeladas
tu trompa un crepitar de flores
el lodo el sol las humedades
cerdo feliz entre los cerdos
más quemadura que palabra

si fueras un pedazo de tocino
podríamos querernos ¿no es así?
cabrías en la palma de mi mano



LA VEGETARIANA

SELECCIÓN

Han Kang

Traducción de Sunme Yoon

Acostado y cubierto con el edredón, perdí el sentido de la realidad por un momento y me quedé mirando ausente la luz de la mañana invernal que entraba a través de las cortinas blancas. Cuando moví ligeramente la cabeza y puse mis ojos sobre el reloj de la pared, me levanté disparado como un resorte y salí de la habitación abriendo la puerta de par en par. Mi mujer estaba otra vez en la cocina delante del frigorífico.

—¿Estás loca? ¿Por qué no me has despertado? ¿No sabes la hora que es?

Interrumpí lo que estaba diciendo al sentir algo mullido bajo mis pies. No podía creer lo que estaban viendo mis ojos.

Ella estaba en cuclillas, vestida con el mismo camisón y con el pelo despeinado cayéndole a ambos lados de la cara. A su alrededor y sobre el suelo de la cocina había desperdigadas tantas bolsas de plástico y recipientes herméticos que no quedaba lugar donde poner los pies. Terнера cortada finamente para hacer *shabu-shabu*, panceta de cerdo, dos jarretes completos de vaca, calamares guardados en bolsas herméticas, anguilas limpias y troceadas que le había mandado recientemente mi suegra del pueblo, corvinas semisecas y atadas con una cuerda amarilla, empanadillas congeladas todavía sin abrir y un sinnúmero de paquetes que no se sabía qué contenían. Haciendo crujir el plástico, mi mujer estaba metiendo esos bultos uno a uno en una gran bolsa de basura.

—¿Qué se supone que estás haciendo? —le grité, perdiendo los estribos.

Igual que la noche anterior, ignoró mi presencia y siguió tirando los paquetes de carne en la bolsa. La ternera y el cerdo, el pollo troceado y las anguilas marinas, que debían de valer como mínimo 200 mil wones; todo fue a parar a la bolsa de la basura.

—¿Te has vuelto loca? ¿Por qué estás tirando todo esto?

Apartando las bolsas de plástico, me abalancé sobre ella y la agarré de la muñeca. No me lo esperaba, pero la firmeza de su mano era férrea. Tuve que utilizar la fuerza hasta que se me subió el calor a la cara para lograr que soltara el paquete que sostenía. Masajeándose la muñeca derecha enrojecida con la otra mano, habló con el mismo tono de siempre.

—He tenido un sueño.

Otra vez lo mismo. Me lo dijo mirándome a los ojos, sin que se le alterara en lo más mínimo la expresión. Entonces sonó mi móvil.

—¡Mierda!

Empecé a buscar en los bolsillos de la americana que había dejado sobre el sofá la noche anterior. En el último bolsillo encontré el móvil, que sonaba desafortadamente.

—Lo siento muchísimo. Es que me surgió un problema en casa... De verdad, lo siento. Me daré mucha prisa para llegar lo antes posible. No, no, puedo salir de inmediato. ¡Ahora mismo! No, no haga eso. Espéreme que ya voy. De nuevo le pido mil disculpas. No sé qué decirle...

Colgué y entré corriendo al baño. Me afeité con tanta prisa que me corté dos veces.

—¿No hay ninguna camisa planchada?

No me respondió. Soltando tacos, revolvi la cesta de la ropa sucia y encontré la camisa que me había quitado la noche anterior. Afortunadamente no estaba muy arrugada. Mientras me colgaba la corbata al cuello como una bufanda, me ponía los calcetines y guardaba la

agenda y la cartera en los bolsillos, mi mujer no se movió de la cocina. Por primera vez en cinco años de casados, salí hacia mi trabajo sin que me ayudara a prepararme y me acompañara hasta la puerta.

—¡Se ha vuelto loca! ¡Totalmente loca!

Metí los pies en los zapatos nuevos, que todavía me iban estrechos, y salí abriendo con fuerza la puerta del apartamento. Al comprobar que el ascensor estaba en la última planta, bajé corriendo los tres pisos por las escaleras. Cuando por fin logré subirme al metro, que justo estaba a punto de salir, me miré en el cristal de la oscura ventanilla. Me arreglé el pelo, me hice el nudo de la corbata y alisé con



©Rubén Ojeda Guzmán, *La pintura en el mercado*, de la serie homónima, 2015. Cortesía del artista

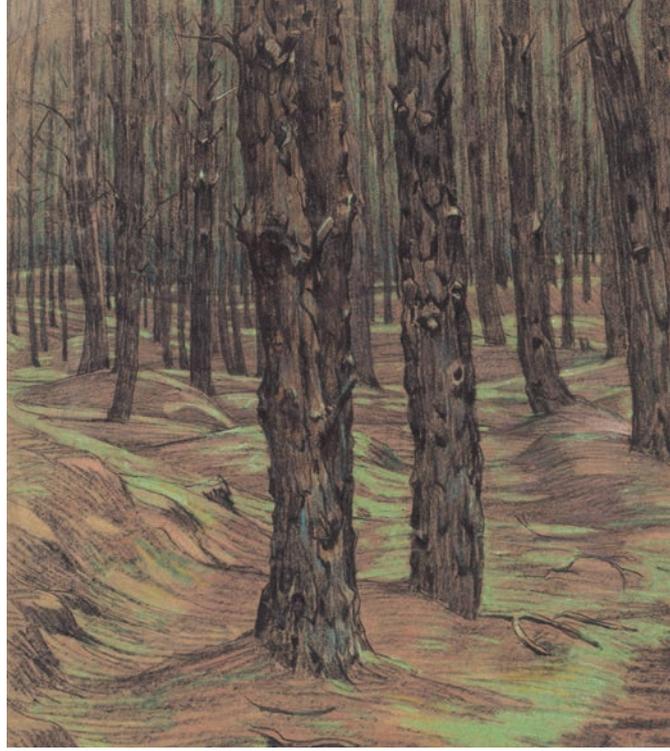
Eran cientos de enormes y rojos bultos de carne que colgaban de unos maderos. De algunos de ellos caían gotas de sangre todavía fresca.

las manos la arruga de la camisa. Fue entonces cuando me acordé de la escalofriante calma que tenía la expresión de mi mujer y también de su voz dura y seca.

Dos veces me había dicho que todo se debía a un sueño que había tenido. Su cara pasó como una ráfaga contra la oscuridad del túnel, al otro lado de la ventanilla del metro en movimiento. Era una cara desconocida, como si la viera por primera vez. Pero no había tiempo para pensar en su extraño comportamiento puesto que solo tenía treinta minutos para inventar una excusa que darle al cliente y repasar el borrador de la propuesta que iba a presentarle. Brevemente me dije para mis adentros que volvería a casa tan temprano como pudiese. Desde que me habían cambiado de sección, hacía meses que no salía del trabajo antes de las doce.

Era un bosque oscuro. No había nadie. Tenía la cara y los brazos arañados por abrirme paso entre los árboles de hojas puntiagudas. Creo que estaba en compañía de otras personas, pero parece que me perdí. Hacía frío. Crucé un arroyo congelado y descubrí un edificio iluminado que parecía un granero. Entré apartando una cortina de arpillera y los vi. Eran cientos de enormes y rojos bultos de carne que colgaban de unos maderos. De algunos de ellos caían gotas de sangre todavía fresca. Me abrí paso apartando los incontables trozos de carne, pero la puerta de salida del fondo no aparecía. La ropa blanca que llevaba puesta se me empapó por completo de sangre.

No sé cómo me escapé de ese lugar. Volví sobre mis pasos corriendo y crucé de nuevo el arro-



Maurits van der Valk, *Bosque de pinos*, 1867-1935.

yo. De pronto el bosque se aclaró y aparecieron árboles primaverales muy tupidos y verdes. El sitio estaba atestado de niños y oía a cosas ricas. Varias familias que estaban de picnic. Era un panorama increíblemente luminoso. Corría un manantial rumoroso, a su vera había gente sentada sobre esterillas que comía rollos de arroz envueltos en algas. A un lado asaban carne a la parrilla, se escuchaba tararear canciones y resonaban las risas de alegría.

Sin embargo, yo tenía miedo. Todavía llevaba mis ropas manchadas de sangre. Me agaché y me escondí detrás de un árbol para que nadie me viera. Tenía también las manos manchadas de sangre. Y la boca. Había comido los pedazos de carne caídos en el suelo de ese granero. Me había embaldurnado las encías y el paladar con la sangre roja de esa blanda carne cruda. Mis ojos, que se reflejaban en los charcos de sangre, centelleaban.

No pudo ser más vívida la sensación de desgarrar con mis dientes esa carne cruda. Y mi cara, mis ojos... Me había vuelto una desconocida, pero no había duda de que era yo. No, al revés. Era un rostro visto innumerables veces, pero no era mi



Rijksmuseum @

cara. No puedo explicarlo. Conocida y desconocida a la vez, fue una sensación vívida y extraña, terriblemente extraña.

La cena que había preparado mi mujer consistía en hojas de lechuga y pasta de soja, una sopa clara de algas que no tenía carne ni almejas y kimchi. Eso era todo.

—¿Pero entonces has tirado toda la carne que había en el frigorífico por ese estúpido sueño? ¿Cuánto valía lo que tiraste?

Me levanté de la mesa y abrí la puerta del congelador. Estaba vacío. Solo había cereales tostados, pimiento rojo en polvo, guindillas congeladas y una bolsa de ajo picado.

—Hazme aunque sea un huevo frito. Estoy realmente agotado. Casi ni he almorzado.

—También tiré los huevos.

—¿Qué?

—Tampoco nos volverán a traer leche.

—¡Joder! ¿Pretendes que yo no coma carne?

—No podía dejar todo eso en el frigorífico.

No lo soportaba.

¿Cómo podía ser tan egoísta? Me quedé mirándola fijamente. Ella había bajado los ojos, pero se veía más serena que nunca. No me esperaba aquello. No me imaginaba que pudiera ser tan egoísta y que hiciera lo que le viniera en gana. No sabía que era tan irracional.

—¿Quieres decir que a partir de ahora no comeremos carne en esta casa?

—Tú, en general, solo desayunas en casa. Seguro que comerás carne en la comida y en la cena. No te morirás por no comer carne por la mañana —respondió con parsimonia, como si su decisión fuera lógica y apropiada.

—De acuerdo. En mi caso, vale, pero, ¿y tú? ¿No vas a comer carne de ahora en adelante? —Ella respondió asintiendo con la cabeza—. ¿Ah, sí? ¿Hasta cuándo?

—Hasta cuando sea.

No supe qué más decirle. Sabía, de haberlo leído y escuchado, que estaba de moda ser vegetariano en estos días. La gente se hacía vegetariana para tener una vida más sana, para cambiar su metabolismo y dejar de sufrir alergias y piel atópica, o simplemente para cuidar el medio ambiente. Los monjes budistas que hacían vida retirada también eran vegetarianos, pero lo eran por una buena causa: evitar hacer daño a los seres vivos. ¿A qué venía esa extravagancia de mi mujer? Ni que fuera una adolescente caprichosa. No necesitaba bajar de peso ni tenía que curarse ninguna enfermedad, pero había cambiado sus hábitos de alimentación por una simple pesadilla. ¡Ni que estuviera poseída por un demonio! ¿Cómo podía ser tan tozuda e ignorar de aquella manera la oposición de su marido? **U**

Han Kang, *La vegetariana*, Rata Books, Barcelona, 2017, pp. 16-22. Se reproduce con autorización.

POEMA

ORFELIA ENCUENTRA LA GARANTÍA DEL REFRIGERADOR

Elisa Díaz Castelo

Te lo llevaste y me parece bien. En cualquier caso,
mi casa es fresca y honda y hace mucho
venció la garantía. Era demasiado
para mí sola. No pude con su ruido.
Ahora lo imagino en tu nueva cocina,
impasible y constante. A diferencia de mí,
te acompaña todavía con su silencio espumoso
de enorme concha que acapara el oleaje del mar,
uno de invierno. Seguirá abasteciendo la oscuridad
con su monólogo. Todavía
intenta alargar la vida útil de las cosas, detener,
humildemente, el tiempo. Con su luz de inframundo
alumbra el insomnio de tu hambre. Me pregunto si a veces
su rumor te despierta. Si lo escuchas
enhebrando sus sílabas de hielo. Una vez
me dijiste que incluso en alimentos congelados
no se detiene la descomposición, solo se alenta.
Aquí tengo la garantía. La fecha exacta.
La hora y el minuto de la compra. Fue
lo primero que compramos juntos para la casa.

Pienso en todo lo que quisimos mantener
fuera del tiempo. De nuestra visita
al centro de conservación del lobo gris
recuerdo esa pickup cargada de venados muertos.
¿Te acuerdas? La descubrimos por el olor. Ahí estaban
apilados uno sobre otro y no era claro
dónde terminaba o empezaba un cuerpo, eran
una sola masa de pezuñas, cornamentas,
pelaje ensangrentado y, sobre todo,
moscas. Tal era el hambre de los lobos.
Indiscreta y eterna, de límites desdibujados.
Es eso. El hambre
que se renueva. El mundo
que insiste. Sus bacterias. Mientras tanto
nuestro refrigerador en tu cocina
deshebra el aire con su quejido luctuoso
sigue cantándole a las cosas que guarda adentro:
quédate, quédate así, no cambies nunca.

De *El reino de lo no lineal*, FCE, CDMX, 2020. Se reproduce con el permiso de la autora.



ES LO QUE HAY PARA CENAR

Scott Korb

Traducción de Virginia Aguirre

En el principio, así va la historia, todos éramos vegetarianos, hasta los animales. Nuestro sustento eran todas las plantas verdes. Está escrito ahí en el Génesis. Dios dijo:

Les confío todas las plantas que en la tierra engendran semilla, y todos los árboles con su fruto y su semilla, ellos les servirán de alimento. A todos los animales de la tierra, y a todas las aves del cielo y a todos los seres vivientes que se arrastran por la tierra, la hierba verde les servirá de alimento. Y así sucedió.

Si no hay ningún sufrimiento, es ni más ni menos que el Paraíso, ni más ni menos que la creación de Dios.

La Caída, que entreabrió la puerta a un mundo de pecado y sufrimiento, a la larga desemboca en el Diluvio Universal y las primeras leyes sobre los alimentos. Cuando todos esos leones y tigres otrora vegetarianos salen de su confinamiento en el arca de Noé, Dios crea un orden diferente, concedido como una bendición con el propósito de infundir en los animales “temor y respeto” a la humanidad. Dios bendijo a Noé y a sus hijos con estas palabras:

Sean fecundos, reproduzcanse y pueblen la tierra. Todos los animales los temerán y los respetarán: las aves del cielo, los reptiles del suelo y los peces del mar están bajo su dominio. Todo lo que se mueve y tiene vida, al igual



©Grandma Moses, *Grandma Moses Goes to the Big City*, 1946. Smithsonian American Art Museum

que los vegetales, les servirá de alimento. Yo lo pongo a su disposición.

Los antiguos creadores de mitos detrás del Génesis entendieron mejor de lo que normalmente lo hacemos nosotros que el nuestro no es un mundo perfecto. Y tampoco sería posible, pensaban, sin una intervención divina tan cósmica y dramática como la creación original de Dios. Las utopías son los sueños de los profetas y los profetas tienen grandes sueños sobre lo que Dios, en todo su misterio y majestad, hará al final de los tiempos, no sobre lo que la humanidad, en toda nuestra mansedumbre y temor y vergüenza y orgullo, es apenas capaz hoy en día. Según el Génesis, la profecía de Isaías en el siglo VIII a. n. e. refunda un mundo sin sufrimiento. Solo entonces se nos pide dirigir la mirada a un futuro en el que nuestros implementos de guerra se volverán herramientas agrícolas —“convertirán sus espadas en arados”— para que podamos cultivar cada vez más plantas verdes que alimenten a nues-

tros lobos y leopardos, osos y leones, áspides y serpientes vegetarianos. Y, por supuesto, a nuestro yo vegetariano, perdido largo tiempo atrás.

Pero aún no llegamos a ese punto. Y, seamos sinceros, nunca volveremos a ese punto. Explicar nuestra esencia imperfecta en este mundo forma parte de la narrativa religiosa que pasa por Adán y Eva, Caín y Abel, Abraham y Moisés, e incluso el paciente Job. También en ello se sostiene la obra de los profetas hebreos, que estaban decididos a reformar su mundo buscando sin cesar, incluso sin esperanza, alcanzar el Reino de Dios. Y si fuera posible despojar a nuestras mitologías de todo dogma religioso que se les ha adherido a lo largo de los siglos y acudir directamente a las enseñanzas de nuestros grandes mitos, las discusiones sobre nuestra imperfección básica y nuestra imperfectibilidad esencial podrían aportar mucho para dar forma a una mejor cocina.

En lo tocante a nuestra relación con los animales, cabe recordar que el manejo de su su-

puesto temor hacia nosotros —presumiblemente para mitigar su sufrimiento y nuestra culpa— no es una propuesta novedosa. Lo hemos venido haciendo, o así lo hemos imaginado siempre, desde el principio. Si se interpretaba que la humanidad había de inspirar temor y respeto en los animales como leemos en el Génesis, también tendría que haberse interpretado que seamos capaces de reconocer esas emociones. Ese reconocimiento —o, mejor dicho, ese juicio— constituye el fundamento mismo de la compasión que nos hace humanos y debería configurar nuestra relación con los animales. Por otro lado, no hay sitio para la compasión en una utopía como la de Isaías; simplemente no hace falta. Y si creemos que lo mejor que puede dar la humanidad es sentir una profunda compasión —principio que comparten las grandes religiones del mundo

y nuestros grandes laicistas—, entonces no hay sitio para la humanidad en una utopía. La disyuntiva es clara: vivimos en el mundo que tenemos o construimos un mundo solitario al que somos ajenos.

Hoy, nuestra percepción de que los animales nos temen y nuestra idea de que algunos realmente pueden sentir miedo de morir, como lo sentimos muchos de nosotros, sostiene en gran medida los argumentos para no comerlos. Esto es particularmente cierto porque la ganadería industrializada moderna —que no tenía equivalente en la época premoderna— ejerce un tipo de brutalidad contra los animales que bien podemos calificar como pecaminosa. Pensemos en Perdue y Tyson, en Cargill y ConAgra, que producen alimentos milagrosamente baratos. Comer lo que producen estas modernas granjas industriales exige des-



Jennie Cell, *Butchering Day*, ca. 1955. ©Smithsonian American Art Museum

pojarse de la empatía que aprendimos tras el Diluvio, después de pasar cuarenta días con sus noches encerrados con ese mundo de animales. Exige permitirnos pensar que seguimos comiendo del Edén, un mundo mítico desprovisto de temor o miedo, sin recordar que en el principio tampoco había muerte. Hoy debemos tener en mente que los animales criados en granjas industrializadas —el 99 por ciento de los animales que comemos, de acuerdo

para lo que él llama *la enfermedad del engreimiento humano*. Por lo general, comienza en el jardín y desde ahí nos pide que imaginemos el mundo desde la perspectiva de las plantas o los animales. Es un “concepto” literario,¹ lo admite, pero el maíz y las papas y las manzanas, los cerdos y las ovejas y las vacas, nos han domesticado tanto como nosotros a ellos, el maíz con más éxito que ninguno. Esparcimos los genes de las diversas especies con las que

No importa quiénes nos creamos que somos: lo que debemos ser es vegetarianos.

con Jonathan Safran Foer — llevan una vida horrible y mueren de manera espantosa.

Cuando vemos frente a frente a muchos de los animales que comemos, parece imposible no preguntarnos una y otra vez: ¿Quiénes nos creemos que somos? Después de que en mi clase leímos a Coetzee, muchos estudiantes estuvieron de acuerdo en que no importa quiénes nos creamos que somos: lo que debemos ser es vegetarianos. El que no todos lo seamos no dice nada sobre lo justo de la causa, sino únicamente que la mayoría somos demasiado débiles o demasiado apegados a nuestras costumbres para dejar de comer animales. Pero ahí es básicamente donde empezamos, un lugar no tan distinto de aquel en el que alguna vez viví como un vegano engreído, al margen de polémicas, alejado del pecado y el dolor del mundo, o eso pensaba. Hoy es un lugar en el que de ninguna manera quisiera terminar. El lugar en el que solía vivir en realidad no existe.

Desde que se publicó hace una década *La botánica del deseo*, Michael Pollan nos ha ofrecido una forma de salir del Edén que tiene la ventaja adicional de proporcionar una cura

convivimos porque ellas “quieren” que lo hagamos. Sin embargo, la mayoría de los comedores se siguen visualizando como el centro del mundo.

En gran parte de su obra, Pollan explica que malinterpretamos nuestra relación con los animales que comemos en gran medida por culpa de René Descartes, el padre de la filosofía moderna, que ve a los animales como autómatas sin conciencia ni alma, muy alejados del ser humano, que conoce su mente. Hoy aceptamos comer carne industrial porque seguimos siendo “hijos de Descartes”: no hay operación más cartesiana que una granja industrializada. Sin embargo, para Pollan —y espero que para nosotros— Descartes debería ser mucho, mucho menos importante en todo esto que Charles Darwin, el padre de la biología evolutiva. Darwin nos enseñó que los humanos nos hemos desarrollado junto con los animales, domesticando a ciertas especies, y actualmente sus ideas nos hacen ver que a lo largo

¹ Del italiano *concetto*, en el sentido de metáfora hiperbólica. [N. de la T.]

del tiempo hemos sido domesticados por esas mismas especies. En otras palabras, lo que somos tiene que ver solo un poco con lo que pensamos —la razón cartesiana es apenas una herramienta entre muchas otras en el mundo natural— y mucho más con la manera en que hemos evolucionado en el mundo que tenemos, el mundo que compartimos con los miles y miles de animales que han evolucionado con nosotros para convertirse en comida, por extraño que suene.

Tratándose de animales, si creemos en Darwin como Pollan insiste en que deberíamos hacerlo, es difícil no ver la domesticación como el resultado del “proceso darwiniano de ensayo y error”. Pollan continúa en *El dilema del omnívoro*, obra publicada en 2006:

La domesticación tuvo lugar cuando un puñado de especies particularmente oportunistas descubrieron [...] que tendrían más posibilidades de sobrevivir y prosperar si se aliaban con los humanos. Estos proporcionaron a los animales comida y protección a cambio de su leche, sus huevos y —sí— su carne. Ambas partes se vieron transformadas gracias a esta nueva relación: los animales se hicieron dóciles y perdieron su capacidad para valerse por sí mismos en la naturaleza [...], y los humanos cambiaron su vida como cazadores-recolectores por una más asentada como agricultores.

Hoy existen granjas que dejan que los animales domésticos ejerzan su animalidad. Hay mercados en los que podemos comprar esa carne —sí, es verdad y quizás doloroso, a un costo algo mayor que los animales criados industrialmente—. Y debemos hacerlo. Afirmar siguiendo a Darwin que los animales domésticos preferirían que los “liberaran” de es-

tas granjas —para usar el lenguaje de filósofos que se ocupan del tema de los animales— revela, como sostiene Pollan, “una profunda ignorancia del funcionamiento de la naturaleza” (el énfasis es mío). Así va la paliza que Pollan inflige al filósofo utilitarista Peter Singer, autor del clásico *Liberación animal* (1975), y a otros activistas por los derechos de los animales, que si bien odian a Descartes por su incompreensión de los animales, parecen no conocer bien a Darwin. Y no entender a Darwin es no comprender el mundo natural. Es un fracaso de la imaginación en un mundo que necesita una empatía real, en ocasiones problemática.

Sin embargo, pienso que tenemos que llegar al punto en el que hablar sobre animales no haga sentir a nadie acorralado: el lugar inexistente en el que a menudo terminan mis estudiantes, atrapados en un sistema del que sienten que no deberían formar parte. M. F. K. Fisher, que conocía el costo real de la carne y daba a sus lectores el sabio consejo de “ahorrar su dinero destinado a la carne por unos días y luego hacer un festín con él”, adoptó una perspectiva amplia a este respecto. No le causaba ningún escozor ni le parecía en absoluto incorrecto el hecho de que

por siglos el hombre hubiera comido la carne de otras criaturas no solo para nutrir su cuerpo, sino para dar mayor vigor a su cansado espíritu.

No obstante, también en el mundo actual, dominado por la práctica agropecuaria industrial, empresa en la que todo está profundamente mal, debemos preservar las posibilidades de alimentarnos a nosotros mismos y a los demás de formas que nutran y fortalezcan el mundo que compartimos con plantas y anima-

les. Tras pasar un tiempo en una granja porcícola en Virginia con Edna Lewis, me queda claro que una interacción profunda y correcta con las plantas y los animales significa cultivarlas y criarlos bien y después vivir bien comiéndolos. Las plantas y los animales nos necesitan tanto como nosotros a ellos. De hecho, en este mundo en el que predomina la actividad agropecuaria industrial, las vidas y las necesidades de los animales no podrían ser más desesperadas. El vegetarianismo ético exige permitirnos creer que seguimos comiendo del Edén, que pertenecemos al Edén y que el Edén efectivamente existió y puede seguir existiendo. Tal vez sea esto lo que la persona vegetariana ética comparte con quienes comemos carne industrial sin mayores cuestionamientos. Para la persona vegetariana y el comedor de

carne promedio —para todos mis estudiantes que vienen y van convencidos de que el vegetarianismo ofrece la liberación de un mundo de pecado y muerte— hay algo de magia en ello, y no poco sentimentalismo, con todo y el escapismo que los magos y los creadores de mitos han proporcionado siempre.

Se mantiene el hecho, empero, de que no existe un mundo desprovisto de temor o miedo o muerte. Y en ese sentido, por una vez, Darwin y el Génesis coinciden. ¿Quién dijo alguna vez que comer no duele? U

Fragmento de "It's What's for Dinner", *Lapham's Quarterly*, vol. IV, núm 3, verano de 2011. Disponible en <https://www.laphamsquarterly.org/food/its-whats-dinner> Se reproduce con el permiso del autor.



©Elizabeth Moreno Damm, de la serie *Cerca de la tierra*, 2010



AMOR Y MUERTE ENTRE LOS MOLUSCOS

M. F. K. Fisher

Traducción de Marcelo Cohen de Levis

Secreto, ensimismado y solitario como una ostra.

Charles Dickens, Cuento de Navidad

La vida de la ostra es horrible pero emocionante.

Las posibilidades que tiene de vivirla completa son, qué duda cabe, exiguas y, si en las dos semanas de despreocupada juventud logra sobreponerse a los dardos de su injuriosa fortuna y encontrar un lugar suave y limpio donde fijarse, los años siguientes estarán llenos de sobresaltos, pasión y peligro.

Supongamos que ella... pero, ¿por qué reducirla a ella, excepto para facilitar el discurso? Casi todas las ostras normales ignoran durante un año entero si son ella o él. Al cabo de ese tiempo, en el que acaso hayan empleado la energía sexual en un extraordinario despliegue de virilidad, bien pueden empezar a poner huevos en cualquier momento. De todas formas, las energías serán igualmente femeninas ya se trate de una ella o de un él; de modo que, si todo marcha bien y la temperatura del agua supera los veinticinco grados, la ostra puede llegar a depositar varios cientos de millones de huevos, a un ritmo de entre quince y cien millones por vez, con un orgullo en absoluto inmerecido.

Las ostras estadounidenses difieren entre sí tanto como los humanos del país; de modo que las habitantes de la costa atlántica pasan la juventud y la adolescencia flotando libres y desprotegidas en las mareas, lejos tanto de las madres como de los padres y fecundadas por la leche disper-

sa en el agua en la proximidad de las huevas, mientras que las ostras del oeste se cobijan en cámaras de crianza especiales de la concha maternal, inseminadas y seguras, hasta que tienen dos o tres semanas. Se diría que las del este son más audaces.

Nuestra ostrita nace en el agua. Al principio, entre cinco y diez horas después de que este y por lo menos cien mil huevos más de la madre hayan sido fertilizados por el potente y desconocido señor, el retoño será una mera larva. Es pequeña, pero nada a sus anchas... Y con la misma libertad nadará durante unas dos semanas hacia donde la lleven las mareas y sus peculiares caprichos. En Estados Unidos la llaman *spat*.

Sentimentalmente al menos, es de esperarse que la joven ostra —nuestra joven ostra— se divierta. Estas dos semanas serán el único sorbo de vagabundeo, de irresponsable holgazanería, de que disfrute en la vida. E incluso en este periodo no será del todo libre, pues es en la juventud cuando ha de ocuparse de desarrollar pies fuertes y una buena provisión de sustancia viscosa parecida al cemento. Si pensara, quizá se preguntaría el porqué.

Transcurridas las dos semanas, de pronto se adhiere al primer objeto limpio y duro con el que se encuentre. Las cincuenta millones de hermanas suyas que los peces no se hayan comido también podrán topar o no con algo limpio y duro; las que no tengan esa suerte morirán. Pero nuestra ostrita es afortunada, y con el mejor de los ánimos se adosa firmemente a su hogar, con toda probabilidad para siempre. A estas alturas mide una treintésima de centímetro, sea esto lo que sea... y ya es una ostra con todas las de la ley.

Puesto que es una ostra del este de Estados Unidos, digamos de Chincoteague o de Lynn-



Ostras, *caracol, pichinas*, del álbum Lombardo, 1560-1585. Rijksmuseum ©

haven, ha encontrado una superficie agradable y moderadamente salada, batida por mareas periódicas, donde no habrá suciedad que la contamine ni arena que la asfixie.

Allí descansa sujeta con firmeza por el pie izquierdo, que a la inmutable manera de todos los pies de ostras parece haberse convertido en una valva. Se dedica a beber y con gran rapidez desarrolla una envidiable capacidad, tanta que con buen tiempo, cuando la temperatura se mantiene en torno a los veinticinco grados, fácilmente puede ingerir algo más de dos litros en una hora. Se las ingenia mejor que la mayoría de las criaturas para combinar el trabajo y el placer, y de esta corriente de agua que pasa por sus branquias obtiene las deliciosas y minúsculas diatomeas y los peridios que le sirven de alimento.

La casa —hablamos ahora de ostras domesticadas— es una cesta repleta de conchas viejas, o quizá un poste cubierto de cemento plantado por un cultivador de ostras astuto. También podría ser lo que el gobierno describa triunfalmente como “colector de especial

Ahora es una ostra de estupenda silueta rolliza, más aún en verano, cuando la estación y los instintos extraen de ella lo mejor.

eficacia”, artefacto consistente en la mitad de una huevera recubierta con una mezcla de cemento y limo.

Sea cual sea el anclaje (y espero, una vez más de corazón, que al menos se trate de otro molusco ya que, siendo nuestra ostrita una estadounidense del este, jamás conocerá el placer de hallar una caña de bambú japonesa, ni una de esas tejas huecas que en Portugal o Francia ponen en el agua pensando en ella), el vagabundeo ha quedado atrás y su juventud se ha acabado. Se fueron para siempre las dos semanas de libertad; la madurez llega con todos sus desvelos y puede que a la ostra, según el *Critic* de Richard Sheridan, la sorprenda el amor.

Durante cerca de un año el individuo —nuestro individuo— será macho, y se dedicará a fecundar algunos cientos de miles de huevos sin saber si nadan o no. Hasta que un día, entre las dos valvas, un sentimiento maternal le impregne las frías vísceras, las branquias y la totalidad de los ondulados bordes. La necesidad, esa madre sabia, obrará la síntesis y él será ella.

En adelante —con eventuales vacaciones en la esfera viril, como para no perder la mano— dará a luz varios millones por año. A los siete alcanza la plenitud de la feminidad.

Ahora es una ostra de estupenda silueta rolliza, más aún en verano, cuando la estación y los instintos extraen de ella lo mejor. Ha viajado un poco, por intervención de cupidinescos criadores que, con fines viles y egoístas, la han trasladado a esta o aquella marea, a este o aquel lecho. Ha desplegado una forma oval de color blanco grisáceo, con sombras ocres o negras o verdosas en las branquias y un rudimentario cerebro en la parte anterior del cuerpo sordo



Édouard Manet, *Ostras*, 1862. National Gallery of Art ©

y ciego. Puede sentir tanto las sombras como la urgencia de lecha, y sus delicados músculos, que conocen el peligro, cerrarán firmemente las valvas a la menor amenaza.

En realidad, para ella abunda el peligro, pues continuamente acecha el exterminio. (Y ¿cómo saber con qué sufrimientos? ¿Con qué derecho hablar o no del dolor de una ostra? Hay un cerebro...) Es presa de muchos enemigos, y ha de permanecer inmóvil mientras la estrella de mar la chupa o el gusano la fastidia.

Tiene ocho enemigos, sin contar al hombre, que es el peor, pues la protege de los demás con el solo fin de comérsela.

El primero es la estrella de mar, que flota vorazmente en todas las mareas del Atlántico hasta que, como un detestable amante, abraza a la ostra, la obliga a abrir las valvas y al fin mete su estómago para tragársela. El cuadro es muy feo. La ostra queda desnuda como cualquier concha vacía mientras la estrella se aleja



flotando, todavía con hambre. (Los hombres intentan cazar las estrellas con los llamados trapeadores).

El segundo enemigo, casi igual de peligroso, es una especie de caracol llamado *taladraostras* o *instruso*. Es capaz de abrir en las conchas unos agujeritos redondos, y al parecer, aflige tanto al molusco que el hombre ha inventado trampas especiales para él. En efecto, se le suele cazar con cestas, usando huevas de ostras como cebo, aunque no con suficiente eficacia como para extirpar la amenaza.

Luego hay una esponja parásita que llena el caparazón de túneles como los de un panal, hasta que la ostra enflaquece y se debilita a fuerza de intentar taparlos todos, y a menudo acaba por asfixiarla. Se comprenderá pues lo que quiso decir Louisa May Alcott cuando escribió: "Empiezo ahora a vivir un poco, a dejar de sentirme como una ostra enferma durante la marea baja".

Hay lambrijas, o sanguijuelas y "bobinas negras". También los mejillones pueden asfixiar a las ostras o matarlas de hambre alojándose en sus conchas y birlándoles toda la comida. En la costa del Pacífico hay una almeja escurridiza, denominada no sin cierta fantasía *Crepidula fornicata*, que supera el egoísmo del mejillón. E incluso los patos que, como debe ser, pasan el tiempo volando de aquí para allá, más de una vez aterrizan con la suficiente precisión como para darse un desastroso banquete en un criadero de ostras.

Decimos que nuestra vida es dura. La de la ostra es peor. Vive sin moverse, sin emitir sonidos, permitiéndose la sola disipación de su propia forma fría y fea y, en caso de que supere la amenaza múltiple de patos, escurridizas, mejillones, bobinas negras, sanguijuelas, intrusos o estrellas, será el hombre quien al fin se la coma, por mor de su humano apetito.

A juzgar por los utensilios de cocina que han dejado tras de sí, los hombres se han complicado en comer ostras desde que eran poco más que monos. Y por eso, a su obstinada manera de ser han sumado tiempo, reflexión y dinero en idear maneras de proteger a las ostras de chupadores y taladros y abusadores, y logrado que hoy sea comparativamente fácil de comer en cualquier parte este molusco bivalvo sin pensar en los peligros que superó en su corta existencia.

El cuerpo fresco, delicadamente gris, se desliza en un sartén, una cazuela o una roja garganta viva y ya está. No por inconsciente su vida ha sido menos arriesgada, y ahora que ha acabado quizá la apreciamos más. **U**

Tomado de *¡Ostras!*, Marcelo Cohen de Levis (trad.), Anaya & Mario Muchnik, Madrid, 1992.

PIEL DE CEBOLLA

EDGAR CAMACHO





NAH. ESAS APLICACIONES SON DESECHABLES Y ESTO ES EPICO.



TUVIMOS MUCHA SUERTE. TODO LO QUE HEMOS PASADO PARA ESTE MOMENTO.



ENTONCES LO HAREMOS COMO HABÍAS PLANEADO.



...Y PENSAR QUE HACE POCO AÚN ESTÁBAMOS EN LA CIUDAD.

¿PLANEADO? PARA NADA.



SI, TODO HA SIDO UNA MONTAÑA RUSA DESDE ENTONCES, GRACIAS DE NUEVO.



DE NADA, TUVIMOS SUERTE, ME ESTABA CAGANDO DE MIEDO.



YO TAMBIÉN. NO LO VIMOS VENIR.



YA NOS TENIAN BIEN CHECADITOS.



FLICK



NO LO VIMOS VENIR.

TUM



¿COMO VA LA ORDEN DIECINUEVE?

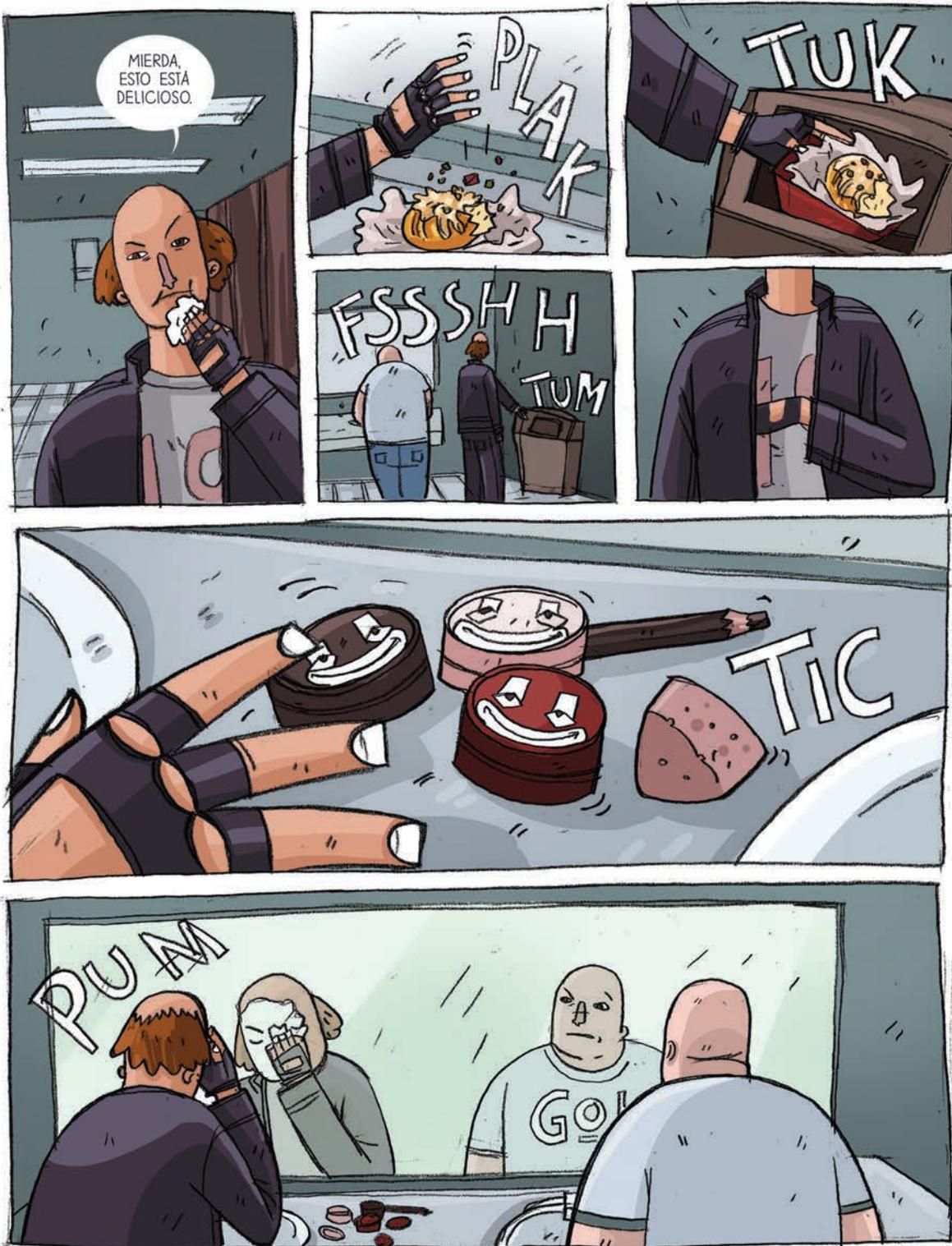


YA ESTÁ LISTA, SOLO LA ESTOY CONDIMENTANDO.











2204



LA VENTANA AL BOSQUE

FRAGMENTO

Yael Weiss

Poco después de que empiezo a hablar, mis padres me preguntan qué cosa prefiero en el mundo. Mi papá alega que es solo un experimento más, como cuando pone uno de mis pies en agua fría y el otro en agua caliente para analizar mis reacciones. Aun así, es obvio que ambos acercan sus oídos con la expectativa de escuchar “papá” o “mamá”. Pero yo grito salomónicamente: “¡comida!” Eso es lo que prefiero en la vida.

Me deprime que me cuenten esta historia. Igual que las fotos de cuando tengo cinco años y mis cachetes son tan enormes que mis ojos parecen de chinita. Pienso que demuestran mi predisposición a la obesidad.

Aunque no tenemos sobrepeso, en mi familia se habla mucho del tema. Vivimos en una relación de amor-odio con la comida, en la que ingerimos los alimentos con entusiasmo y hasta salvajismo, pero pensamos que acumular la grasa en el cuerpo es deleznable. Mi padre es un bully de gordos. Jugamos a señalarlos y contarlos en la calle, como los árboles de Navidad a fin de año. Gana quien ve más gordos.

Recuerdo que al inicio de unas vacaciones pasamos por el *drive through* de Arby’s, una cadena de comida rápida recién llegada a México. Dentro del coche mis hermanos y yo nos arrancamos las cajitas mientras mi padre acelera rumbo a la autopista. Coloca sobre sus rodillas la bandeja con papas que le toca en suerte. Lo malo es que al meter los dedos descubre que hay un fondo de grasa líquida donde nadan los gajos.

©Daniela Edburg, *Muerte por m&m’s*, de la serie *Drop Dead Gorgeous*, 2001-2006.
◀ Cortesía de la artista

Grita "¡Aj! ¡Aj! ¡Aj!" mientras se sacude las manos pringosas. La bandeja cae a sus pies, precisamente donde están los pedales, así que tiene que orillarse. Está furioso. Justo en ese momento pasa por la banquetta un señor enorme con un perrito en correa y mi padre ruge: "¡Miren! ¡Un señor que de seguro come en Arby's!"

A partir de ese día, los gordos que contamos en la calle son simplemente "arbys". Un arbys, dos arbys, tres arbys.

Mi madre se sube a la báscula a diario. Sus dos kilos extras son como una ley de la física y vuelven con tanta certeza como la luna llena.



©Gina Beavers, *Applebee's*, 2012. Fotografía de Andrés Ramírez. Cortesía de la artista

Su punto débil es el arroz a la mexicana pintado con mucho jitomate, no puede parar de comerlo. En ocasiones no se sirve arroz en la mesa durante una semana para que ella recupere su peso y el dominio sobre sí misma.

En mi casa no hay dulces ni postres. Por eso en las fiestas infantiles me dedico a hacerme de un botín. No me interesan ni los magos ni los juegos, solo la piñata. Escondo mis dulces en las bolsas de mis shorts y en los calcetines, para que no me los confisquen. Mi ropa queda manchada de colores azules y rojos.

En una ocasión la mamá de una amiguita me sorprende en plena noche con el bote de Nutella y una cuchara, dentro de su alacena. No es la primera vez que espero a que las luces se apaguen y me cuelo al cuartito donde guardan las galletas y los pastelillos, pero sí la primera que me cachan. Me da vergüenza.

A los catorce años decido dar la batalla definitiva contra este defecto de carácter que me llevará, no tengo duda, a la catástrofe y la grasa.

Durante los recreos miro con envidia lo que comen los demás. Una de mis amigas del curso anterior consume papas fritas sabor queso. Es muy delgada, así que la supongo feliz. Ella y algunos de mis antiguos amigos forman la banda chida de la escuela. Fuman, van juntos al boliche después de clases, uno hasta tiene coche. Pero no me importa, tengo un asunto más importante que resolver.

El desapego de mi ex amiga es tal que ni siquiera se termina su bolsa de Ruffles. Veo cómo la dobla y guarda para más tarde. Eso es algo inimaginable para mí. Cuando rompo mis ayunos forzados, me abalanzo sobre la donas con chocolate, las papas y las sincronizadas que preparan en la cafetería, hasta reventar. Observo a las flacas "naturales" a la distancia, con

En el fondo, estamos solas porque únicamente podemos pensar en nuestro cuerpo, nuestros deseos, nuestra hambre.

el sentimiento de una terrible injusticia cometida en mi contra.

Comienzo a juntarme con otras adolescentes dispuestas a hacer dietas. Son aburridas y no hay quién nos voltee a ver. Pero nos hermana el estribillo "qué gorda estoy", nos basta repetirlo para fortalecernos en nuestro propósito de ser talla cero.

Traemos tupperes de pepinos con limón o de jícama con chile, y pretendemos que la tienda de la escuela no existe. Jamás nos acercamos para allá ni probamos los helados suaves del McDonald's recién abierto al otro lado de la avenida. Al salir de clases, mordemos nuestros tallos de apio como si fueran papitas mientras vemos pasar a nuestros compañeros con sus sundaes de chocolate o caramelo.

Resulta extraño, pero mientras más medidas restrictivas nos imponemos, más distancia se abre entre nosotras, las que hacemos dieta. En el fondo, estamos solas porque únicamente podemos pensar en nuestro cuerpo, nuestros deseos, nuestra hambre.

Cada una forja un infierno personal. Nada nos conmueve, nada es demasiado. Cuando antes de desaparecer del ciclo escolar, Sandra nos confiesa que vomita todo lo que se come, no nos espantamos para nada. Más bien valoramos las ventajas y desventajas de la bulimia. Sandra ni siquiera se ve más flaca, se ve hinchada.

Teresa trae un papelito doblado en acordeón donde consulta el contenido calórico de los distintos alimentos. Anota lo que come y va sumando los montos. Si hace ejercicio, resta las calorías quemadas que le indica la máquina. Es pequeña pero tiene unas tetas desproporcionadas. Pienso que si se tropieza no podrá detener la caída hacia delante por culpa de ese peso extra. Su teoría es que debemos consumir, como máximo, mil calorías diarias.

Eso a veces cabe en una sola Big Mac o una rebanada de pastel de queso.

—¡Así puedo comer cheese cake si quiero! —nos presume.

Estoy de acuerdo con las mil calorías, pero me da miedo probar un pastel y luego no poder detenerme. Por influencia de Teresa me pongo a contar el contenido calórico de las jícamas.

Ana está inscrita en un programa de pérdida de peso llamado Jenny Craig. La empresa le manda el desayuno, la comida y la cena en charolas de aluminio listas para calentar. Se parecen a los platos de avión con compartimentos y porciones calculadas con exactitud. Se me antoja probar, pero por supuesto que Ana no está dispuesta a compartir sus raciones. Rodea con los brazos su charola, como un oso que protege su tarro de miel. Ana tiene una cara de niña pequeña con hoyuelos en las mejillas y los brazos rechonchos como si aún no terminara de crecer.

Mi táctica personal es el hambre drástica. Decido orillar mi cuerpo a devorarse a sí mismo. El arponazo del hambre en la panza se transforma para mí en el sinónimo de "estar enflacando". Es un dolor que vale la pena.

No obstante, me quiebro los jueves. Es sistemático, como un ciclo biológico. Ese día de la semana cursamos economía por la tarde, de tres a cinco. Llevo desde el lunes aguantándome todas las tentaciones y solo puedo pensar en una dona de chocolate. Algunos compañeros cabecean y se duermen porque esta clase empieza justo después de la hora de la comida. Pero yo tengo los sentidos en máxima alerta y mi cerebro se sobreexcita con la fantasía de una rosquilla un poco humedecida por debajo

por la miel del azúcar y coronada con un glaseado marrón, crocante y suave.

El profesor de economía se limita a pasar lista y escribir en el pizarrón. No abriga ilusiones respecto a nosotros, que no hacemos la tarea, ni respecto al mundo, donde ha fallado el comunismo. Como cada jueves, aprovecho que está de espaldas para fugarme por la puerta abierta a causa del bochorno. Me escabullo hasta la cafetería, evitando a los prefectos y otros maestros que no sé qué pueden hacer por ahí aparte de espiarnos. Pido dos donas de chocolate que me devoro en una mesa del fondo. Ni siquiera están tan ricas y no me duran. Después, solo tengo ganas de llorar.

El ciclo de los jueves se rompe la tarde en que el profesor llega con un examen sorpresa. Nos vigila con deleite desde su escritorio y no hay manera de fugarse. Se me dificulta copiar en estas circunstancias donde siento que el profesor me está mirando a mí. Cuando anuncia que nos quedan treinta minutos, he olvidado las donas. Vuelvo a mi casa sin apetito, inquieta porque una mala calificación llame la atención de mis padres.

Pero el viento sopla a mi favor. La misma semana del examen sorpresa salgo victoriosa de la prueba del domingo. Ese día vamos a casa de mi abuelo y tenemos permiso de comer dulces. Hasta los adultos se dan rienda suelta. Decenas de paquetes con golosinas nos esperan en los gabinetes al fondo de la cocina. Hay un banco para que incluso los niños pequeños puedan alcanzar las papitas y los chocolates. Pero ese domingo no entro a la cocina ni me demoro en la mesa donde sirven los postres. Me acuesto en una cama del segundo piso y miro el techo mientras los demás cometen sus excesos. No es tan difícil como pensaba.



©Daniela Edburg, *Muerte por pastel*, de la serie

A partir de entonces, lo resisto todo. Me entrego en cuerpo y alma al hambre. En pocos meses me reduzco a la mitad. El horror de la gente ante mi nuevo aspecto no me molesta, al contrario. Me siento con superioridad moral sobre quienes no logran controlar sus instintos carnales, me da orgullo que vean hasta dónde soy capaz de ir. La imagen que me devuelve el espejo me complace cada vez más. Mis muslos ya no se tocan cuando junto los pies. Estoy contenta porque en el espacio vacío debajo del pubis ya cabe un puño.

Sospecho que he ido demasiado lejos la mañana en que no tengo fuerza para devolver un balón de básquet. El chico que me dice "boli-



Drop Dead Gorgeous, 2001-2006. Cortesía de la artista

ta" está a cinco metros de mí, pero no llego. El balón pesa mucho.

Cuando al fin se alarman, mis padres me llevan con la doctora Chelminsky. Es una vieja amiga de la familia que tiene su consultorio en una torre de hospital. Viste una bata blanca con su nombre bordado en azul sobre la solapa. Me toma los signos vitales y ordena unos estudios de sangre, orina y excremento para descartar enfermedades, entre ellas la anorexia y la anemia. No quepo de asombro cuando unos días más tarde la doctora anuncia que no tengo nada grave y me diagnostica una mononucleosis. Nos explica que se trata de una enfermedad que da fatiga. En la receta médica

enlista un par de medicamentos y unas galletas energéticas que no pienso comer.

Supongo que la doctora Chelminsky actúa así por complicidad. La conozco bien porque se aparece a menudo en las comidas del domingo en casa de mi abuelo. Más allá del mal gusto patente en el papel tapiz que recubre las paredes y la abundancia de recuerditos de viaje, peluches y miniaturas de vidrio, esa casa se caracteriza por ser un sitio lleno de comida donde la gente pierde el control.

Ni siquiera hemos terminado de comer cuando ya se escuchan los lamentos. Varios se quejan de lo mucho que han comido, pero aun así siguen tragando. Mi abuelo odia Polonia, pero siente una atracción fatal por los frascos de arenque y el gefilte fish, así como por la kasha y el kugue que le preparan en grandes pyrex. Donde mejor se lucen las cocineras es con el pozole y los platones de mole, chiles rellenos, pavo con cebolla, salmón a la veracruzana y arroz rojo.

Ninguno de los comensales se priva de los postres y los chocolates que se ponen sobre la mesa, y los quejidos van en aumento. Un hermano de mi papá se agarra la panza y dice "¡Ay, estoy lleno!"

Una tía, cuya relación con nosotros no comprendo, lo amonesta: "Se dice 'estoy satisfecho'". A lo que él replica: "No, no estoy satisfecho, ¡estoy lleno a reventar!"

La tía consume a cucharaditas sus bolas de helado napolitano con Kahlúa. Mi mamá exclama en tono de sufrimiento: "Ay, qué rico" cuando se termina su cuarto vaso de Baileys. Ha comido demasiado arroz, pero se vale porque es domingo. Se sirve otra bola de helado. El lunes vuelve a su régimen sin postres, igual que los demás miembros de nuestro clan.

No me gusta que otras personas vean este espectáculo, por eso nunca convidó a nadie. Mi abuelo siempre sienta a los invitados junto a él, cerca de la cabecera, y trata de empujarles un máximo de comida y bebida. Cuando los invitados desprevenidos declaran que tienen náuseas o dolor de panza a causa de todo lo que ingirieron, nuestro patriarca se siente realizado.

Algunos estudios indican que los judíos descendientes del Holocausto sufrimos este tipo de desórdenes con los alimentos. Mi abuelo sobrevivió a los campos y supongo que encajamos en el molde. Cuentan que cuando fue liberado se comió 27 huevos duros al hilo. Pero sé que algo no anda para nada bien el día en que mi hermano menor, de apenas diez años, come tanto que se retuerce por el piso y hay que obligarlo a vomitar trozos de carne para aliviarlo.

Mi abuelo nos reta a los nietos cuando vamos a los bufetes donde uno puede servirse tanta comida como quiera, o pueda. Nuestra misión es ganarle al negocio consumiendo más de lo que pagamos. A partir del quinto plato mi abuelo empieza a aplaudir. Algunos de mis primos logran terminarse hasta seis y son declarados héroes.

En unas vacaciones, unos meseros sacan a mi padre en un diablito porque comió demasiado en el buffet del hotel. Lo dejan en una tumbona junto a la alberca.

—Es que la langosta era gratis —argumenta él.

Un domingo en casa de mi abuelo, abro sin tocar la puerta del baño del segundo piso. Estoy buscando un lugar donde aislarme. Para mi sorpresa, me encuentro a la doctora Chelminsky encorvada sobre el wáter forzándose al vómito con la mano. Ha olvidado poner el se-

guro. Me mira de reojo, como ahogada debajo de la superficie de un lago, y yo no digo palabra. Cuando baja a la sala le sonrío con toda normalidad.

La doctora Chelminsky me debía ese favor.

Gracias a mi diagnóstico de mononucleosis dejo de asistir a clases. Me han mandado a reposo con mis medicamentos y me viene excelente. No tengo ya interés en los estudios, ni en mis amigas, ni en el sexo opuesto, las cosas me cansan demasiado. Quisiera enflacar más. Me dedico a dar vueltas por la casa como un fantasma en pena mientras mis padres están en el trabajo y mis hermanos en la escuela. Me siento ligera y el cuerpo me tiembla como una hoja seca. No me molesta la idea de ser una hoja de árbol como las que conservamos entre las páginas de la enciclopedia, me parece más digno que ser humano, mucho más poético.

Varias veces al día me acerco al refrigerador para analizar su contenido, pero no agarro nada, sino que me voy directo a recostar en mi cama. Me pongo a pensar en algún elemento recién visto, algo que me podría comer sin demasiadas consecuencias, por ejemplo, una manzana. La considero en sus diferentes ángulos, como un holograma enorme que puedo girar a voluntad, veo su piel lisa y los puntos diminutos pintados encima como con la punta de un pincel. Imagino su aroma, su acidez, su jugo. Mi deseo por ella va creciendo, trato de retrasar la satisfacción hasta que al fin me levanto, la tomo del refri y la devoro.

Vivimos en un quinto piso con vista al bosque de Tlalpan. Un día que vago sola por el departamento tomo asiento sobre el marco de la ventana del cuarto de mis padres. Ya conozco de memoria lo que hay en los cajones. En los de mi papá, hay unas hojas escritas a mano donde trata de contar su vida, pero no lo logra muy



©Daniela Edburg, *Muerte por oreos*, de la serie *Drop Dead Gorgeous*, 2001-2006. Cortesía de la artista

bien y se detiene en su cumpleaños siete. Hasta abajo del buró hay revistas *Playboy* y dos pistolas. Del lado de mi madre, solo hay libros y pastillas.

Me agarro bien del cancel de aluminio y contemplo el bosque, con los pies colgando sobre el vacío. Es mediodía, el cielo está encapotado, con una textura aterciopelada. Su color gris hace que los árboles brillen con un verde más potente. A una distancia de quizá treinta metros hacia abajo, se extiende el jardín del edificio. El pasto luce un verde aceitoso. Los columpios, donde hasta hace poco aún jugaba, están recién pintados de rojo, uno muy vivo. Siento la poderosa atracción del espacio, las ansias de tocar los colores y con solo tender mi cuerpo siento ya que me acerco a los columpios de metal, imagino que el impacto duele, pero que es al mismo tiempo delicioso, libera-

dor, y justo entonces me agarran del brazo y me jalan bruscamente.

—Señorita, ¿qué hace!

Quien grita es Vicencia, la muchacha que ahora me rodea la cintura y me obliga a volver al departamento. No peso, así que me puede manipular. Me doy cuenta de que estuve a punto de matarme sin planearlo siquiera, siento de pronto mucho miedo.

Pienso en ese momento a menudo. Cuando estoy desesperada, llena del deseo de morir, recuerdo la ventana del cuarto de mis padres que abre hacia el bosque. Sé que para suicidarme necesito un ya no estar ahí desde antes, y no la desesperación violenta que me hace ansiar la muerte pero que en realidad me amarra a la vida. U

Este fragmento forma parte de una novela en curso. [N. de la A.]

POEMA

LA MERIENDA

Andrea Cote

También acuérdate María
de las cuatro de la tarde
en nuestro puerto calcinado.
Nuestro puerto
que era más bien una hoguera encallada
o un yermo
o un relámpago.

Acuérdate del suelo encendido,
de nosotros rascando el lomo de la tierra
como para desenterrar el verde prado.

El solar en donde repartían la merienda,
nuestro plato rebosante de cebollas
que para nosotros salaba mi madre,
que para nosotros pescaba mi padre.

Pero a pesar de todo,
tú lo sabes,
habríamos querido convidar a Dios
para que presidiera nuestra mesa,
a Dios pero sin verbo

sin prodigio
y solo para que tú supieras,
María,
que Dios está en todas partes
y también en tu plato de cebollas,
aunque te haga llorar.

Pero sobre todo, María,
acuérdate de mí y de la herida,
de antes de que pastaran mis manos
en el trigal de las cebollas
para hacer de nuestro pan
el hambre de todos nuestros días
y para que ahora,
que tú ya no te acuerdas
y que la mala semilla alimenta el trigal de lo desaparecido
yo te descubra, María,
que no es tu culpa
ni es culpa de tu olvido,
que es este el tiempo
y este su quehacer.

Tomado de *Puerto Calcinado*, Valparaíso Ediciones, Granada, 2012. Se reproduce con el permiso de la autora.





EL “AGUA PRECIOSA” DE LOS PLATILLOS RITUALES

Elena Mazzetto

Cuando Hernán Cortés y sus tropas arribaron por primera vez al recinto ceremonial de la capital insular de los mexicas, Tenochtitlan, tuvieron la oportunidad de visitar los templos que coronaban el imponente Templo Mayor: un espacio normalmente reservado a los ministros de culto y al *tlatoani*. Una narración vivaz de este acontecimiento se halla en los escritos de los conquistadores, donde los cronistas describen las efigies de los dioses alojadas en este espacio. De entre todos, un pasaje particularmente sugerente se encuentra en la obra de Andrés de Tapia:

Aquí estaba el ídolo principal de toda la tierra, que era hecho de todo género de semillas, cuantas se podían haber, y estas molidas y amasadas con sangre de niños y niñas vírgenes, a los cuales mataban abriéndolos por los pechos y sacándoles el corazón y por allí la sangre; y con ella y las semillas hacían cantidad de masa más gruesa que un hombre y tan alta, y con sus ceremonias metían por la masa muchas joyas de oro de las que ellos en sus fiestas acostumbraban a traer cuando se ponían muy de fiesta; y ataban esta masa con mantas muy delgadas y hacían de esta manera un bulto [...].¹

¹ Andrés de Tapia, “Relación de algunas cosas de las que acaecieron al muy ilustre señor Don Hernando Cortés, Marqués del Valle, desde que se determinó ir a descubrir tierra en la tierra firme del mar oceano”, en *La conquista de Tenochtitlan*, G. Vázquez Chamorro (ed.), Historia 16, Madrid, 2002, pp. 59-118.

Tomado de Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España: Códice Florentino*, 1577 ©

El “bulto” descrito por Andrés de Tapia era una efigie comestible de Huitzilopochtli concebida como *ixiptla*, es decir, receptáculo y personificación del dios tutelar mexicana. La mención sobre su composición con “todo género de semillas” probablemente deba considerarse como interpretación imprecisa del cronista español, pues únicamente las semillas de amaranto, y en ocasiones los granos de maíz tostados, constituían las dos plantas utilizadas para dar vida a los dioses comestibles. Estos eran sucesivamente consumidos por grupos específicos de personas o eran repartidos entre todos los habitantes de la ciudad, dependiendo de la fuente interrogada. Ahora bien,

la alusión al sacrificio de niños y niñas vírgenes, cuya sangre era amasada con las semillas para elaborar el bulto, es el pasaje más problemático de la descripción.

¿LOS ANTIGUOS NAHUAS CONSUMÍAN SANGRE HUMANA?

El culto a los *ixiptla*, elaborados con amaranto y maíz tostado, se describe con detalle en las fuentes documentales del siglo XVI. A lo largo de las *veintenas* —es decir, los dieciocho periodos de veinte días que conformaban el calendario solar— diferentes efigies eran elaboradas de esta forma, siendo celebradas y sucesivamente “sacrificadas”, para lo cual les extraían el corazón y les cercenaban la cabeza; después eran consumidas.

Bernardino de Sahagún y Diego Durán dan las descripciones más detalladas. El primero redactó sus obras con testimonios proporcionados por colaboradores nahuas, mientras que el segundo se apoyó tanto en información pictográfica (códices), como en la tradición oral de nativos y españoles. De acuerdo con ambos religiosos, la masa (a la que llamaban *tzoalli*) era obtenida mezclando únicamente semillas de amaranto y miel negra de los magueyes, o agregando también maíz tostado. Su consistencia pegajosa favorecía el moldeado de siluetas complejas que iban desde la creación de pequeños cerros (encarnación de los dioses de las montañas conocidos como *Tepictoton*), hasta figuras antropomorfas más imponentes, como en el caso de Huitzilopochtli, cuya figura era amasada en armazón de ramas de mezquite.

Es de notar que ninguno de los evangelizadores menciona la elaboración del *tzoalli* con sangre humana, sino exclusivamente con miel; y que, en cambio, en las crónicas de los conquistadores es frecuente que la sangre apa-



©Mariana Castillo Deball, *Xipe Totec*, Art Institute of Chicago I, 2018. Fotografía de Documentation art, 2019. Cortesía de la artista y Kurimanzutto

Estos antiguos mitos nahuas nos remiten a la sangre en tanto poderoso fluido fecundador y generativo.

rezca como uno de sus ingredientes. Durán detalla que la efigie de *tzoalli* del dios colibrí, incluyendo sus huesos hechos de la misma masa (que eran cocinados al vapor como tamales) se salpicaban con la sangre de las víctimas sacrificiales ofrendadas al dios. Después del sacrificio del *ixiptla* de *tzoalli*, tanto su figura como sus numerosos huesos de masa se partían y distribuían para que hombres, mujeres y niños pudieran comer un pequeño pedazo del cuerpo de su dios tutelar. Todos los *teocuaque* —los comedores del dios— estaban obligados a entregar las semillas y granos necesarios para la elaboración de la efigie del año siguiente.²

¿Es posible que los compañeros de Hernán Cortés hayan visto la salpicadura de sangre y, por lo tanto, interpretado que el vital líquido formara parte del *tzoalli*? En las fuentes documentales está claro que se podía verter sangre humana sobre sustancias no comestibles, como cenizas o cal; e, incluso, si se derramaba sangre sobre algún alimento, como las tortillas, su consumo estaba destinado a los dioses y sus *ixiptla*, mas no a los seres humanos. Además, puesto que las víctimas dedicadas a Huitzilopochtli eran individuos en su mayoría adultos y masculinos, resulta flagrante la imprecisión de Andrés de Tapia acerca de la supuesta presencia de sangre de niñas y niños vírgenes en la efigie de *tzoalli*. En mi opinión, esto parece constituir más una proyección fantástica del imaginario religioso hispano relacionado con la condena de las prácticas rituales nativas. De hecho, por aquella época en la que los judíos eran tenidos como los enemigos

por excelencia de la cristiandad, se les imaginaba como buscadores incesantes de sangre de niños, la cual habrían usado para la harina con la que amasaban el pan ázimo.³

Una posible respuesta sobre el consumo de sangre se puede encontrar profundizando en la percepción de este líquido en la cosmovisión de los antiguos nahuas. Según el documento conocido como *Leyenda de los Soles*, la sangre derramada del pene de Quetzalcóatl sobre los huesos de la humanidad de los Soles del pasado, molidos por la diosa Cihuacóatl-Quilaztli, permitió la creación de los nuevos seres humanos. Por otra parte, en los *Anales de Cuauhtitlan* se narra cómo los antepasados de los habitantes de Cuitlahuac fueron engendrados de la sangre del dios Mixcóatl, quien se autosacrificó sobre un lecho de cañas.⁴ Estos antiguos mitos nahuas nos remiten a la sangre en tanto poderoso fluido fecundador y generativo, pues de la sangre de los dioses —mezclada o no con otras sustancias— nacieron los seres humanos.

Debido a la preciosidad de este fluido vital, no sorprende que en el registro iconográfico mesoamericano pueda ser sustituido por otros elementos que refieren a lo fértil, como la lluvia y las serpientes. Entre los nahuas del siglo XVI la sangre era conocida también como *chalchihuatl*, “agua preciosa”, mientras que la sangre del autosacrificio podía representarse bajo

² Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, José Rubén Romero Galván y Rosa Camelo (eds.), 2 tomos, Porrúa, CDMX, 1995.

³ Elena Mazzetto, “¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración de las efigies de *tzoalli* de las divinidades nahuas”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, 2017, vol. 53, pp. 73-118.

⁴ “Leyenda de los Soles” en *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, Rafael Tena (ed. y trad.), Conaculta, CDMX, 2011, pp. 174-205; *Anales de Cuauhtitlan*, Rafael Tena (paleografía y trad.), Cien de México, CDMX, 2011.

la forma de flores. En los códices, sus flujos aparecen rematados precisamente por círculos de chalchihuite.⁵

En la mitología de los grupos de la Cuenca de México, los bebedores de sangre fresca de los animales eran los chichimecas, prototipo de la humanidad en su estado salvaje, precedente al contacto con los grupos civilizados, el maíz y los sacrificios. La narrativa mítica y la dimensión ritual nahua presentan también ejemplos donde la ingesta de sangre podía tener consecuencias catastróficas o ser percibida como una transgresión. Mientras tanto, en otras latitudes del México prehispánico, no faltaban amenazas de tomar la sangre del adversario en contextos bélicos. Aparentemente, en algunas circunstancias podía concretarse dicha intimidación.⁶

Si el consumo de sangre en tanto alimento parece no encajar con las costumbres de los nahuas —los seres humanos “civilizados”—, documentos alfabéticos y pictográficos del siglo XVI demuestran que tanto la sangre humana como la animal eran un alimento favorito de los dioses. Según el *Popol Vuh*, entre los antiguos quichés, el acto de verter la sangre de los autosacrificios en la boca de las efigies de los dioses es lo que permite su rejuvenecimiento, ya que “se parecen a mancebos”.⁷

En el caso nahua, los mitos de creación de la Tierra y del Quinto Sol reiteran la necesidad de alimentar constantemente a los seres divi-

nos con corazones y sangre de las víctimas sacrificadas. De acuerdo con esta lógica y con las descripciones de las fiestas religiosas del año solar, hombres y mujeres podían consumir sangre humana siempre que se tratara de esclavos o sacerdotes *ixiptla* quienes, al ser elegidos para encarnar a un dios durante un lapso temporal específico, experimentaban un cambio ontológico propiciado por un conjunto de actividades rituales, tales como abluciones, ayunos, penitencias y enseñanzas, así como a través del uso de los atavíos de la divinidad. Esta transformación se veía reflejada también en la dieta, ya que, a la par de comidas y bebidas refinadas y abundantes, los textos señalan el consumo real o simulado de sangre, en segmentos rituales muy sugerentes.

Durante la fiesta dedicada a Quetzalcóatl, celebrada en la ciudad de Cholula, el *ixiptla* del dios debía participar con alegría en las ceremonias, ya que su tristeza hubiera implicado un presagio negativo. Para evitarlo, se preparaba una bebida llamada *itzpacalatl*, obtenida mezclando cacao con el agua donde se lavaban los cuchillos de sacrificio ensangrentados. Durán asegura que, al tomarla, el *ixiptla* olvidaba completamente su angustia.

En la veintena de Ochpaniztli, celebrada en el mes de septiembre de 1519, dos *ixiptla* femeninos eran alimentados con sangre humana. La encarnación de la diosa del maíz Chicomecóatl, “Siete Serpiente”, personificada por una niña adolescente, recibía la ofrenda de la sangre seca de los autosacrificios.

Por otro lado, el *ixiptla* de Toci, “Nuestra abuela”, recibía una jícara llena de la sangre de los cautivos sacrificados. El personaje recogía la sangre con un dedo y lo chupaba. Este pasaje reitera la función fecundadora del líquido, puesto que sucesivamente la diosa imita-

⁵ Juan José Batalla Rosado, “Datación del Códice Borbónico a partir del análisis iconográfico de la representación de la sangre”, *Revista Española de Antropología Americana*, 1994, núm. 24, pp. 47-74.

⁶ Stan Declercq, “*In mecitin inic tlacanacaquani*: ‘los mecitin (mexicas): comedores de carne humana’”. *Canibalismo y guerra ritual en el México antiguo*, tesis de doctorado, UNAM, CDMX, 2018.

⁷ *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, Adrián Recinos (ed.), FCE, CDMX, 2013.



Tomado de Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España: Códice Florentino*, 1577 ©

ba un parto y daba a luz al dios del maíz.⁸ Asimismo, en la *Relación de Michoacán* se narra cómo una mujer poseída por la diosa Cuerauáperi exigió aplacar su hambre con la ingesta de sangre fresca.⁹

En suma, se puede señalar que, tal como indicó Francisco López de Gómara, más allá de su discurso colonialista: “No les faltaba para llegar a la cumbre de la crueldad sino beber sangre humana, y no se sabe que la bebiesen”.¹⁰ A ojos de los dioses, incluidos sus *ixiptla* humanos o de *tzoalli*, la sangre era un manjar necesario y muy apreciado, en cambio —a ojos de los humanos— su consumo no era permitido, excepto en raros contextos.

⁸ Michel Graulich, *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*, Instituto Nacional Indigenista, CDMX, 1999; Guilhem Olivier, *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcóatl, ‘Serpiente de Nube’*, FCE / UNAM, CDMX, 2015.

⁹ *Relación de Michoacán*, Francisco Miranda (ed.), SEP, CDMX, 1988.

¹⁰ Francisco López de Gómara, *Historia general de las Indias*, 2 vols., Iberia, Barcelona, 1966.

SANGRE Y MAÍZ: BUENA SALUD Y ALIANZA

Si nos desplazamos hacia América del Sur, en particular al mundo andino, descubrimos cómo en la mitología narrada en el *Manuscrito de Huarochirí*, la sangre vuelve a aparecer en tanto fluido necesario para la creación del ser humano. El líquido cayó desde el cielo sobre los frutos de un gigantesco árbol de quinua, dando vida a los hombres.

En la época de la dominación incaica, encontramos otro uso peculiar de la sangre animal para fines alimentarios. Una vez más, es el estudio de las fiestas religiosas del año solar inca lo que nos proporciona información al respecto. Cristóbal de Molina describe los grandes festejos del mes Coya Raymi, donde se llevaba a cabo la fiesta llamada *Citua*, un conjunto de ceremonias destinadas a expulsar las enfermedades del Cuzco.

En dicha ocasión era costumbre preparar un alimento a base de maíz al que se le atri-

buía un importante poder terapéutico. Se trataba de una “maçamorra de maíz mal molida” llamada *sancoyelba*, quizá una corrupción del término *çancoyasca*, “cosa espesa como masa”. En efecto, el término *mazamorra* remite a una preparación a base de harina de maíz, con la consistencia de una masa blanda. El maíz preparado de esa manera era utilizado para embadurnarse la cara, así como para untar los umbrales de las puertas, las comidas y la ropa. También se vertía en el agua de las fuentes.

Asimismo, el *zancu* era enviado a los otros miembros de la familia, incluyendo a los difuntos. Las propiedades atribuidas al *zancu* eran



Tomado de Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España: Códice Florentino*, 1577 ©

terapéuticas, ya que, a través del contacto con este alimento, se podían alejar los trastornos físicos. El texto reitera su naturaleza cálida, al señalar que su contacto calentaba el cuerpo embalsamado de los señores, así como el cuerpo-efigie de dioses como el Sol, el Hacedor y el Trueno. Sucesivamente se sacrificaban cuatro llamas blancas (*cuylllo*), cuya sangre era salpicada sobre los platos de *zancu*. Entonces el sacerdote mayor pronunciaba las palabras siguientes:

Mirá cómo coméis este çanco, porque el que lo comiere en pecado y con dos voluntades y coraçones, el Sol nuestro padre lo verá y lo castigará, y será para grandes trabajos vuestros; y el que con voluntad entera lo comiere, el Haçedor, y el Sol y el Trueno os lo gratificarán y os darán hijos y felices años; y que tengáis mucha comida y todo lo demás neçessario con prosperidad.¹¹

El sacerdote mojaba tres dedos en el *zancu* y lo comía, y después de él todos los presentes, hasta los habitantes de los barrios y los niños. Asimismo, se guardaba el *zancu* para los enfermos que no pudieron asistir a la ceremonia. La misma ceremonia tenía lugar con las *huacas* y los gobernantes de los cuatro suyos del territorio incaico. De acuerdo con la *Historia general del Perú* de Martín de Murúa, la misma comida a base de *zancu* era distribuida por las *mamaconas*, las sacerdotisas encargadas del culto al Sol y al Inca, y compartida con los extranjeros. El consumo del *zancu* era seguido por el de abundante *chicha* y por la carne de las llamas sacrificadas. Este alimento constituía también una ofrenda a las divinidades.

¹¹ Cristóbal de Molina, *Relación de las fábulas y ritos de los incas*, Paloma Jiménez del Campo (ed.), Iberoamericana, Madrid, 2010.

El universo religioso andino presenta ciertas similitudes con el caso nahua, ya que también en el culto oficial inca la sangre desempeñaba la función de comida destinada a los seres divinos: era ofrecida regularmente al Sol y era untada sobre el rostro de ciertas *huacas*.¹² Según Murúa, también se ofrecían a las divinidades pequeñas figuras en forma de bollos de harina de maíz, o *chicha*, o animales sacrificados, cuya sangre era vertida sobre las figuras de maíz.¹³

Por otra parte, las fuentes documentales del antiguo reino del Tawantinsuyu mencionan la ingesta de sangre animal. Según Pedro Cieza de León, en el mes Capac Raymi el inca llevaba a cabo un ayuno y sucesivamente, junto con los demás señores principales, asistía al sacrificio de una llama, cuya sangre y carne eran repartidas y consumidas crudas,

en lo cual significaba que si no fueren valientes que sus enemigos comerían sus carnes de la suerte que ellos avían comido la de la oveja que se mató.¹⁴

A través de los extractos citados se puede vislumbrar cómo el *zancu* detentaba el papel de alimento sanador que alejaba las enfermedades, a la vez que, salpicado con sangre fresca de llama blanca, constituía un platillo ritual que propiciaba los vínculos sociales, reafirmando la relación entre los habitantes del Cuzco y estrechando los lazos con las personas oriundas de otros territorios sometidos al poder del Tawantinsuyu.

¹² Juan de Betanzos, *Suma y Narración de los Incas*, María del Carmen Martín Rubio (ed.), Ediciones Polifemo, Madrid, 2004.

¹³ Martín de Murúa, *Historia general del Perú*, Historia 16, Madrid, 1987.

¹⁴ Pedro Cieza de León, *Crónica del Perú, el señorío de los incas*, Biblioteca Ayacucho, Caracas, 2005.



©Mariana Castillo Deball, *Museum für Völkerkunde, Basel II*, 2018. Fotografía de Documentation art, 2019. Cortesía de la artista y Kurimanazutto

Resultaría imposible reunir en pocas líneas un resumen completo de las funciones de la sangre en dos culturas tan complejas como la nahua y la inca. Sin embargo, es posible vislumbrar cómo ambos grupos otorgaron a la sangre un papel clave en la creación del ser humano. En ambos sistemas religiosos este fluido vital constituía un alimento revivificador indispensable para la prosperidad de los seres divinos. Su salpicadura se encuentra presente en la preparación o posterior consagración de dos platillos rituales fundamentales del culto religioso nahua e inca, el *tzoalli* y el *zancu*. La ingesta de estas comidas tenía consecuencias en el plano religioso, social y terapéutico. Asimismo, en ambos sistemas rituales no se trataba de un platillo común, puesto que su consumo por parte de los hombres quedaba, por lo general, prohibido. U



LA HORA DEL ARTE

Juan Caparrós

La cocina no. La cocina no es ni será nunca un arte. Es una necesidad que adquirimos para sobrevivir en el momento en que la fisiología y el metabolismo del cuerpo humano se acostumbraron a una digestión más ligera. Ya que nos caía pesado un búfalo crudo, empezamos a ponerlo al fuego. La gastronomía, en cambio, no trata de necesidades ni de obligaciones, sino del simple y gratificante placer a partir de la ingesta de algo por la boca —por ahora—. De un gran gusto para pocos. De un pecado burgués.

La gastronomía sí debe aspirar a ser un arte y, como tal, ser un fin en sí mismo; no se le deben buscar mayores funciones o cometidos. La gastronomía, como cualquier otro arte, no tiene usos posibles: no es un alimento, no es salud, no es. Es comida, claro, pero a la vez no es necesaria, es la pura ingesta inútil. Debe simplemente provocar sensaciones y experiencias tan únicas como superfluas en el receptor; en aquellos con la gran suerte de tener acceso a la comida y con la posibilidad de relacionarse con los alimentos de otra forma; sin hambre de por medio, sin preocupaciones.

Al igual que todo arte, la gastronomía se cimienta en la emoción del receptor, en este caso el comensal. Sin él no hay obra de arte, no hay nada. Un cuadro guardado no es arte si no tiene con quién relacionarse, una canción que nadie escucha es solo un montón de acordes. El arte necesita de un receptor subjetivo que lo interprete, piense, disfrute o sufra. Una comida para Instagram será muy coqueta pero nunca será arte ni con un comensal.

La gastronomía concebida como arte debe ser como los sueños: cada noche irrepetible y, cada mañana, un recuerdo tan difuso como placentero.

En los últimos veinticinco años la gastronomía ha cambiado como pocas veces en la historia. La *revolución Bulli* —el restorán español comandado por Ferran Adrià que fue por mucho el mejor del mundo durante más de una década— renovó casi todas las técnicas de preparación y las formas de presentar y pensar lo que podía llegar a ser un plato —o algo que se engulla—; pero sobre todo cambió La Idea. La Idea de la gastronomía mundial y su lugar en cada sociedad: en la pos-revolución, los chefs se transformaron en celebridades y los cocineros aficionados en expertos que deben tener en sus alacenas —al menos— un frasco de humo líquido y un poco de mostaza francesa a la antigua. La revolución estableció los nuevos cánones que dictan qué debemos comer cuando no solo queremos comer. Durante esas comidas que únicamente se tratan del placer pasamos de poder disfrutar como mucho de tres o cuatro platos a regodearnos con decenas. Además, en la pre-revolución sabíamos rápidamente qué nos habían servido con solo mirarlo o quizás, olerlo. Hoy aquello que solía ser evidente ya no lo es.

La revolución Bulli dejó atrás a la *nouvelle cuisine*, la olvidó. Entendió que el cambio no tenía que ver solo con cómo servir, cómo tratar o combinar los alimentos, sino con cómo modificarlos realmente: cocinarlos de formas nuevas, transformarlos en elementos totalmente distintos, sorprender, pasmar, desconcertar y asombrar; jugar con todos los sentidos. En los últimos años, luego del cierre del Bulli en 2011, hubo una cierta vuelta a la *nouvelle cuisine*: a la selección y el menor procesa-

miento posible de los mejores alimentos —pero creo que todo se debe a que el fantasma Bulli todavía atemoriza y opaca a cualquiera—.

Pre-revolución Bulli, los grandes banquetes renacentistas —tales como los auspiciados en el siglo XVII por el famoso François Vatel— seguramente fueron lo más cercano que estuvimos de concebir la gastronomía como un arte. Sin olvidar que estos consistían en una verdadera demostración de poder con todo lo que eso implica: el trabajo esclavo de decenas de personas, la escasez de alimentos para miles y la abundancia irrisoria para unas pocas. Pero la concepción de *aquellos pocos que podían* era generar una experiencia excepcional que con el tiempo se fue diluyendo en pos de la democracia y la culpa burguesa. Los banquetes irrepetibles de unos pocos se transformaron en gran-



Plato estilo El Bulli. Flickr ©

des comidas de restaurantes fastuosos —también para unos pocos— pero repetidas una y otra vez hasta el hartazgo: el arte se volvió reproducción. La burguesía, y con ella la idea del restorán, fue un obstáculo para el florecimiento de la gastronomía como arte: estableció parámetros, estandarizó platos y sabores. En ese momento —principios del siglo XIX— la gastronomía pasó del ámbito privado al público, dejando igualmente a muchos excluidos de ella. Sin embargo, en los últimos veinte años, con el auspicio de la revolución y la consagración de La Idea, la gastronomía se desarrolló como nunca en el ámbito privado, sin perderse del público: por estos días que queda tan bien hablar,

saber, parecer saber, ser experto, hacerse el experto, debatir o pensar sobre gastronomía, las grandes comidas desbordan; son casi la regla. Lo que todavía no prolifera es la gastronomía, el arte, que siempre fue y será para pocos, para los osados, para aquellos que no buscan seguridad sino placer en lo desconocido, en la incertidumbre.

La gastronomía pos-revolución Bulli cada vez es más considerada un arte, ofrecida como un arte y consumida como un arte. El arte moderno es la expresión del subjetivismo más puro, de la pura creación personal. El arte encuentra su valor supremo en la innovación; es tal debido a su irrepetibilidad, a la creación de



©Lucía Fainzilber, *Green*, de *The Cookbook Series*, 2019. Cortesía de la artista

algo único. En cambio, cada plato servido en un gran restorán —y presentado como algo único— no es más que la repetición perfecta de un largo proceso, una reproducción.

Para crear el mito Bulli, para imponer La Idea, Ferran Adrià supo que primero debía dejar de copiar, dejar de buscar y admirar rece-

verduras más apestadas de glifosato. Pero realmente no depende de ello, de qué sea aquello que comas o cuál sea tu posibilidad o acceso. Todo consiste en una postura, en una decisión: en La Idea. En lo que hagas con aquello que puedas conseguir. No se trata de grandilocuencias excluyentes ni de experiencias inalcanzables:

De eso se trata: escapar de las seguridades de la reproducción y la copia, saltar a ese desconocido espacio de la creación.

tas, platos ajenos. Se encerró en su laboratorio, se aisló, guardó los libros de cocina, olvidó a los grandes chefs franceses, entendió que todo lo servido hasta el momento no alcanzaba, y a partir de allí empezó a vislumbrar una nueva gastronomía. De eso se trata: escapar de las seguridades de la reproducción y la copia, saltar a ese desconocido espacio de la creación. Eso es lo que podría hacer de la gastronomía un arte. El Bulli abría solo seis meses al año. Los otros seis Adrià trabajaba para crear la obra única de esa temporada. Podríamos decir que en aquella primera noche de cada temporada el arte más excepcional afloraba y luego, todas las siguientes, era momento de la reproducción más perfecta, de la mejor de las grandes comidas.

La gastronomía concebida como arte consiste tal vez en cosechar hongos en las montañas a las seis de la mañana, antes de que la escarcha huya del sol. O quizás en conocer el nombre y el humor de cada vaca que criemos para comer de la forma más exacta. O también en generar en un laboratorio el bife mejor marmolado o la costilla de cordero más artificial. A su vez, puede consistir en no comer nunca en la vida un *foie gras* o una trufa, y engullir cada noche el pollo más transgénico con las

la gastronomía puede ser arte tanto con una salchicha como con un *magret de canard*. Se trata de decidir y tener la posibilidad de brindar una experiencia única cada vez y no simplemente una gran comida basada en seguridades y preceptos arraigados. Arriesgar, inventar, dejar de copiar y reproducir. Por supuesto, tampoco todo aquello que sea nuevo será arte, pero estará en el camino. Se puede fracasar, aprender de él, habrá días mejores, pero nunca dos iguales.

Entrar a la cocina a eso de las tres de la tarde, chequear la *mise en place*, ver qué productos del día anterior quedaron sin vender, recibir el pedido de verduras y de carnes y seguir la misma larga y tediosa lista de tareas de cada día antes de que sea la hora del servicio: pelar el cajón de papas y destallar los 15 kilos de espinacas de 3:30 a 4:00, filetear los lenguados hasta las 4:20, desvenar las dos cajas de langostinos congelados del Mar Argentino para antes de las 5:00, trozar los lomos en turnedós de 300 gramos en menos de diez minutos, poner a cocinar los pulpos al vacío a baja temperatura por cuatro horas; pelar, limpiar, hervir, procesar y tamizar las habas hasta obtener un puré aterciopelado. Son las 5:30 y la lista continúa y se repite incansablemente cada día.

Así funciona el trabajo diario de un cocinero. De esta manera, la gastronomía jamás se consagrará como un arte.

Casi toda la gastronomía o las grandes cocinas, mejor dicho, siguen funcionando como una ciencia o una industria: se basan en una larga cadena de mandos, en la aplicación de premisas que remiten siempre a la misma conclusión, en esa ensalada deconstruida que es compuesta siempre por la misma espuma de mozzarella, la misma esferificación de tomates y el mismo helado de aceite de oliva en forma de quenelle que forman en el plato siempre el mismo dibujo, la misma experiencia.

La gastronomía sería una industria en la que, luego de patentar un producto, este debe ser realizado por sus operarios en una cadena de montaje incansables veces para fabricar siempre la misma cosa de la manera más productiva posible. Pura repetición mecánica en donde cada cual sabe hacer mejor lo que

“arte”: el momento de la creación y el subjetivismo. El momento en que el plato es compuesto por primera vez, como un experimento. Cuando esa creación dio resultados satisfactorios debe ser estandarizada y sistematizada para reproducirla con la mayor exactitud posible: eso determina su valor o su mérito. O incluso a veces esa primera instancia ni siquiera existe: no hay creación, ya que el plato es simplemente una reproducción de una composición ya difundida y afamada.

A diferencia de todo arte, en las cocinas no se intenta improvisar ni crear absolutamente nada en el momento de su ejecución o materialización. Por lo tanto: ¿por qué no empezar a pensar y ejecutar la gastronomía realmente como un arte, como pura improvisación creativa, irreplicable, y dejar de lado las reproducciones tan precisas? El desconcierto suele ser lo único que fuerza la aparición de algo cercano al arte en las cocinas actuales. Al reci-

Solo en una primera instancia existe en las grandes cocinas eso que podríamos llamar “arte”: el momento de la creación y el subjetivismo.

hace cuando pierde toda espontaneidad y subjetividad, cuando logra retirarle cualquier rasgo personal a la tarea asignada. De eso se trata el proceso de producción de la gastronomía, de una cadena de montaje perfecta, histérica y acelerada.

O sería un procedimiento científico, donde las premisas deben ser reproducibles de igual manera cada vez con el fin de alcanzar idénticos resultados. La exactitud y no la innovación es lo que prima, lo que se espera. La constatación infinita basada en un método inductivo.

Solo en una primera instancia existe en las grandes cocinas eso que podríamos llamar

bir pedidos o exigencias fuera de los parámetros normales, tales como “soy alérgico a los crustáceos o a la lactosa”, “no como verduras de hoja” o “prefiero no ingerir carnes de animales con dientes prominentes”, el cocinero se debe convertir por algunos minutos en artista y crear, inventar algo que no tenía planeado, preparado y automatizado. A veces, por ahora, el arte también surge por accidente, de forma inesperada: Massimo Bottura —el cocinero italiano más halagado— creó uno de sus platos icónicos y más rupturistas cuando a un cocinero de su restorán se le cayó al piso un postre que estaba por salir al salón. La tarta de



©Lucía Fainzilber, *Carmin*, de *The Cookbook Series*, 2019. Cortesía de la artista

limón se estrelló contra el suelo y formó una figura que a Bottura lo inspiró para inventar: “Oops, se me cayó la tarta de limón”, plato que ahora reproduce hasta el hartazgo.

La gastronomía también puede acercarse al arte de la mano de la nueva moda, tan difundida, basada en elogiar la podredumbre o, lo que es lo mismo, la maduración controlada de gran cantidad de alimentos: carnes, pescados, fermentos, masas, salsas y hasta arroces. Allí cada bocado adquiere una impronta particular concebida por el artista, por su manejo irreproducible de cada producto, donde el tiempo es la variable fundamental. Allí el cocinero juega con los límites, se arriesga y, al arriesgarse, por supuesto, también a veces falla.

Si la gastronomía llegase a ser un arte se concretaría algo totalmente efímero y por tal, su valor sería único, no material. Pero para eso debemos salir del espacio de seguridad en donde la gastronomía parece muy cómoda, ofreciendo platos que sus productores o realizadores consideran apetecibles, lindos y equilibrados

antes de prepararlos por quincuagésima vez. Al crear cada vez algo nuevo, único y desconocido no se puede estar seguro de su resultado pero sí de su particularidad.

Si cada comensal comiese algo único sus experiencias y sus placeres también lo serían. Se requiere, por supuesto, de más elementos e ingenio para crear que para reproducir, pero para que una obra sea única no sería esperable o esencial que todo lo que la forme lo sea. Si modificáramos las posiciones o cantidades de la espuma de mozzarella, la esferificación de tomates o el helado de aceite de oliva, o si, por ejemplo, agregáramos un polvo de albahaca, esa ensalada sería única, sería arte; solo por una vez.

La gastronomía como pura creación quizás sea solo una meta o una mera ilusión, pero sin dudas, su futuro se dirige a que cada plato —u obra— parezca, aún si no lo es, cada vez más singular, inesperado y estimulante. Se trata, de una vez por todas, de que el reloj gastronómico marque, cada vez más, la hora del arte. **U**





UN PLATO DE PERSPECTIVA

Fernando Clavijo M.

Quick Sir, order rice, more rice!
Zadie Smith, White Teeth

A los trece años iba a una escuela en Bethesda y tenía un amigo musulmán, Afshín, que ayunaba durante el Ramadán. A esa edad no me sorprendía que un niño practicara el ayuno, y en efecto no tiene nada de raro, pues más del 25 por ciento de la población mundial, es decir, unos dos mil millones de personas, observan este periodo de plegaria, buen comportamiento y ayuno durante abril. Más me hubiera extrañado saber que abril es el noveno mes del año según el Corán. “¿Qué vas a comer cuando oscurezca y termine el ayuno de hoy?”, le preguntábamos, refiriéndonos a la caída del sol. Afshín sonreía y respiraba hondo ante la idea de llegar a casa a disfrutar del *iftar* (es decir, el fin del ayuno), como saboreando un aroma. Luego formaba una pequeña bóveda con las manos, un gesto que seguramente para él era universal, y exclamaba: “Ahh, un buen plato de arroz”.

¿Cómo?, pensé, ¿un plato de arroz? ¿Al lado de qué? Para mí el arroz, como para muchos de mis compañeros norte y latinoamericanos, casi siempre acompañaba algo. No se me había ocurrido que podía ocupar el centro del plato o incluso ser el plato único. El arroz es común en las cocinas americanas, va con los guisos dulzones del Caribe y es impo-

Dioses, rishis y demonios en la fiesta del nacimiento de Rama, de Ramayana, ca. 1810
◀ (detalle). The Cleveland Museum of Art ©

Originaria de China [...] la siembra de arroz emprendió un viaje hacia Occidente hace unos ocho mil años.

sible imaginarse un plátano frito o frijoles sin un poco de arroz al lado. Los guisos picantes de los mexicanos y de mi familia andina se acompañaban siempre con arroz, en México además con tortilla y en Bolivia con papa y *chuño*. Pero para gran parte del mundo, el arroz es un platillo completo, ya sean mendigos de Delhi o jeques de Dubai.

Para mí, la idea de desplazar un ingrediente del centro a un lado del plato me hace pensar en los mapas con los que crecimos durante casi todo el periodo escolar. Es raro encontrarlos pero hay algunos que no ponen a Europa en el centro, porque los mapas que usamos para ordenar —y comunicar— el mundo son solo eso: representaciones. Lo cual no impide que a veces hablemos de Occidente como protagonista del principio y fin de la Historia. Solemos pensar, incluso sin darnos cuenta, que todos los que se alejan de nuestra idea memorizada y mediatizada de un “común denominador” son extranjeros, periferia. Para seguir con las materias del colegio, en astronomía aprendimos que el universo no tiene norte ni sur, pero que durante siglos se pensó que sí tenía centro y por supuesto que este era la Tierra.

Afshín, que por cierto era afgano, me enseñó otras cosas, como el martirio del Ayatolá Jomeini —esto en pleno gobierno de Ronald Reagan— y también me regaló un casete de Bronski Beat. Pero lo más importante que aprendí de él fue esta relativización de las culturas por parte del discurso hegemónico de Occidente, y qué mejor que haberlo hecho a través de uno de mis temas favoritos: la comida. Todo lo que hay entre ciencia y experiencia individual es cultura, y la comida y su discurso son

parte esencial de ella. Comer es una de las pocas actividades humanas que a la vez son naturales y aprendidas, personales y comunitarias, y de las que además se puede hablar en, digamos, la sobremesa.¹

Para terminar con la década de 1980, que fue cuando en Occidente se empezó a utilizar el término *globalización*, quiero comentar un ejemplo que se sale del tema de la comida pero ilustra la ubicuidad del racismo. Un anuncio de la época, de la campaña United Colors of Benetton, mostraba una foto supuestamente multicultural con un chico rubio de ojos azules, otro castaño de ojos verdes, una mujer pelirroja, un niño africano y una muchacha de ojos rasgados. El mundo visto desde la mirada de los europeos, en la que un poco de diversidad étnica adereza un menú mayoritariamente blanco. Si de verdad se buscara representar a la población mundial, dos de cada tres personas en la campaña deberían ser asiáticas.

Desde Occidente es fácil pensar que el trigo, la base del pan y con ello de nuestra historia, es el grano más abundante. Pero eso solo muestra otra cara de la predisposición al eurocentrismo, en el que también estamos sumergidos los mexicanos sin ser siquiera parte *legítima* del club. El trigo aporta poco más del 15 por ciento de las calorías del mundo; nuestro adorado maíz tan solo el 5 por ciento. No es que este último se siembre menos, pero una parte muy importante de esta producción se usa para generar combustible (etanol) y otro tanto se destina a engordar vacas.²

El arroz es la comida más común del mundo. Claro, puede acompañarse de frutos, vege-

¹ “El deleite oscila entre Dios, el paladar y el sexo”, admite Byung-Chul Han en su libro *Buen entretenimiento*.

² Una porción menor se transforma en fructosa y comida chatarra.

tales o hasta carne y mariscos, pero todo eso es complementario e incluso parte misma de los ingredientes para preparar el arroz. Quiero decir que es el alimento base de más de la mitad de la población mundial y, de lejos, el grano que alimenta y ha alimentado a mayor cantidad de personas: 3 mil 500 millones de ellas reciben el 20 por ciento de sus calorías diarias de este grano que se siembra en más de cien países.

El *biryani* (arroz al horno) de mi compañero de escuela es una de las muchas preparaciones de arroz que conforman la dieta diaria de personas en Asia, África y Oriente Medio. El *thiebou yap* de Senegal, por ejemplo, lleva carne y vegetales guisados como condimento. El *rozz ammar* egipcio incluye leche y caldo. El *geelrys* sudafricano tiene cúrcuma y pasas. En Angola se hace un arroz meloso con pato, sangre y vino portugués. En todas estas preparaciones, el arroz no es acompañamiento, sino ingrediente principal. Un buen ejemplo es también el conjunto de pequeños platos indonesios llamado *rijsttafel*, que tan bien han adaptado los holandeses y que significa “mesa de arroz”. Los habitantes del sureste asiático lo comen con las manos; los malayos, por ejemplo, usan el dedo índice y medio para guiar una bolita y empujarla con el pulgar, sin tocar nunca la boca con los dedos. En muchos de estos países, el arroz se ingiere como desayuno, comida y cena. Suena raro, pero pensemos que un mexicano común puede desayunar un *sope*, comer tacos y cenar quesadillas, tres maneras de cocinar el maíz que para un extranjero son básicamente la misma.

El arroz nos alimenta de manera balanceada. Es particularmente nutritivo porque contiene proteína, vitaminas y fibra. Además, es antioxidante. Y, sí, es libre de gluten. Pero so-

bre todo, es fácil de almacenar, barato y delicioso. Puede comerse pegajoso, suelto o meloso. Frito, horneado, hervido o al vapor. Para mí, la versión fragante es la más fina: basmati indio y jazmín tailandés. Si tuviera que comer algo todos los días, eso sería. De preferencia con un huevo frito.

Originaria de China —que desde entonces proveía ya gran parte de nuestros productos de consumo— la siembra de arroz emprendió un viaje hacia Occidente hace unos ocho mil años. Existen registros de que cruzó lo que hoy sería Irán hacia Mesopotamia, actualmente Siria y Líbano, más o menos al mismo tiempo que llegó la escritura, es decir, alrededor del



Limpieza de arroz, 1900. The New York Public Library ©

3500 a. n. e. Los musulmanes llevaron el producto a Valencia y Sicilia, de donde se esparció por toda Europa, y los otomanos lo extendieron a los Balcanes.

Al continente americano arribó por los esclavos de África, en especial a Brasil y el Caribe. A México, como tantas otras cosas, entró por Veracruz. Más adelante, la comunidad japonesa que se formó en la década de 1930 sufrió la discriminación alentada por los Estados Unidos luego de la Segunda Guerra Mundial. Este acoso fue tal, que a ciudadanos naturalizados mexicanos se les retiró la nacionalidad y se les congelaron las cuentas bancarias, en un ejemplo más de querer hacer a un lado lo que no consideramos como propio en el mejor de los casos, o de racismo. La ex Hacienda de Temixco, Morelos, sirvió como sede para 600 *nikkei* (como se le llama a la diáspora) —entre ellos Kato, Tsuru y Matsumoto— que promovieron la siembra de arroz.

Actualmente la producción nacional es deficitaria, por lo que México se ve forzado a importar cerca del 80 por ciento del arroz que consume. La superficie y número de empresas destinadas a producir arroz se ha mermado en casi el 70 por ciento. Sencillamente, no podemos enfrentar la competencia ni por precios ni por rendimientos. En México obtenemos 5.7 toneladas de arroz por hectárea, mientras que nuestro proveedor mayoritario, EE. UU., obtiene doce. Hay intentos de adaptación al suelo nacional, y los arroces Morelos A-92, A-98 y A-2010, generados por el Campo Experimental Zacatepec, del INIFAP, ya cuentan con denominación de origen.³ Los arroces Morelos A-08

³ Sobre las patentes, valga mencionar que los miembros de las comunidades o jibwe de los Grandes Lagos en EE. UU. plantan arroz hace siglos, pero la empresa Nor-Cal mantiene una patente por el "wild rice", arroz salvaje. Por ello, hay marcas de arroz industrial

y el Silverio logran producir hasta ocho toneladas por hectárea.

Los grandes jugadores en el horizonte de la producción, como es de esperarse, siguen siendo China e India. Ambos cultivan más o menos lo que consumen, es decir, la mitad del total mundial; en China hablamos de 150 millones de toneladas, y en India de otras cien. Esta última produce suficiente arroz para exportar unos veinte millones de toneladas al año. Otros exportadores —y cocineros— exitosos son Vietnam y Tailandia.

Aunado a lo anterior, la siembra de arroz también ha influido en las migraciones de animales. Por ejemplo, en el caso de India y Bangladesh, ha invadido territorio de elefantes, lo cual ha generado enfrentamientos entre paquidermos y humanos. En el caso de México, el abandono de la siembra de arroz en Tabasco y en especial en Sinaloa —obedeciendo a incentivos comerciales más rentables, como la exportación de hortalizas en el marco del Tratado de Libre Comercio con América del Norte— ha afectado la migración de aves, en especial de patos. Estos animales, al igual que los humanos, migran en busca de alimento, grano de arroz en este caso, que aumentó con la construcción de presas en la segunda mitad del siglo pasado, y ha disminuido a partir del cambio de cultivos. No es que haya menos patos, es que estos desvían sus rutas. En el

que falsamente se etiquetan así. Este es tan solo un ejemplo más del biocolonialismo que los países industrializados ejercen sobre comunidades autóctonas, donde hay un flujo genético de tierra y personas indígenas arrastradas hacia el emporio genético industrial de los países del norte. Baste recordar que el 90 por ciento de la biodiversidad está en tierras indígenas y el 97 por ciento de las ganancias de alimentos en países industrializados. Como es de esperarse, Monsanto, la famosa empresa de insecticidas, ha creado cepas estériles que, de combinarse con el arroz indígena, pueden llegar a eliminarlo por completo.



Utagawa Kuniyoshi, *Ōmori*, de la serie *Lugares famosos en la capital del este*, ca. 1830. The Cleveland Museum of Art ©

Montsiá español, donde se encuentra la desembocadura del Ebro al Mediterráneo en el *Delta de l'Ebre* cerca del pueblo San Carles de la Rápita, Tarragona, se da el mejor arroz de la Península. El río es rico en nutrientes y contiene angulas que se venden a unos 800 euros el kilo. Hay, como en el caso de México, patos que migran a comer el grano. Algunos de ellos caen en cacería regulada y otros terminan confitados para acompañar arroces a la banda (con fumet), caldosos (normalmente incluyen mariscos como galeras, *espardenyas* —alpargata en catalán— y langostinos), y paellas (más al sur, hacia la comunidad valenciana).

Otra lección del arroz es que es versátil, pues también se puede beber, como el masato colombiano, el *shaoxing* chino, el *makgeolli* y el *soju* coreanos; y, por supuesto, el sake japonés, cuyo arroz lleva el nombre *sakamai*. El *sakamai* es rico en proteína y grasa, y por ello debe pulirse un 40 por ciento del grano para dejar primordialmente el almidón, que es lo que se convierte en alcohol en un proceso de fermentación más cercano al de la cerveza que al del vino.

En Kioto visité una casa productora de sake tradicional, donde me informaron que además de la calidad del arroz, la pureza del agua de la ciudad, que proviene de las montañas, es lo que produce una bebida más fina. La horchata mexicana lleva arroz en vez de chufa y es extraordinariamente refrescante. Con su harina se hace todo tipo de pasteles. También produce un sonido relajante al contacto con el viento, de modo que en lugares como Bali se puede tomar un masaje con un fondo de terrazas de arroz acariciadas por la brisa del mar.

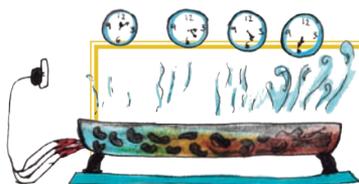
No pretendo afirmar ahora que el centro de la Tierra sea Asia, pues no hay que ser astrónomo para saber que el concepto es ridículo. Hace algunos años escuché a un comentarista argentino de fútbol decir que "México está lejísimos". Me causó mucha risa, pues ilustra perfectamente lo que es creerse el centro del mundo, ya sea literalmente o por aproximación aspiracional. Para volver a la discriminación, hay gente que cree que Polanco es el centro de la Ciudad de México. Afortunadamente no, y el arroz está aquí para recordárnoslo. **U**

RECETARIO CANERO

Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla

Somos mujeres con sentimientos y emociones
Empoderadas porque tenemos nuestros valores
Merecemos que se nos traten con respeto y dignidad
Somos solidarias y estamos en contra de la *discriminación*
Somos vulnerables en cualquier situación
Nos amamos, amamos a nuestra familia y a la gente que nos rodea
Somos unidas ante cualquier injusticia
Somos *sasonadoras* de nuestra propia vida
Tratamos de condimentar nuestro día a día
Ante situaciones negativas utilizamos la fortaleza y la sabiduría
para poder lograr nuestros propósitos
La resistencia es parte de nuestra vida misma
Somos capaces de manejar nuestras emociones
Somos madres cautivas, pero con la capacidad
de saber educar a nuestros hijos
Somos pacientes y tolerantes para la mayoría de situaciones
Todo lo que preparamos lo hacemos con amor
y emplatamos todos los platillos que preparamos
con esmero y dedicación,
esperando muy pronto poder compartirlos con
nuestra familia.

Esta receta forma parte de *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado: Sabores y Sinsabores de las mujeres en prisión*. Este proyecto fue desarrollado en 2019 por las internas del CEFERESO de Santa Martha Acatitla en colaboración con el proyecto *Mujeres en Espiral. Sistema de justicia, perspectiva de género y pedagogías en resistencia* de la UNAM.



Para: las de la estancia, 10 personas
Tiempo de cocción: 8 hrs
Tiempo de reposo: 11 hrs previo a cocción
Costo: \$87
Complejidad: alta

FRIJOLES

Esta receta, que parece ser muy sencilla, aquí en SMA te puede llevar más de medio día y el costo es muy elevado, en comparación que si lo hiciéramos en casa. Se necesita una sartaneta eléctrica para su elaboración; y si se va la luz ya no se pueden seguir cocinando los frijoles y ya no como. No contamos con agua potable y tenemos que comprar un garrafón de 19L (lo compramos 2 veces a la semana, \$27 cada uno). A la recaudería vamos por una cebolla, con un costo de \$12, una cabeza de ajo que cuesta \$10, una rama de epazote \$3, sal \$5 y un kilo de frijoles con un costo de \$30.

Dificultad: Que a mi visita le permitan ingresar el frijol, ya que tiene que dar una cooperación para que no le pongan "peros", \$20 mínimo —o depende de las cosas que traiga la visita—.

Ingredientes

- frijoles 1kg
- cebolla 1/4
- ajo 1 cabeza
- sal 1 cucharada
- agua 19 L aprox.



Utensilios

- sartaneta
- cuchillo canero (tapa de una lata de atún. El atún está prohibido que entre por visita, lo venden aquí en la tienda).

Preparación

- Se remojan los frijoles una noche antes; como cuando vas a audiencia, también te preparas un día antes.
- Se hierven muchas horas; como nuestro proceso que tarda mucho tiempo, aún más cuando te difieren las audiencias. Es agotador y estresante.

Modo de servir: en un plato hondo.



Acompañe su platillo con: tortillas, salsa y un pedazo de chicharrón.

Nota: si se llega a ir la luz, ya no podemos cocinar nada.



POEMA

ÁNDEME YO CALIENTE

Luis de Góngora

*Ándeme yo caliente
y ríase la gente.*

Traten otros del gobierno
del mundo y sus monarquías,
mientras gobiernan mis días
mantequillas y pan tierno;
y las mañanas de invierno
naranja y aguardiente,
y ríase la gente.

Coma en dorada vajilla
el Príncipe mil cuidados
como píldoras dorados,
que yo en mi pobre mesilla
quiero más una morcilla
que en el asador reviente,
y ríase la gente.

Cuando cubra las montañas
de blanca nieve el enero,
tenga yo lleno el brasero
de bellotas y castañas,
y quien las dulces patrañas
del Rey que rabió me cuente,
y ríase la gente.

Busque muy en buena hora
el mercader nuevos soles;
yo conchas y caracoles
entre la menuda arena,
escuchando a Filomena
sobre el chopo de la fuente,
y ríase la gente.

Pase a media noche el mar
y arda en amorosa llama
Leandro por ver su dama;
que yo más quiero pasar
del golfo de mi lagar
la blanca o roja corriente,
y ríase la gente.

Pues Amor es tan cruel
que de Píramo y su amada
hace tálamo una espada,
do se junten ella y él,
sea mi Tisbe un pastel
y la espada sea mi diente,
y ríase la gente.

©Paulina Lozano, *Quesadilla de hongos*,
2021. Cortesía de la artista ►



ARTE

PARA COMERTE MEJOR: EL ARTE DE ROSALÍA BANET

Javier Díaz-Guardiola

Vivimos en una sociedad que detesta la experiencia. Una sociedad que oculta las ideas de muerte y vejez y que menosprecia a nuestros mayores en favor de la sangre fresca. Adoramos la juventud como el mayor de los tesoros y por eso nuestros ideales se fundamentan en los conceptos de belleza, poder, riqueza o vitalidad. Y tan interiorizados los tenemos, que no somos conscientes de cómo afectan a cada una de las facetas de nuestro día a día. También a la alimentación. Comer es una necesidad básica que, como otras tantas, hemos llegado a complejizar hasta tal punto que en Occidente dejó de solventar cuestiones tan primordiales como la supervivencia, para rodearse de una sofisticación que desdibuja sus intenciones primarias. Por eso es posible volcar en la ingesta de alimentos deseos como los de devorar o ser devorados, algo impensable en una sociedad civilizada, y por eso se cumple esa máxima de Lévi-Strauss a la que tanto ha acudido Rosalía Banet: la comida ha de ser buena de comer, pero también buena de pensar.

Rosalía nos invita a reflexionar sobre el acto cultural que es comer. Por eso nos ha preparado un gran banquete. A su mesa ha traído los manjares más exquisitos, las viandas más succulentas... El problema son sus ingredientes: vísceras, tripas, pechos seccionados de novicias, dedos amputados, penes semiflácidos... Todo ello aderezado con una pizca de sangre coagulada, un chorreoncito de lágrimas, un buen montón de ojos arrancados, coberturas de pústulas de heridas. Porque este acto de canibalismo al que nos invita no es mucho más sangrante que al que nos somete cada día la sociedad de consumo. Nos acercamos sin miramientos a las máquinas expendedoras, introducimos nuestras monedas y el sistema nos da no solo un montón de grasas saturadas, conservantes, colorantes, glutamatos y demás, también nos proporciona prejuicios, desigualdades, falsos mensajes. No solo al ingerir uno de esos productos, sino ya por el hecho de elegirlo asistimos al mayor ejercicio de opresión sobre nosotros mismos.

Somos lo que comemos, decía Brillat-Savarin, y nos lo tenemos merecido, parece puntualizar Rosalía.

Selección del texto homónimo para el catálogo de la exposición de Rosalía Banet *Para comerte mejor* (Hospital de Denia, Alicante, 2011). Todas las imágenes son cortesía de la artista.



The Empire of the Stomach, 2019. Acrílico sobre papel



Santa Águeda, 1998. Óleo sobre lienzo



Judit, 1998. Óleo sobre lienzo



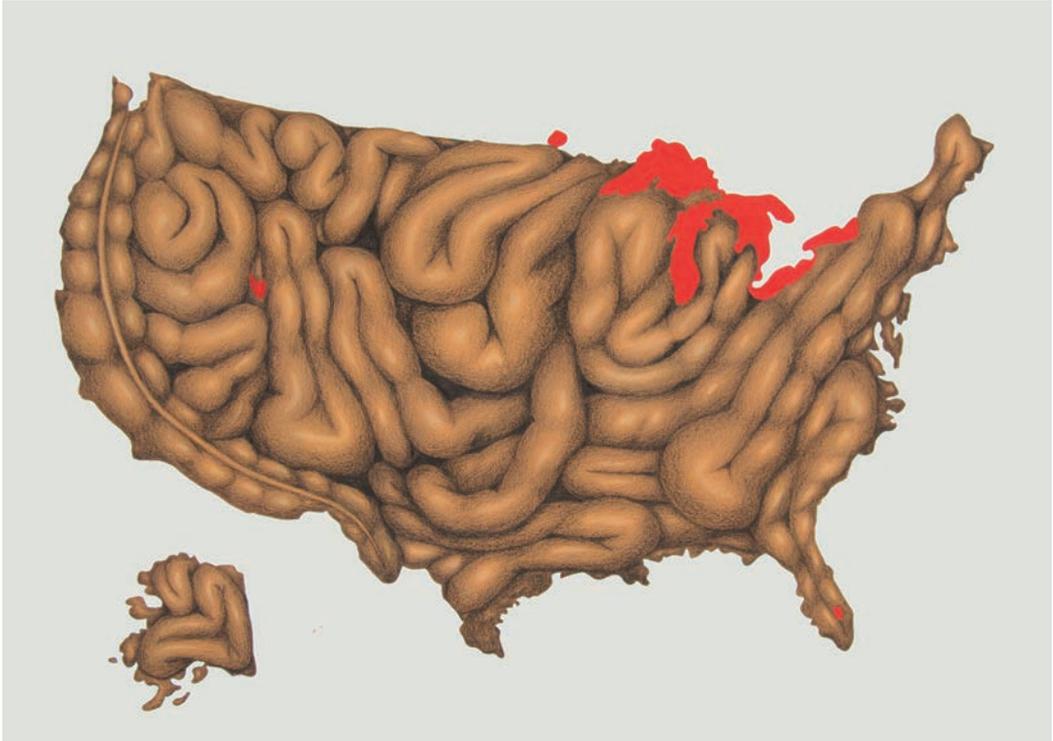
El banquete hambriento 4, 2010. Óleo sobre lienzo



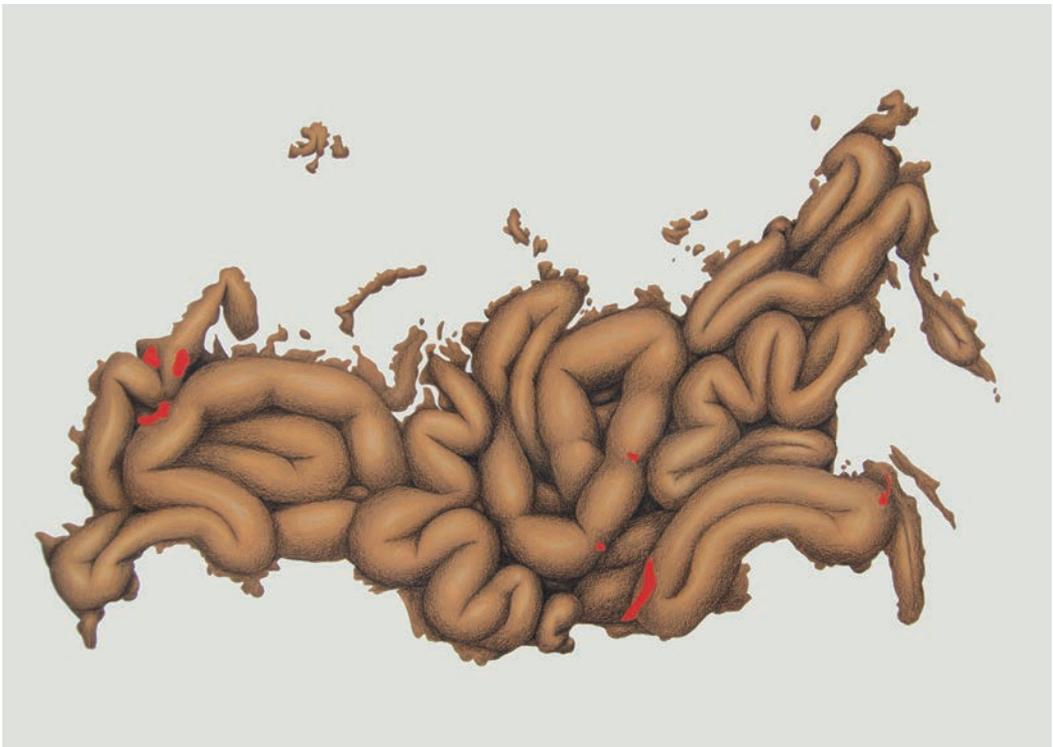


Cake de vísceras, 2007. Video, 5 min.

◀ *Tartas de piel enferma*, 2004. Óleo sobre resina de poliuretano



Black Stomach: USA, 2013. Lápiz y acrílico sobre papel



Black Stomach: Rusia, 2013. Lápiz y acrílico sobre papel

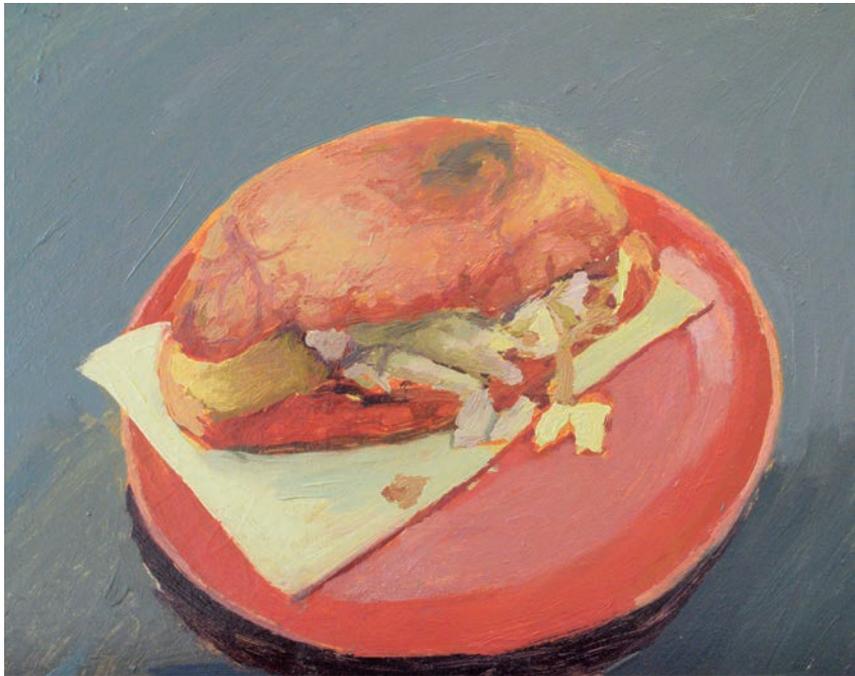


Altars y ofrendas 4: basura, 2018. Lápiz y acrílico sobre papel



Bandeja triple de ojos, 2012. Lápiz y acrílico sobre papel

©Paulina Lozano, *Pambazo*, 2021.
Cortesía de la artista ►



PANÓPTICO

ESTRATEGIAS PARA NARRAR LA REALIDAD Y LA FICCIÓN

ENTREVISTA CON ROBERT JUAN-CANTAVELLA

Alejandro García Abreu

Creador multifacético, Robert Juan-Cantavella (Almassora, 1976) es uno de los escritores españoles más destacados de su generación. En conversación, el novelista, traductor y cuentista platica sobre la literatura, Europa y el periodismo.

¿Qué destacas de la obra del poeta Joan Brossa, a quien le dedicaste Joan Brossa o la quadratura del cercle (2003)?

Joan Brossa es un poeta muy singular, un artista experimental, aunque él siempre se definió como poeta y nada más, a pesar de su trabajo plástico. Su obra abarca desde la poesía métrica de formas más complejas, hasta el poema visual, el poema objeto —algo cercano a lo que en algún momento hizo Nicanor Parra, aunque solo cercano— y la instalación. Lo que más me interesó de él desde el principio fue ese trabajo tan creativo e inesperado con diversos lenguajes y, sobre todo, la coherencia que, paso a paso, como si fuese un hilo continuo, sin fisuras ni siquiera transiciones, une sus poesías más clásicas con sus propuestas más vanguardistas.

¿Cómo fue el proceso de escritura del libro de relatos Proust Fiction (2005)?

En aquella época estaba obsesionado con la idea del plagio y todos los relatos van por ahí. En el que da título al libro se cuenta cómo Proust plagia a Taran-

Robert Juan-Cantavella, 2019. Fotografía de ©Alberto Gamazo.
◀ Cortesía del artista

tino; hay otro sobre el mito de la caverna de Platón, que tiene lugar en el *parking* de unos grandes almacenes y donde el filósofo muere, con lo cual nunca llega a fundar el conocimiento griego; otro sobre la fábula de la cigarra y la hormiga; otro sobre cómo, dentro de aquellos molinos de viento, efectivamente acechaban los gigantes con los que se enfrentó don Quijote, y otro protagonizado por Trebor Escargot, un periodista macarra que acabaría protagonizando mi siguiente novela, *El Dorado* (2008).

¿Cuál es el origen de tu reflexión acerca del periodismo a través del Punk Journalism y Trebor Escargot en *El Dorado*?

Durante un tiempo me interesaron mucho los libros del escritor estadounidense Hunter S. Thompson, sobre todo por su mezcla de agresividad política y diversión. Mi novela *El Dorado* es, o por lo menos quería ser, una especie de *Fear and Loathing in Las Vegas* (1971), pero en el este de España, con la mirada puesta en la corrupción política valenciana. Simplemente copié el modelo, traté de hacer algo parecido. Trebor Escargot es el protagonista y, a la vez, un pseudónimo que utilicé en la prensa durante algunos años, antes, durante y después de escribir *El Dorado*, para darle al personaje una existencia real. Hay muchos escritores y escritoras que se reclaman herederos de Hunter S. Thompson y del periodismo gonzo. A mí siempre me pareció un perfil demasiado singular y que eso convertiría a cualquiera que se acercara a su legado en un imitador —como fue mi caso—. Por eso, como un juego en la novela, cons-

ciente de que no puede ser un periodista gonzo Trebor Escargot (el protagonista) se autodefine como periodista punk, creando —dentro de la novela y como parte del juego— una etiqueta nueva: el *Punk Journalism*. La diferencia es que el periodismo punk utiliza la ficción como uno más de sus ingredientes, aunque no para falsear la realidad, sino como otra estrategia para contarla.

¿De qué manera concibes la literatura fantástica, en función de “*Las asombrosas aventuras del Asesino Cósmico*” en la novela *Asesino Cósmico* (2011), con la fecha futurista y el lugar inexistente: *Isla Meteca*, martes 20 de febrero de 2035?

Asesino Cósmico es un homenaje a un autor de literatura popular —lo que hoy llamaríamos literatura *pulp*—, llamado Juan Gallardo (1929-2013), pero que publicaba con el pseudónimo de Curtis Garland. El título lo tomé de una de sus muchísimas novelas. La historia juega con un montón de géneros: ciencia ficción, terror, detectives, erótico, fantástico, bandoleros, tiburones... La idea era mezclarlos todos en un solo texto. *Isla Meteca*, el lugar donde sucede, nace con el propósito de unificar esta abundancia de materiales. Jugando con todos esos géneros, claro, la novela no acaba perteneciendo a ninguno de ellos.

¿Cómo se suscitaron tus colaboraciones con Curtis Garland en *Asesino Cósmico* y Óscar Gual y Riot Über Alles en *El corazón de Julia* (2011)?

Óscar Gual es amigo mío desde que éramos niños. Crecimos juntos y nos pusimos a

“Veo esto de escribir novelas como una forma de meter en un mismo saco [...] dos o más temas que, de entrada, no guardan relación entre ellos.”

escribir juntos. Colaborar con él fue siempre natural. Antes de esta novelita ya lo habíamos hecho de formas distintas en sus novelas y las mías. Escribir juntos *El corazón de Julia* fue un paso natural. Con el artista y escritor Riot Über Alles también había colaborado antes. El mapa de Isla Meteca en *Asesino Cósmico*, por ejemplo, es suyo. Volvió a ser algo muy natural. Supongo que la idea salió en la barra de un bar, sin más. A Curtis Garland lo conocí cuando estaba escribiendo *Asesino Cósmico* a partir de sus novelas. Resultó que vivía a la vuelta de la esquina, en el Poble-sec de Barcelona. Así que fui a visitarlo, le conté lo que estaba escribiendo, le pedí permiso para jugar con sus novelas —como, de hecho, ya estaba haciendo—, trabamos amistad, empezamos a quedar con regularidad, y al final le pregunté si le apetecía escribir uno de los capítulos de mi novela, que, para que cuadrara mejor, tendría la forma de un relato. Él aceptó y nos pusimos manos a la obra.

¿Cuál es la diferencia entre la escritura de narrativa y la de poesía, cuyo ejemplo es *Los sonetos* (2011, tiraje de 666 ejemplares numerados), tu libro de poemas?

Los sonetos es mi único libro de poesía. No he vuelto a hacerlo. Está escrito como una forma de extremar, de forma lúdica, una escritura narrativa que se abandona a ciertos juegos retóricos. Ana Santos, editora de El Gaviero, y a quien tuve la suerte de conocer —murió muy joven hace unos

años—, lo leyó y me propuso publicarlo. Fue un proyecto conjunto, entre El Gaviero y yo.

¿Cómo vinculaste el relato de misterio con la novela de ideas en *Y el cielo era una bestia* (2014)?

Eran dos cosas con las que me apetecía jugar. Hace tiempo que veo esto de escribir novelas como una forma de meter en un mismo saco —el saco de la novela— dos o más temas que, de entrada, no guardan relación entre ellos y que, por un motivo u otro, me han interesado al menos un rato. En *Y el cielo era una bestia* jugué con las vidas de santos de la alta Edad Media, una especie de biografías que no guardan la menor relación con lo que hoy entenderíamos por una biografía, y con la criptozoología, la ciencia —no aceptada por la academia— que estudia toda una serie de animales que no acaba de estar del todo claro que existan. Para tocar esos temas, situé a mis personajes en un balneario, a la manera de aquellos viejos y aristocráticos sanatorios alpinos para “tomar aires” que hoy ya solo existen en las novelas. Por ahí, supongo, va lo de *novela de ideas*. El componente de misterio apareció cuando empecé a darle forma a los materiales que tenía encima de la mesa. Fue lo último que entró en la novela.

¿Qué te condujo a reunir tus crónicas en *La Realidad. Crónicas canallas* (2016)?

Fue Jorge Carrión, escritor, colega desde hace décadas y, por aquella época, editor de una colección de no ficción. La idea fue suya. Sabía que yo había escrito un mon-



Detalle de portada. Robert Juan-Cantavella, *Y el cielo era una bestia*, Anagrama, Barcelona, 2014

tón de crónicas para diversas revistas y me propuso seleccionar algunas para publicarlás en un libro junto con un texto inédito, de cuya existencia él también sabía aunque no había leído: el diario que llevé cuando, a los veinte años, visité la selva Lacandona fascinado por el movimiento zapatista.

En *Nadia* (2018) escribiste sobre tu percepción de Europa: “¿De qué va esto de amada Europa y amada mía que tanto repite?” ¿Qué opinas de tu cavilación sobre Europa —y la protagonista Nadia Europa— tras la escritura de la novela?

Con *Nadia* volví a proponerme, como con *Y el cielo era una bestia*, jugar con temas dispares. Esta vez fueron cierta medicina y anatomía del siglo XIX —Franz Joseph Gall y su frenología, Cesare Lombroso y su criminología positivista—, y ciertos movi-

mientos de activismo y protesta del siglo XX que proponen la risa, la ironía y la burla como armas de guerrilla, con identidades inventadas para aunar la acción colectiva —como Karen Eliot, como Luther Blisset—, y colectivos como la Oficina de Medidas Insólitas, Ariadna Pi, Class War, The Yes Men, El Comité Invisible, la Fiambrera Obrera, los Provo, los Yippies, los Neoístas... Nadia Europa, la protagonista, sería una más de estas identidades colectivas —en este caso, inventada para la novela—. Los prejuicios que cristalizan con aquella frenología y criminología positivista siguen vigentes en la Europa del siglo XXI. Aquello contra lo que luchaban todos esos colectivos de acción directa, también. Son como dos de las muchas caras de Europa, por eso el apellido de la protagonista que, en la acción de la novela, cabalga entre los tres siglos. **U**

EXILIADAS EN COSTA RICA

Yamlek Mojica

Sadie Rivas no eligió migrar. En 2018, cuando tenía diecinueve años, se sumó a las protestas contra la violencia de Estado del gobierno de Nicaragua y en represalia recibió amenazas de encierro y de muerte. Sus padres, en un acto de desesperación, la obligaron a huir entre los senderos clandestinos hacia el país vecino, Costa Rica. Así renunció al inicio de su juventud y se embarcó en una odisea que todavía no termina, dentro de una nación extraña.

Sadie es una de las más de 90 mil nicaragüenses que han solicitado refugio en Costa Rica desde que en 2018 explotó la más reciente crisis sociopolítica en la región, según los datos oficiales.

Fue en ese año que el gobierno del Frente Sandinista de Liberación Nacional, formado principalmente por el presidente Daniel Ortega y su esposa, la vicepresidenta Rosario Murillo, implementó una serie de reformas inconstitucionales al Seguro Social de ese país, provocando protestas en todo el territorio, muchas lideradas por activistas comunitarios y estudiantes universitarios. Ortega, que en enero de 2022 cumplió quince años ininterrumpidos en el poder, respondió enviando a la policía y al ejército para asesinar y perseguir a los manifestantes.

Según datos de la Comisión Interamericana de Derechos Humanos (CIDH), al menos 328 personas fueron asesinadas en el contexto de las protestas de 2018 y, desde entonces, al menos setecientos opositores han sido

◀ Henri Rousseau, *La jungle équatoriale*, 1909 ©



encarcelados por razones meramente políticas. Actualmente el Mecanismo para el reconocimiento de personas presas políticas en Nicaragua contabiliza casi 170 presos políticos, en un país que registra alrededor de seis millones de habitantes.

Al inicio de la crisis, en 2018, el gobierno de Ortega dirigía sus fuerzas contra líderes comunitarios, periodistas independientes, miembros de movimientos sociales y estudiantes involucrados en los grupos opositores. Fue así como se conformó el nuevo perfil de la migración: jóvenes que salen del país centroamericano por miedo a perder su vida. Los registros de la CIDH evidencian que entre abril y diciembre de 2018 al menos 70 mil nicaragüenses salieron del país, 50 mil con destino a Costa Rica.

No obstante, la línea se vuelve más borrosa con los años y ahora se persigue a toda persona que manifieste no estar de acuerdo con las acciones de Ortega y su gabinete. La migración nicaragüense está en su apogeo.

Nicaragua y Costa Rica comparten profundas relaciones migratorias, rodeadas por crisis sucesivas. Un estudio del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) rastrea el inicio de movimientos migratorios masivos de *nicas* hacia el país vecino desde inicios de los años setenta, primero a causa de un terremoto que destruyó Managua y luego por la crisis económica causada por la dictadura somocista.¹

El estudio también afirma que los movimientos migratorios repuntaron a finales de los ochenta, con el bloqueo comercial de Estados Unidos contra el gobierno (también liderado en ese momento por Daniel Ortega),

durante el contexto de la guerra civil tras la Revolución Sandinista. En ese momento, los nicaragüenses que llegaban a Costa Rica eran personas mayores de treinta años con baja escolaridad que buscaban mejores oportunidades laborales para apoyar a sus familias en su país de origen. A partir de 2018 el perfil del migrante cambió: la migración comenzó a tener rostro de mujer joven, estudiante, que no tenía planes de vivir permanentemente en el exterior.

La Organización Internacional para las Migraciones (OIM) reporta que en 2020 había más de 700 mil nicaragüenses migrantes alrededor del mundo. Para un país pequeño, de 6.6 millones de habitantes, esto implica que al menos el 10.8 por ciento de su población vive fuera del territorio nacional.

SADIE Y LAS MUJERES

Hoy Sadie Rivas cuenta su historia con tranquilidad desde un rincón de la capital costarricense, el lugar que la recibió cuando hace casi cuatro años su país la expulsó. Pasó de ser una estudiante universitaria normal a tener que reconstruir con sus propias manos, en un país que hasta hace poco era desconocido para ella, una vida que le fue arrebatada. Hoy organiza eventos para migrantes emprendedoras en Costa Rica y sigue siendo fiel activista para denunciar las violaciones de derechos humanos que ocurren en su país.

Sadie pensó que iban a ser los meses más difíciles de su vida, pero que al cabo de un breve tiempo, cuando Daniel Ortega renunciara al poder, podría regresar a su casa. Conoció a las mujeres con las que ahora construye redes para sostenerse, con la idea de que frecuentar a migrantes nicaragüenses como ella iba a disminuir el "golpe" emocional del regreso.

¹ Alberto Mora y Marisol Guzmán, "Aspectos de la migración nicaragüense hacia Costa Rica", *Banco Interamericano de Desarrollo*, 2018. Disponible en <https://bit.ly/36bamZO>

Se abrazó a otras refugiadas: activistas, estudiantes, campesinas, líderes comunitarias y jefas de hogar perseguidas por el gobierno de Ortega, todas escondidas en un país desconocido. Eran amigas efímeras, porque en sus cabezas su estancia en el extranjero también lo sería.

No obstante, pese a las exigencias de los grupos opositores nacionales e internacionales, Daniel Ortega no renunció a su mandato. En 2021 logró aferrarse al poder por cinco años más, mediante unas elecciones presidenciales irregulares: el gobierno arrestó a los candidatos opositores meses antes de los comicios, no hubo escrutinio internacional y no se permitió que los migrantes enviaran votos desde sus países de residencia.

Como Sadie, los exiliados vieron ante sus ojos que los días se hacían semanas, las semanas meses y los meses años. Tuvieron que buscar domicilios y fuentes económicas más estables: los pocos ahorros que llevaban desaparecie-

Recuerda Sadie:

Nosotros no pensábamos a futuro porque no planeábamos migrar. No veníamos con dinero suficiente, no sabíamos sobre las leyes migratorias del país. Al final no lo veíamos relevante porque el plan siempre era regresar.

Para el abogado y activista exiliado del Colectivo de Derechos Humanos Nicaragua Nunca+, Braulio Abarca, la incertidumbre fue una de las características principales en este fenómeno migratorio. Debido a que la mayoría de los jóvenes salieron del país improvisadamente, se toparon de inmediato con la falta de empleo, vivienda y salud, algo que en su país de origen no experimentaban.

LAS DOS PANDEMIAS: XENOFOBIA Y COVID-19

Con la llegada del COVID-19 la situación de los migrantes nicaragüenses en Costa Rica alcan-

Los exiliados vieron ante sus ojos que los días se hacían semanas, las semanas meses y los meses años.

ron en cuestión de poco tiempo. El futuro apremiaba. “Yo pensé que venía por unos meses, pero han pasado más de tres años y sigo aquí, intentando hacer mi vida”, cuenta Sadie.

Los nicaragüenses que llegaron a Costa Rica entre 2018 y 2019 por razones políticas se autocalifican como “la primera camada de refugiados”. El grupo de estudiantes con los que Sadie llegó a Costa Rica, por ejemplo, no inició su proceso migratorio de solicitud de refugio sino seis meses después de entrar irregularmente al país.

zó un punto crítico. El turismo, una de las fuentes con mayor oportunidades para ellos, entró en la *temporada cero*: cero ingresos, cero clientes y cero visitas. Los trabajadores de este sector fueron los primeros despedidos de sus empleos, muchos se quedaron sin ningún tipo de ingreso.

Además, Costa Rica congeló todos los procesos legales migratorios en el país, dejando a miles de nicas con trámites en el limbo. Sadie entre ellas. Esa fue la razón por la que comenzó a hacer trueques con las mujeres migrantes que hasta hace pocos meses eran solo ami-



Manifestación del día del estudiante, Nicaragua, 2018. Fotografía de Jorge Mejía Peralta. Flickr ©

gas, o conocidas, que compartían el trauma del exilio. Ellas también estaban en situaciones económicas críticas e idearon estrategias para intercambiar comida y otros suministros del hogar.

Los trueques poco a poco fueron popularizándose y transformaron una actividad espontánea en una feria de emprendedoras migrantes que ofrecían a otros migrantes sus productos, creados en su mayoría a partir de la crisis sanitaria. “La feria como que nos dice el camino tan largo que hemos recorrido en este país”, destaca la joven: “Nos empoderamos para tener una vida digna”.

La actividad pasó de ser una estrategia de supervivencia pura a recrear un espacio de tertulia e identidad migrante. Las mujeres, que en Nicaragua trabajaban dentro de organizaciones sociales o desempeñaban carreras totalmente distintas, fincaron su resiliencia en la venta de comida, ropa, accesorios y todo lo que resultara posible crear con las manos. La feria, que organizan una vez al mes, es ahora una forma de expresar el orgullo de ser nicaragüense en un espacio libre de agresiones o discriminaciones.

Aunque Costa Rica afirma tener una política de brazos abiertos hacia los migrantes, también han sucedido grandes actos xenófobos

en contra de esta población. En septiembre de 2018, por ejemplo, un grupo de personas agredió a migrantes que estaban en un parque histórico de desplazados, donde se hacen trueques entre nicas. Esa xenofobia, afirma Abarca, también puede ser encontrada en los trámites burocráticos exclusivos para la población nica:

Hay autoridades que dicen, por ejemplo, que los nicaragüenses son una carga pesada para el estado costarricense. Esas palabras empoderan a las personas en instituciones públicas para rechazarlos o decir comentarios abusivos.

Sadie explica que, en vez de concentrarse en ese tipo de agresiones, dedica su energía a cosas que la hacen sentir plena. Ahora la veinteañera proporciona asesorías a los nuevos migrantes que siguen llegando a Costa Rica escapando de la represión en Nicaragua, especialmente a mujeres jóvenes como ella. Cuenta que juega el rol de la persona que ella misma necesitaba en sus primeros días de terror.

También está intentando reconstruir la vida que dejó en pausa en Nicaragua. Sabe que no volverá y que tampoco eligió estar en donde está, pero su única alternativa ahora es rodearse de fuerza migrante y seguir caminando. **U**

EL UNIVERSO SE HACE DE LA VISTA GORDA

Javier Santaolalla

Una de las delicias de viajar y conocer el mundo es abrirse a otras culturas. Yo, cuando trabajaba en el Laboratorio Europeo de Física de Partículas (CERN), disfrutaba de mezclarme con personas de otras nacionalidades y entender nuestras diferencias. No son pocas, y descubrirlas es muy divertido. Aunque la mayor sorpresa me la llevé un día en que intenté explicarle a un nórdico una de las expresiones del idioma español: "hacerse de la vista gorda". Esta se aplica, por ejemplo, en casos de registro, aduana o inscripción. Alguien puede incumplir un punto del registro pero dejamos que pase, ya sea porque es amigo, o amigo de un amigo, quizás porque nos da dinero como compensación. Mi pobre interlocutor nórdico no entendía nada. Claro, esas cosas en su país no pasan. Pero qué felicidad la mía y qué giro del destino cuando descubrí que el universo también se hace de la vista gorda. Ya sé que suena raro, así que mejor lo explico.

Existe un fenómeno en física que parece un verdadero truco de magia. De hecho, uno en particular que además es el más popular de todos: el del mago y el conejo. Su funcionamiento es bastante conocido: se pone el mago con una chistera, muestra que está vacía, toma su varita mágica, le da un par de toques y... de repente ya no está vacía, tiene un conejo. Lo saca por las orejas y recibe una ovación.

Este es un truco clásico muy impactante. Porque todos sabemos que las cosas, como los conejos, no aparecen de la nada. No puede ser así, es imposible, está prohibido. De hecho, hay una ley que lo prohíbe, es la famosísima

Hilma af Klint, *Caos primordial*, No. 16,
de la serie *Wu-Rosen*, 1906-1907 ©



Parece curioso que ni el universo respete sus propias reglas. Se las salta allá donde le interesa.

Ley de conservación de la energía. Pero, ¿y si dijera que el universo, cuando le interesa, se salta la ley "haciéndose de la vista gorda" para crear nuevas partículas? El universo también tiene una chistera y de allí también saca conejos.

Miremos primero cómo lo hace el mago de los espectáculos. Su sombrero tiene dos fondos, uno que es el que se ve, y otro que es el doble fondo, escondido. Primero muestra el sombrero vacío. Luego saca el conejo del doble fondo, lo enseña y acaba el truco. La clave está en ese doble fondo.

La chistera del universo es el vacío. Hablo del vacío normal, el de toda la vida, ese que hace el charcutero cuando le pides "ponme el jamón al vacío que mi hijo se lo lleva a Alemania". Yo lo llamo el vacío *charcutero*, el cual consiste en sacar del espacio toda la materia. Por ejemplo, de una habitación habría que sacar sillas, mesas, el póster de Luis Miguel, el cubo de Rubik, todo. Luego habría que sacar el aire también. Ahora ya tendríamos el vacío charcutero. Pero en esta chistera también hay un doble fondo que permite sacar cosas escondidas, ese es el vacío *cuántico*. ¿Cómo lo hace? Todo es culpa del Principio de incertidumbre.

Este principio nos dice que dos magnitudes que están conjugadas no se pueden conocer con infinita precisión, están indeterminadas. Es más, cuanto más sabes de una, menos puedes saber de la otra. Como un globo de esos largos que usan los payasos, en los que si aprietas por un lado se hincha por el otro, y viceversa. Con estas magnitudes ocurre lo mismo. Por ejemplo, dos cantidades conjugadas son la posición y la velocidad. Según este principio, yo no puedo saber con exactitud dónde está una cosa y conocer a la vez su velocidad. Cuanto mejor sé su posición, peor voy a conocer su velocidad. Pues bien, hay otras dos magnitudes conjuga-

das que son más interesantes aún para nuestro caso: la energía y el tiempo.

En virtud de este principio, energía y tiempo tendrán un valor para una partícula, pero su indeterminación, su desconocimiento, no puede ser nula a la vez, y además están conectados: cuanto más pequeño es uno, más pequeño tendrá que ser el otro. Es decir, energía y tiempo tienen cierta libertad, dentro de los límites de este principio, para "bailar" en torno a sus valores centrales, los valores "reales". Pero esto lo podemos interpretar de otra manera muy interesante: durante un intervalo de tiempo muy corto, el dado por la indeterminación en el tiempo, y antes de ser observada, la energía puede ser mayor o menor que el valor que le corresponde; lo permite su indeterminación. Sí: la energía puede aumentar espontáneamente de modo que se puede crear energía de la nada. Sin aporte externo. Entonces, ¿quién dijo que la energía no se crea ni se destruye? Porque el universo sí puede hacerlo, gracias al Principio de indeterminación, que nos permite, por un tiempo suficientemente corto y mientras no se observe, saltarnos la ley más fundamental del cosmos, la Ley de la conservación de energía. Pero, además, recordemos la famosísima ecuación de Einstein: $E=mc^2$. Como energía y materia son intercambiables, dos caras de una misma moneda, y como el universo nos permite crear energía, en realidad lo que nos está permitiendo también es... ¡crear materia!

Todo esto, ¿no recuerda un poco al "luz verde, luz roja" de *El juego del calamar*? Uno puede hacer todo tipo de monerías en el corto tiempo que tarda el muñeco ese feo en darse la vuelta. En ese momento te paras y sigues las leyes.

Pues sí, el universo es igual, también lo hace. Por un pequeño intervalo de tiempo, mientras no miras, el universo “se hace de la vista gorda” y te permite saltarte las reglas y crear materia de la nada.

Estas partículas que salen de la nada son partículas subatómicas que antes no estaban ahí físicamente, como electrones, protones, piones, kaones, antipartículas, bosones de Higgs... Son partículas virtuales que existen durante un intervalo muy corto, el que les permite el Principio de incertidumbre antes de volver a destruirse. Partículas virtuales que se crean y se destruyen todo el tiempo, en continua efervescencia, como delfines que solo salen del agua



Montaña mística, Carina Nebula, 2010. NASA, Hubble Heritage Team ©

momentáneamente a respirar y vuelven a esconderse en las profundidades del océano.

Y estas partículas virtuales no se pueden medir, tienen una existencia efímera, casi fantasmagórica. Están como en el limbo, en una especie de falsa existencia inaccesible para nosotros. Pero como todo en el mundo de la magia... hay un truco. Si conseguimos aportar esta energía al vacío (la energía que las ha hecho posibles en el mundo virtual), podríamos arrancar estas partículas de sus garras y así observarlas, medirlas y estudiarlas. Y esto es lo que se hace en los aceleradores de partículas, como en el Gran colisionador de hadrones (el LHC) en Ginebra, Suiza. El LHC es un anillo de 27 kilómetros de longitud que se encuentra a cien metros bajo tierra en el CERN. Con potentes campos eléctricos y magnéticos los protones se aceleran hasta alcanzar altísimas energías, de forma que, al chocar, esta energía se invierte en arrancar partículas del vacío cuántico y dotarlas de una dosis de realidad física que nos permite estudiarlas y medirlas. Estas partículas que así recreamos nos dan pistas muy valiosas sobre el universo y su origen.

Parece curioso que ni el universo respete sus propias reglas. Se las salta allá donde le interesa, pero siempre por un corto tiempo, como haciendo la vista gorda, mirando para otro lado. Una vista gorda sin la cual no estaríamos aquí, no se habría formado la materia de la que están hechas las estrellas, los planetas o nosotros mismos.

Y así es como la ciencia no para de asombrarnos y recordarnos lo mágica que es la naturaleza, un mago que se saca de la chistera cualquier tipo de conejo, que burla la ley más fundamental de las leyes y que hace del vacío, de la nada, irónicamente, el lugar más rico del universo. **U**

LAS TRES CLAVES DEL EQUILIBRIO ENERGÉTICO

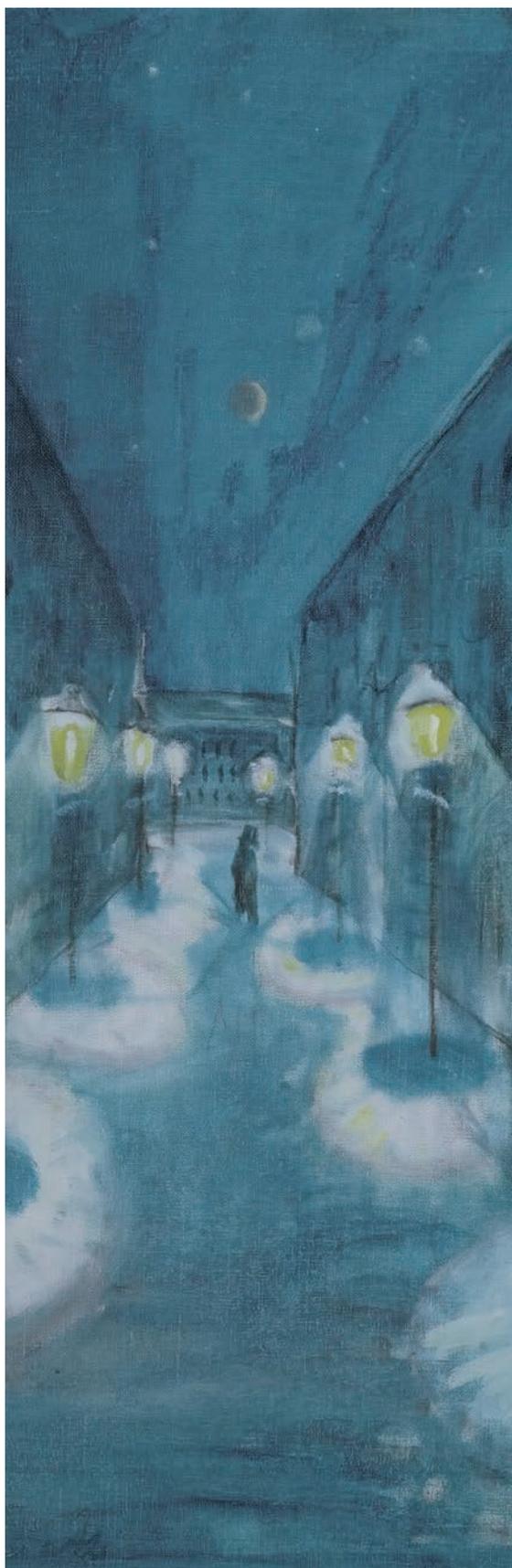
Sonia Velázquez

Desde el comienzo de 2022, la energía ha tomado un papel protagonista en telediarios de todo tipo y alcance. Ya fuera por el incremento en los precios o por el conflicto entre Rusia y Ucrania, el ámbito energético ha aparecido más de lo normal en el día a día de los ciudadanos. Sin embargo, lleva presente mucho más tiempo de lo que parece. Decía Henry Kissinger que controlando el petróleo se controlaba a las naciones. Esta cita, extensible a prácticamente todos los recursos energéticos, es un buen resumen de cómo influye la energía sobre la política internacional.

Rusia lo tenía claro cuando en 2007 plantó una bandera en el fondo de un océano prácticamente congelado y dio pie a una nueva carrera por los recursos energéticos del Ártico. Buscando alternativas y poder, en 2010 Estados Unidos descubría el *fracking* y se convertía en una potencia energética, pasando de ser importador neto de energía a ser uno de los principales exportadores de gas natural del mundo.

Otro actor que entendió pronto la importancia de la energía en política fue el Daesh o Estado Islámico, que en 2015 llegaba a territorio iraquí y causaba un shock en los mercados del petróleo. Cambiando de fuente energética, pero con el mismo afán de poder, en 2020 China demostraba su apuesta por la opción renovable y se convertía en el mayor inversor en energía solar del mundo, compitiendo con India. En 2021 Argelia decidió no renovar el contrato de explotación del gasoducto Medgaz que

Walter Gramatté, *Calle de noche*, 1922 © ▶



trasladaba gas argelino a Marruecos, país rival, para perjudicar así sus intereses. Y hoy, la invasión de Ucrania ha puesto de manifiesto la vulnerabilidad energética de Alemania ante Rusia. Todos estos acontecimientos, y otros tantos, muestran la importancia de la energía en la geopolítica global y viceversa.

Pese a ello, por norma general su relevancia es algo desconocida. Esta tendencia, por otro lado, resulta razonable, pues no siempre se evidencia la relación entre acontecimientos a escala nacional o incluso a nivel cotidiano (como una subida de precios en la luz o en los bienes de consumo diario) con acontecimientos de magnitud internacional (como puede ser un conflicto entre dos países, un acuerdo comercial o una guerra).

Hoy no hay sociedad que pueda subsistir sin energía; la falta de suministro energético en un país tendría consecuencias devastadoras: sectores como la industria pesada o el transporte se verían obligados a reducir su actividad, lo que acabaría perjudicando al comercio en su conjunto. Esto conllevaría a su vez una subida en los precios de los productos de primera necesidad, generando inflación en la economía. Ante la falta de energía, empresas de mayor y menor tamaño, y los propios ciudadanos, se verían obligados a racionar su consumo, lo que reduciría la actividad económica y el bienestar común. Además, a ello habría que sumarle un mayor gasto público para hacer frente a las compras de combustibles en el mercado o quizá incluso a subsidios a la energía.



Vista aérea de un aerogenerador en el desierto, Cortrique, Bélgica, 2021.
Fotografía de Karel van Haeverbeek. Unsplash ©

La Unión Europea se ha visto obligada a hacer frente a un posible corte de suministro por parte de Rusia.

Esta situación, aunque afortunadamente a menor escala, tiene lugar hoy en el contexto de la recuperación económica tras la pandemia de COVID-19. Después del mayor shock sobre el mercado energético desde la Segunda Guerra Mundial, la recuperación de la actividad económica y social trajo también la recuperación de la demanda y el consumo de energía, lo que ha disparado los precios del gas y el resto de recursos energéticos, incluso al punto de generar problemas de abastecimiento y paradas de producción en las fábricas.

La importancia política de la energía la resume bien el *Trilema de la energía*, un concepto desarrollado por el Consejo Mundial de Energía que hace referencia a la dificultad existente para todo Estado a la hora de equilibrar tres conceptos: *sostenibilidad medioambiental*, *equidad energética* y *seguridad energética*. Y es que precisamente estos tres elementos se ven afectados de forma directa por el panorama internacional.

La actualidad está marcada hoy, lamentablemente, por la invasión rusa sobre Ucrania y, en términos energéticos, por la dependencia europea de la energía rusa. En un contexto definido por el enfrentamiento, la Unión Europea se ha visto obligada a hacer frente a un posible corte de suministro por parte de Rusia, de la que importa aproximadamente un 40 por ciento de gas natural y un 30 por ciento de petróleo. Con unas reservas de gas bajas debido a un duro invierno y a un mercado de por sí en tensión, el bloque europeo cuenta hoy con reservas para aproximadamente dos meses. La situación ha afectado especialmente a Alemania, que es con quien Rusia siempre ha mantenido una relación especial.

De los pilares que conforman el trilema energético, Alemania había decidido centrarse en

la sostenibilidad. Como otros miembros de la Unión Europea, el país germano estaba volcando su esfuerzo en las energías verdes, que además de ser más respetuosas con el medio ambiente, permiten una mayor independencia energética de recursos fósiles generalmente en manos de otros países; a cambio, el gobierno alemán, como los que siguen esta tendencia a una transición verde, era consciente de que debía hacer frente a algunos retos, como la dificultad de almacenamiento de este tipo de energía, que impide a un país disponer de ella de forma ininterrumpida, o las inversiones necesarias en infraestructuras e interconexiones para que el abasto verde alcance a toda la población.

Alemania contaba, pues, con su estrategia de transición energética (*Energiewende*). Hay que tener en cuenta que, tras el accidente nuclear de Fukushima en Japón en 2011, Alemania decidió cerrar sus centrales nucleares y a la par mantener su objetivo de acabar con el carbón como fuente de energía. Con ello en mente, los alemanes apostaron por las energías renovables y el gas natural, priorizando (al menos teóricamente) la sostenibilidad; a cambio, aumentaban su dependencia del gas ruso y empeoraba su seguridad energética. Ahora, inmersos en el conflicto ruso-ucraniano, son varias las voces en Alemania que apuntan a recuperar la nuclear o incluso el carbón con tal de reducir la dependencia y la inseguridad energética.

El segundo vértice del trilema, la equidad energética, también se ha visto afectado de forma directa por la invasión rusa. Con el fin de desvincularse de Rusia, Alemania anunciaba que no continuaría con la puesta en marcha del polémico gasoducto Nord Stream II,

que habría llevado gas ruso directamente a Alemania. Ante la noticia, el gas ha aumentado de precio y ha arrastrado consigo al petróleo e incluso al carbón. Pero, es más, el incremento del coste de la energía no solo afectará de por sí a los ciudadanos, sino que traerá consigo una importante inflación, a la que ya están intentando hacer frente los gobiernos europeos. La historia vuelve a demostrarlo: desde el embargo petrolero de 1973, cuando el precio del petróleo se multiplicó por tres, hasta hoy, con una electricidad que ha aumentado de precio en más de un 170 por ciento, no cabe duda de que los conflictos internacionales afectan al ámbito de la energía y este a la ciudadanía.

Finalmente, en lo que se refiere al tercer y último pilar del trilema, la seguridad energética, este es el factor que probablemente se vea más afectado por la geopolítica. Este aspecto es definido por la Agencia Internacional de Energía como “la disponibilidad ininterrumpida de fuentes de energía a un precio asequible”. En los casos en los que un Estado ve peligrar su suministro energético, se habla de *vulnerabilidad energética*.

Con base en estos conceptos se estudia hoy la *Geopolítica de la energía* como la ciencia que estudia los movimientos, decisiones y acciones que llevan a cabo diferentes actores con el fin de garantizarse el acceso, control y propiedad de fuentes de energía. Un ejemplo de este tipo de decisiones o acciones sería el llamado *paraguas estadounidense*, acuerdo firmado en 1980 por el presidente de EE. UU. Jimmy Carter con Arabia Saudí, en el que se aseguraba que los Estados Unidos usarían la fuerza militar en la región del Golfo Pérsico para defender sus intereses nacionales y específicamente “el libre movimiento del petróleo de Oriente Medio”.

Volviendo al caso alemán en el contexto del enfrentamiento ruso-ucraniano, Alemania, que importa aproximadamente el 50 por ciento de su gas de Rusia, ha visto ahora cómo la defensa y el apoyo a Ucrania implican la pérdida de su seguridad energética; el país, que ha apostado tradicionalmente por el gas natural ruso, teme quedarse sin él. Y esta falta de seguridad energética ha hecho que otras opciones ganen una relevancia inesperada. Así, Francia, país que siempre apostó por la energía nuclear, ha aprovechado la situación para remarcar la independencia energética que proporciona la energía nuclear. Mientras tanto, la Comisión Europea ha comenzado a mirar hacia España, que es líder en el mercado de gas natural licuado y depende mucho menos del gas ruso gracias sobre todo a su amplia diversidad de proveedores (desde Catar hasta Argelia o Nigeria, pasando por Estados Unidos, Perú o Noruega).

Dice el profesor de la Universidad de Stanford David G. Victor que “la seguridad energética es como una prueba de tinta de Rorschach en la que cada uno ve lo que quiere ver”. Sin duda, para cada sociedad y cada gobierno, la seguridad energética y las amenazas a la misma serán específicas y marcarán su política nacional e internacional; un ejemplo claro es Vladimir Putin, que ya defendía en su tesis doctoral de los años 90, que los recursos energéticos de Rusia constituían el poder defensivo del país y serían la clave para hacer de esta nación una potencia.

Sea como fuere, no deja de haber una cosa clara: equilibrar sostenibilidad, equidad y seguridad no es fácil, pero toda nación debe ser consciente hoy de que no puede subsistir sin energía y de que esa necesidad siempre determinará su política nacional e internacional. **U**

GARRINCHA: LA IMAGINACIÓN COMO PRÓTESIS

Adrián Román

A Carlos Martínez Rentería y a Aura

PRIMER TIEMPO

Mané Garrincha y Pelé fueron invencibles mientras jugaron juntos. Dos veces levantaron la copa del mundo. Son la mejor dupla que ha jugado con la *verdeamarela*. Juntos disputaron cuarenta partidos, empataron solo cuatro, el resto fueron victorias.

Pelé y Garrincha parecen opuestos. Sus destinos se bifurcaron hacia rumbos completamente distintos; ambos provenían de la pobreza extrema y estaban dotados de habilidades extraordinarias para manejar la pelota. Uno llevaba el mote de *O' rei*, al otro le apodaban *el reyezuelo* y murió en un hospital para enfermos mentales doblegado por su dipsomanía. João Carvalhais fue el primer psicólogo de la selección brasileña y calificó a Garrincha con un coeficiente intelectual bajo, incapacitado mentalmente, y dijo que tenía una botella de alcohol en lugar de cerebro.

La primera gran hazaña de la dupla Pelé-Garrincha ocurrió en el Mundial de 1958. Luego de empatar a cero contra Inglaterra, los brasileños corrían el riesgo de quedar fuera del torneo. Los soviéticos habían conseguido una disciplina y un perfeccionamiento en el juego bautizados como "fútbol científico".

El temor de enfrentar a los rusos era tal que desde una noche antes del encuentro abundaban ofrendas de macumba en las calles brasileñas. Pelé y Mané Garrincha arrancaron como titulares en su debut mundialista. Edson

Garrincha y Pelé, 1959 © ▶



Arantes con 17 años, Manoel Francisco dos Santos con 24. Garrincha llevaba en el dorsal el número 11, Pelé el 10.

Los primeros tres minutos del encuentro son puro virtuosismo. Garrincha se convierte en una amenaza escurridiza desde el primer balón que toca. Nada de lo que los rusos espe-

Fue adicto al tabaco desde los diez años, a las mujeres toda la vida y al alcohol desde los catorce. El espíritu del aguardiente le sobaba las piernas. El humo le contaba sus secretos. "Aprovechar la adversidad" parece su lema, su mantra. Tuvo trece hijos con distintas mujeres, solo uno con el amor de su vida.

Garrincha no existe. Se trata de una invención del sincretismo religioso, un santo urbano como el leproso San Lázaro o la Santa Muerte.

raban. Lev Yashin, el mejor portero del mundo, tiene el rostro desencajado ante el bombardeo brasileño. Con pura magia, un menor de edad y un hombre que había padecido poliomielitis provocan que la Máquina Soviética luzca destartalada. Brasil gana 3-0, llega hasta la final y la conquista.

MEDIO TIEMPO

Garrincha no existe. Se trata de una invención del sincretismo religioso, un santo urbano como el leproso San Lázaro o la Santa Muerte. Es una leyenda creada para que los teporochos y los deformes tengan un representante en el fútbol, un santo venerado por los pobres que se encarga de cuidar a los niños prodigio de las favelas, como Romário, Rivaldo, Ronaldinho o Neymar.

Garrincha es el ave que se muestra indefensa y al atraparla nada encuentras, más que el rastro de su risa. Nació en 1933 en Pau Grande, hacía mandados de niño y casi cualquier chambita para comprarse una pelota. Para driblar hay que saber mentir con el cuerpo. Garrincha supo extraer fantasía de su larga lista de defectos físicos: rodillas torcidas hacia adentro (al menos 60 grados), columna vertebral en "s" y la pierna derecha seis centímetros más corta que la izquierda.

Manoel Francisco Dos Santos inventó otra posibilidad de ser humano, fue una especie de ciborg que usaba la imaginación como prótesis, la creatividad para cubrir lo que no le permitía hacer el cuerpo con el que nació. ¿Quién lo habrá ensamblado?

Mané puede interpretar el samsara y acomodarlo a su modo. Deforma el balón, el cuerpo y la cancha con su mente. Garrincha lo es todo; la carencia y los excesos, el sabio y la necedad, el loco y la locura, la inspiración y la pelota. Garrincha es pesadilla de los defensas y los bien portados, ángel pornográfico, obrero en una fábrica de hilos, indigente, holograma, uno de los 32 hijos que se presume que tuvo su padre. Garrincha, monstruo de 2 mil 222 piernas que mueve al mismo tiempo para esconder la pelota y luego hacerla aparecer unos metros más allá, alegría del pueblo, desgracia individual, césped bendecido con chorros de cachaza.

SEGUNDO TIEMPO

"Vivimos entre el dolor y el deseo hasta el final," dijo una vez ella, Elza Soares, con su voz forjada en lumbre y aguardiente. Sus palabras provenían del fondo de un tambo lleno de recuerdos, venían de una noche bien vieja, y en

un instante transcurrieron por su cuerpo los 17 años que Garrincha y ella estuvieron juntos: desde las noches de euforia en Chile en 1962, hasta que volvieron del exilio al que los condenó la dictadura.

Garrincha fue inspiración de Carlos Drummond de Andrade, quien escribió:

Fue un pobre y pequeño mortal que ayudó a un país entero a sublimar sus tristezas. Lo malo es que las tristezas vuelven, y ya no tenemos otro Garrincha. Necesitamos uno nuevo, que nos alimente el sueño.

A Elza Soares le tocó ser madrina de la selección que en ese momento era campeona del mundo. Louis Armstrong fue invitado a dar conciertos durante la justa internacional. Escuchó cantar a Elza por accidente y se sorprendió, le tomó tanto aprecio que la llamó *daughter* y dieron un concierto juntos.

“Lástima que estoy casado,” dijo Mané cuando conoció a Elza Soares, recuerda Pelé. Garrincha y Elza sabían enloquecer al público. Eran geniales y hermosos a pesar de ir notoriamente remendados. Juntos hacían la noche toda: tierna, espléndida, rasposa, suave e infinita.

TIEMPO EXTRA

Pelé sufre una lesión en el segundo partido y sus tacos no pisan más el césped durante todo el torneo. Walter Winterbottom, técnico británico, blindo el costado donde atacará Mané. Ray Wilson es el encargado de marcarlo, recibe ayuda de Bobby Charlton, Ronald Flowers y Maurice Norman.

El primero en enfrentar a Garrincha es un perro. Un perro negro y callejero que se coló a la cancha para interrumpir el juego. Mané intenta atraparlo. El perro lo finta hacia la iz-

quierda y se va por el lado opuesto. El delantero inglés Jimmi Greaves logra atrapar al canino con engaños. El perro se mea en el uniforme del británico antes de ser entregado a la policía. Algo de perro callejero tiene Garrincha.

Garrincha falla siete veces en su intento por colarse a la línea final o disparar al arco. Los ingleses le toman la medida a la bestia y no le permiten hacer daño. Sus ojos delatan frustración, pero también avisan que en cualquier momento morderá.

Mário Lobo Zagallo cobra un tiro de esquina. El balón viaja por lo alto, Garrincha se adelanta a los defensas y emprende el vuelo. *Garrincha* es el nombre de un pájaro de unos diez centímetros, con patas débiles que lo hacen vulnerable.



Imagen de portada de *El Gráfico*, Buenos Aires, 1962 ©

En México se le conoce como *saltapared*. Quizá es por lo inquieto del ave que a la hermana de Mané se le ocurrió llamarlo así, o porque a Manoel Francisco le gustaba cazar aves.

Garrincha sigue en el viento, encuentra el balón, remata con fuerza, y gol. Springett, el arquero, nada puede hacer. Tampoco el defensa que cubre el poste derecho. Algunos años después le pedirán a Mané que elija solo un gol de entre los más de doscientos que anotó, y elige el primero contra la escuadra inglesa.

A los pocos minutos Inglaterra empató. Garrincha disputa los partidos del Mundial como si siguiera en la calle. Su juego no le teme a la solemnidad de los profesionales.

Cada que le dan el balón caen sobre él dos o tres zopilotes con ganas de descuartizar sus piernas chuecas. Amarildo baja un balón que manda Didí y lo deja en los pies de Garrincha, que se encuentra a diez metros del área grande. Enfrente hay cuatro defensores ingleses. Mané mira al portero al mismo tiempo que adelanta el balón para pegarle. Parece lejos, Garrincha dispara; la pelota se eleva en una hermosa parábola y va descendiendo para pasar justo debajo del ángulo izquierdo de la portería y sacudir las redes que miran el inútil esfuerzo del guardameta. Golazo; los ingleses no se levantarán.

Los miembros de una revista brasileña se quedan con el perro negro que interrumpió el juego y se lo llevan a Brasil. Lo rifan entre los jugadores de la verdeamarela y Garrincha es el suertudo. Salió de Chile con un nuevo amor, un trofeo de goleador y un perro al que bautizó con el nombre de Bi, por los campeonatos que consiguió la selección brasileña. Luego de Garrincha solo otro hombre lograría la hazaña de ganar un mundial casi solo: Diego Armando Maradona.

PENALTIS

El escándalo nunca se alejó del matrimonio de Elza y Mané. En cuanto llegaron de Chile, ella fue acusada de romper un hogar, la insultaron, fue blanco de poderosos hechizos y brujerías y hasta dejaron de comprar sus discos. Él nunca abandonó la bebida; escondía las botellas al fondo de una alberca, amarradas a una piedra.

El trago le cobró factura en varias ocasiones. En una provocó la muerte de su suegra tras un accidente automovilístico. Una noche la dictadura mandó rociar su casa con plomo, invitando a la pareja a dejar el país. Elza y Garrincha eran amigos de varios miembros del Partido Comunista de Brasil. Se fueron a Roma y al volver del exilio rompieron su relación. La de ellos pudo ser una historia de hadas, pero parece escrita por Rubem Fonseca.

Garrincha había visto pasar sus días de gloria, la decadencia de su carrera lo llevó a intentar fichar por equipos de baja categoría. En su momento Mané le interesó al Milán y al Real Madrid, lo mismo que Pelé. Ninguno salió nunca de la liga de su país.

Elza dijo que en el exilio Garrincha bebía todavía más. Murió a causa de una congestión pulmonar, pancreatitis y pericarditis, el 20 de enero de 1983. A los pocos años, el único hijo que tuvo con Elza, joven promesa del fútbol, falleció en un accidente de auto. Ella se refugió en las drogas y desapareció de los escenarios. Hoy nadie sabe dónde se encuentran los restos de Mané, hace unos años descubrieron su tumba vacía cuando quisieron hacerle un homenaje.

En el año 2000 Mané fue calificado como el mejor extremo izquierdo de la historia, según la FIFA. Elza Soares también murió un 20 de enero, solo que de 2022. **U**

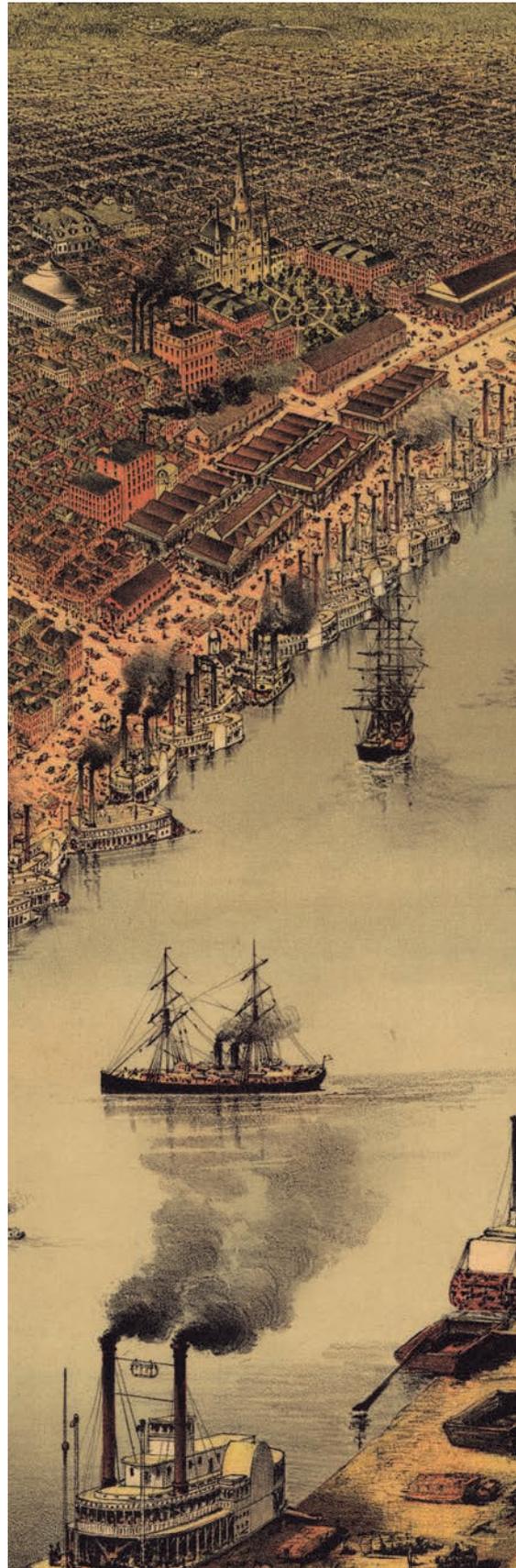
EN EL LUGAR DEL HOMICIDA: UNA ESQUINA DE NUEVA ORLEANS

Luis Madrigal

Nada más entrar supe que ahí no habría música en vivo. Pero un enorme caimán de plástico colgaba del techo y tenían puesto en la televisión un partido de fútbol americano. Había solo otras tres personas en el bar: una chica detrás de la barra y, del otro lado, un tipo flaco con una gorra de los Santos de Nueva Orleans y un hombre de barba de candado, pelo largo y lentes de pasta dura. De lejos, y en la oscuridad del bar, el flaco daba la impresión de ser un muchacho rubio y despreocupado. De cerca, los ojos se le escapaban a esquinas distintas del salón y el pelo resultaba ser blanco. El lugar estaba en el cruce de las calles Magazine y Bordeaux, en una zona que la gente de Nueva Orleans llama *Uptown* y que a mí, al mirar el mapa, me parecía más bien el oeste, el oeste de una ciudad esculpida durante siglos por los meandros y caprichos del río Mississippi. El bar se llamaba *Le Bon Temps Roule*, los Santos perdían miserablemente, era un domingo caliente, eran más o menos las tres.

Después de una jugada contenciosa, el flaco, al que llamaremos Tim, apartó la mirada de la televisión y dijo algo al aire. Hacía falta generosidad de espíritu para interpretar que con eso quería empezar una conversación, pero generosidad nos sobraba: después de un tremendo desayuno (*Breakfast Nachos*, *Tamale Benedict*), habíamos paseado por un parque a la orilla del lago donde cumplimos la encomienda feliz de ver a un auténtico caimán louisiano, gris e inmutable ante nuestro asombro ciudadino. Habíamos llegado a *Le Bon Temps* porque pensá-

Currier & Ives, *La ciudad de Nueva Orleans, el río Mississippi y el lago Pontchartrain a la distancia*, ca. 1885. Library of Congress © ▶



bamos que ahí podíamos rematar la visita con algo de jazz en vivo. La música no empezaba sino hasta la noche, pero tenían cerveza, afuera hacía calor, y había *algo* en el lugar, al mismo tiempo acogedor y vacío, que nos hizo quedarnos. Nos sentamos en la barra y fue ahí donde Tim, cerveza en mano, dijo algo sobre el partido de los Santos. El que más vocabulario NFL tenía entre nosotros estableció el primer contacto.

Cuando terminó el juego, la plática giró hacia el tema inevitable: de dónde éramos, qué hacíamos en Nueva Orleans. Uno de nosotros dijo que quería conocer plantaciones y pantanos. Otro dijo que estaba ahí por los amigos. El último dijo que no estaba de visita, que ahí vivía, que recién se había mudado. Todas las

respuestas eran verdaderas. Muchas gracias por venir, dijo Tim. Significa mucho para la ciudad que ustedes vengan y gasten su dinero aquí. Muchas gracias, dijo de nuevo, y se tocó el corazón. Ya van a ver que Nueva Orleans no se parece nada al resto de Estados Unidos, apuntó antes de darle un trago a su cerveza. Me parecieron algo forzados el gesto cardíaco y el cliché, pero no dije nada y levanté al aire mi propia botella.

Mi abuelo, siguió Tim, era un gerente importante de General Motors. Vaya, dijo uno de nosotros. Mi mamá nació en Perú, por su trabajo, y vivió también con él en México, en la Ciudad de México. Qué curioso, dijo otro de nosotros. Siempre me dijeron que era peligroso, ellos iban con guardaespaldas a todos lados.



Lee Harvey Oswald es arrestado en el Teatro Texas, 1963. History Matters Archive ©

¿Sabes quién fue Lee Harvey Oswald?, me preguntó de pronto Tim, los ojos fijos en algún punto más allá de mi rostro.

Creo que ahora es un poco menos peligroso, apuntó uno de los tres chilangos en nuestro grupo. De hecho, siguió, en mi colonia ahora veo muchos españoles, holandeses y paquistaníes. ¿Paquistaníes?, pregunté en español, pero no obtuve respuesta. En todo caso, dijo Tim, gracias por venir a gastar su dinero aquí. Por supuesto, le dijimos, y de nuevo elevamos las cervezas.

Pronto se nos acercó el otro bebedor del lugar, al que llamaremos Garrett. Se presentó también como un ciudadano orgulloso de Nueva Orleans, y al descubrirnos mexicanos, nos empezó a hablar de su tesis de maestría, sobre Clinton, Salinas y el TLCAN. De pronto la cantinera —llamémosle Emma— le preguntó si acaso no era la conocida voz de WWNO, la radio pública de la ciudad. Garrett, sorprendido y visiblemente halagado por la repentina fama, dijo que sí, que siempre era bello encontrarse con una admiradora. Bueno, respondió Emma, no soy una admiradora, simplemente a veces lo escucho en el coche. Lo entiendo, dijo Garrett. Emma le preguntó entonces si se tomaría otro bourbon, cortesía de la casa, y Garrett dijo que tenía que pensárselo, porque ayer había sido su primer aniversario y las cosas se habían puesto *un poco locas* con la novia. ¿Qué hicieron?, le preguntamos. Oh, bueno, dijo mirando al suelo, fuimos a un restaurante, nada del otro mundo. Garrett había empezado bien y después había ido perdiendo aire, como uno de esos castillos horribles de las fiestas infantiles. Aceptó el trago.

Mi abuelo era un gerente importante de General Motors, interrumpió Tim, que bebía una cerveza tras otra como si tuviera miedo de que se evaporaran. Por la entrada aparecieron dos hombres. El primero era alto y negro, y después de un gesto mínimo con la cabeza,

dirigido a Emma, caminó directo hacia una esquina del bar donde había una máquina tragamonedas. El segundo era bajo y blanco; tenía una cola de caballo y los brazos tatuados. Caminó hacia la barra y pasó a la cocina, detrás de Emma, desde donde nos ofreció probar una mayonesa casera. Mi mamá nació en Perú, que es como México, dijo Tim. Sí, nos dijiste, contestamos. En fin, gracias por venir a gastar su dinero aquí, lo aprecio mucho, insistió. De la esquina del bar llegaba el ruido de la máquina, monedas invisibles que caían y chocaban unas contra otras.

Afuera había oscurecido. El tiempo rodaba y el hombre de la máquina no se movía. Nadie más entraba al bar. El baño era pequeño y no tenía puerta. La madera vieja del suelo y las paredes de *Le Bon Temps* era —lo descubriría después— verdaderamente vieja: a finales del siglo XIX las barcas que llegaban a Nueva Orleans no podían navegar a contracorriente del Mississippi, y entonces se desmantelaban y vendían por partes. Alguien compró la madera de uno de esos botes y construyó, en esta esquina, una tienda de telas, que a veces la hacía de taberna. Alguien, 130 años después, pagó una ronda de bourbon. El hombre de los tatuajes salió de la cocina y nos dijo que también era bajista. Nos enseñó fotos en su teléfono y lo vimos con un enorme instrumento negro entre las manos, maquillado como si fuera un arlequín funesto o un miembro de KISS que la banda había descartado hace tiempo. Mi madre iba con guardaespaldas a todos lados, me dijo Tim. ¿En serio?, le pregunté, preocupado por mi propia demencia. Garrett jugaba billar solo. A veces hacía una pausa y nos decía, chi-

cos, ya es muy tarde, me espera la novia, y después de darle otro trago a la botella, seguía jugando.

¿Sabes quién fue Lee Harvey Oswald?, me preguntó de pronto Tim, los ojos fijos en algún punto más allá de mi rostro.

Sí, le dije.

Una parte muy importante de la historia de Estados Unidos, me dijo. Muy importante.

Asentí en silencio. Vi el descapotable en Dallas, la sangre mezclada con el abrigo rosa.

Estás sentado en su lugar, me dijo.

Y con el índice apuntó a una placa metálica, atornillada a la barra, que había estado frente a mí durante horas. Las palabras apenas se distinguían: era claro que más de uno había intentado arrancar la placa por arriba, raspar ese rectángulo plateado hasta volverlo ilegible. Era clara también la voluntad de esos tornillos gigantes.

Leí: ARVEY WALD AT HERE.

Y mientras Tim me decía que Oswald también había nacido en Nueva Orleans, que solía vivir aquí mismo, a unas cuadras de *Le Bon Temps*, y que esta ciudad no era como el resto de Estados Unidos, sentí que había cruzado, sin darme cuenta, una puerta hacia una habitación oscura. Sentí también vergüenza ante su orgullo, como si me enseñara una colección de revistas pornográficas especialmente vulgares. Palpé el morbo y también el desafío; más tarde leería que, en 2019, el bar había organizado un pastel para celebrar los ochenta años de su parroquiano ausente. Quien partió las rebanadas fue una mujer de 76 llamada Judyth Vary Baker, novia de Oswald en el verano del 63. Se cantaron las mañanitas, se insistió en la responsabilidad inconfesa de la CIA, y se habló sobre un acelerador de partículas secreto que, de conocerse, explicaría

por fin la ejecución del presidente. Había, según leí en la crónica, cerca de ochenta personas reunidas. Fiestas raras hay en todos lados: en España, el coronel Tejero suele comerse una paella cada 23 de febrero para conmemorar su golpe fallido. Pero es sano preguntarse de vez en cuando con qué clase de organismos compartimos el planeta.

Supe entonces que la placa sobre la barra era, más que un dato curioso, un homenaje. El hombre de la esquina se levantó de la máquina tragamonedas. El arlequín se llevó fuera del bar a uno de nosotros. Garret había desaparecido. Emma hablaba con alguien más pero me miraba fijamente, riéndose, y yo sentí que, si aquello fuese una película de los años setenta, ese sería el momento en que nos habrían secuestrado. Terminaríamos en una especie de sótano o refugio contra huracanes, rodeados de latas de atún, pilas AAA y memorabilia de magnificadas. Tim nos agradecería hasta la náusea haber visitado la ciudad y nos obligaría a ver en bucle el filme *Zapruder*, atados a una silla, mientras los sesos pálidos de Kennedy terminaban una y otra vez sobre la banqueta.

La única violencia fue el cobro: setenta dólares de esa ronda de bourbon que me endilgaron. Nunca sabes quién podría estar sentado junto a ti, dice la página de internet de *Le Bon Temps*. Es promesa, podría ser amenaza. Antes de irme le pregunté a Tim si sabía que el último lugar donde había estado Oswald, antes de viajar a Texas y asesinar al presidente, era la Ciudad de México. Me dijo que no lo sabía, pero que su abuelo había vivido ahí, a mediados del siglo pasado. U

©Paulina Lozano, *Tlacoyo del tianguis del lunes*, 2021. Cortesía de la artista ▶



CRÍTICA

SERGE

YASMINA REZA

LUGARES DE NOMBRES CÓSMICOS

Isabel Zapata



Juan de Sola (trad.),
Anagrama,
Barcelona, 2022

El día que velamos a mi padre, mis hermanos y yo nos carcajamos frente a su ataúd. Estábamos en un gran salón blanco donde los tonos chillantes de algunas flores contrastaban con el negro riguroso de la vestimenta de los ahí reunidos. Al centro de la habitación, un sacerdote contratado de último minuto por insistencia de mis tías potosinas aclaró la garganta para empezar a despedir a un hombre al que no había conocido en vida. Era medio día, mi padre había muerto la noche anterior.

Hacia el final de la misa funeraria, tras decir algunas frases sobre el fugaz tránsito humano por este mundo de penurias, el sacerdote remató: "Nuestro querido Fausto está ya en el Cielo, rodeado de once mil vírgenes". Recién terminó de pronunciar la palabra *vírgenes* cuando mi hermana, apretando la sonrisa para que nadie la notara, nos dijo en voz bajita: "Si ya llegó mi papá no creo que les quede ni media virgen". Ante las miradas reprobatorias de mis tías y el desconcierto generalizado de los asistentes, uno tras otro nos echamos a reír.

Aunque aquel arrebatado de hilaridad nos dio un poco de vergüenza en su momento, por algún motivo quedó grabado en mi memoria como un instante feliz, una especie de tregua al horror de esos días de jeringas y sábanas blancas, una válvula de presión que nos permitió soltar el aire caliente que llevábamos dentro.

Las carcajadas en los funerales no las inventamos nosotros, por supuesto, ni somos los primeros en advertir que los momentos más tensos son a veces los que invitan a la risa con mayor potencia. La escritora, actriz y dramaturga Yasmina Reza lleva desde los años ochenta retratando maravillosamente esos episodios de tensión incómoda, alcanzando quizá el momento cumbre en 1995 con *Arte* (Josep Maria Flotats [trad.], Anagrama, Barcelona) una de sus obras más celebradas, en la que un hombre llamado Sergio se gasta una cifra de dinero desorbitada en un cuadro que se vuelve testigo mudo del derrumbe de su relación con dos de sus amigos más cercanos.

Sergio es también el nombre de su novela más reciente, *Serge*, en la que la autora francesa nos invita a observar desde la primera fila a los hermanos Popper, tres judíos franceses de origen húngaro a los que

el fallecimiento de la matriarca familiar embarca en una visita al campo de exterminio de Auschwitz. Ahí, entre turistas sacándose *selfies* y guías haciendo un esfuerzo por narrar lo inenarrable, salen a relucir los delicados hilos — que no por ello menos fuertes — que sostienen y dan forma a su relación.

A los lectores, la autora nos brinda un par de puntos de vista. Por un lado vemos todo a través de Jean, el hermano de en medio, atrapado entre Serge, un hermano mayor desconsiderado, controlador y obsesionado con la numerología, y Nana, una hermana menor casada con un insulso señor español con el cual ha formado una familia cuyo altruismo forzado es irritante y, al mismo tiempo, conmovedor. Su relato, un tanto fracturado, salta en el tiempo entre lo que acaba de suceder o está sucediendo y los episodios del pasado que ponen el presente en perspectiva, como ese en el que su padre, sentado en el WC, ponía a sus hijos varones a estudiar las partidas de ajedrez que en el futuro marcarían el pedregoso territorio de su relación.

Al otro lado del espectro de esta memoria tan íntima está la memoria histórica, esa bolsa llena de prejuicios, rencores y expectativas que los padres les entregan a sus hijos sin pensarlo demasiado. ¿Es posible recordar cosas que no vivimos, pero que se quedaron tan marcadas en nuestra historia familiar que, si nos descuidamos, pueden llegar a definir nuestra identidad? ¿Cuáles son los mandatos que dichos episodios imponen y qué papel juega el silencio en nuestra manera de afrontar esos grandes temas?

Confiesa Jean:

En términos afectivos no he sabido comportarme en estos lugares de nombres cósmicos, Auschwitz y Birkenau. He oscilado entre la frialdad y la búsqueda de la emoción, que no es más que un certificado de buena conducta.

Su sobrina Josephine, en cambio, obsesionada con el exterminio de los judíos, le grita a su padre, con entusiasmo, “¡Es el peor lugar del mundo, papá!” frente a la *Judenrampe* por la que llegaron quinientos mil deportados a Auschwitz.

Puede ser que las fronteras entre memoria e imaginación sean más tenues de lo que creemos y puede ser también que nuestra vida interior esté poblada de un mayor número de fantasmas de lo que nos gusta admitir. “La infancia es un cuchillo clavado en la garganta”, escribió el dramaturgo quebequense-libanés Wadji Mouawad. Y eso aplica para todos.



J. M. Flotats (trad.),
Anagrama,
Barcelona, 1999



Auschwitz, 2018 ©

Si bien *Serge* es una novela hecha y derecha, la vena teatral de la autora sale a relucir en los diálogos ágiles y el humor filoso que la caracterizan. Según ha declarado la misma Reza en un par de entrevistas recientes, la frivolidad no está reñida con la profundidad, y lo políticamente correcto no necesariamente implica un ejercicio de reflexión previo que lo dote de valor. Es quizá por eso que la tragedia y el humor atraviesan esta historia con igual vigor, como cuando las mujeres de la familia ven a su padre llegar moribundo tras su cirugía de cáncer de colon y solo atinan a decir: “¡Pues no tiene tan mala cara!”

Estas relaciones familiares supuestamente disfuncionales son el epicentro de la novela, en particular las que se establecen entre los hermanos. Es por ello que, aunque el libro retrata al ecosistema Popper en toda su hermosa imperfección (“ese tinglado hecho a la buena de Dios que es nuestra familia”, en palabras de Margot, la hija de Nana), no es casualidad que lleve por título el nombre del hermano mayor: incluso las páginas que la autora dedica a otros personajes parecen tener este vínculo en la mira para complejizarlo o dotarlo de textura.

Una de las escenas más entrañables del libro ocurre una de las noches de la catastrófica visita a Auschwitz. Tras un día agotador, la familia se reúne a cenar en el elegante restaurante Porto Bello, donde Josephine saca su celular para tomar una fotografía de los tres hermanos: su padre y sus dos tíos. Tiempo después, ante el recuerdo de la foto en la pantalla, Jean dice: “parecemos contentos y viejos”. Y acaso la dicha de envejecer con los hermanos, esos otros que nos resultan tan ajenos y a la vez tan propios, es la más genuina posible. Lo mejor a lo que podemos aspirar. U

HUACO RETRATO

GABRIELA WIENER

GABRIELA, DOS PUNTOS

María Fernanda Ampuero

*Cuando se sabe tan poco es porque nunca se ha querido saber,
porque se ha mirado hacia otro lado con incomodidad
y no mirar es como borrar.*

Gabriela Wiener. *Huaco retrato*

Hoy no te voy a mandar stickers feministas ni un audio en el que canto "Tus viejas cartas" de Enanitos Verdes. Tampoco, por mucho que me gustaría, me voy a sentar contigo a planear, como dos vagabundas o dos princesas, como dos inmigrantes, la mejor forma de apropiarnos del mundo que nos rechaza.

Hoy te voy a hablar de *Huaco retrato*.

Cuando una amiga publica un nuevo libro te recorre un escalofrío. Qué alegría, qué alegría (¿y si no me gusta?). Antes de saber quién eras leí *Sexografías* y me fascinó, pensé en cuánto me gustaría ser amiga de alguien que viviera como tú (escribías que) vivías: en orgías, con actores porno, en ferias sexuales azotando culos blancos.

Eesperma y cuero, placer y celos. Una tal Gabriela Wiener que usa palabras como vibrador. Anaïs Nin peruana con el clítoris rojo y espinado como la corona de Santa Rosa de Lima.

Empezaba a conocerte cuando leí *Nueve lunas* y deseé con todas mis fuerzas ser tan feroz, tan miedosa, tan sincera, tan demencialmente humana.

Fuerza de la naturaleza, madre de Coco, de todos los vicios, de un mundo que palpita tanto.

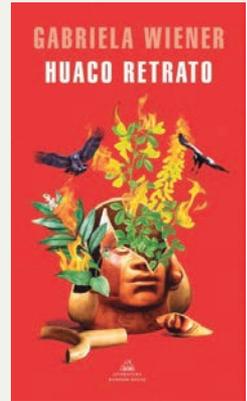
Después vino lo de enfamiliarnos.

Entonces, con el miedito de que no te guste el libro de tu hermana, leí *Llamada perdida*, *Ejercicios para el endurecimiento del espíritu* y *Dicen de mí*. Cada vez escribías mejor, maldita desgraciada, qué envidia, qué admiración.

"Te comería el corazón", cantaba Bosé antes de ser negacionista.

En mi cabeza ya no te leía, sino que me lo rezabas al oído con tu voz linda.

Y, por supuesto, vi bañada en lágrimas —ella y yo— a Roci pariendo a Amaru en la pantalla de un teatro mientras parías, tú también,



Literatura Random House, Madrid, 2021



Melusina,
Tenerife, 2008



Literatura Random
House, Madrid, 2009

a una criatura extraordinaria llamada *Qué locura enamorarme yo de ti*. Evisceración monólogo. Catarsis de celos y amor y sexo y partos y una cama gigante para ti, para Jaime, para Roci, para Coco, para Amaru.

Cuántas cosas son capaces de sostener esas manitos tan pequeñas que tienes, palomitas tierreras, bomboncitos rellenos.

Se murieron tu padre y el mío. Gente entró y salió de nuestras vidas. La familia se encogió y creció, como un pulmón turbio que le echa ganas.

Nos volvimos grandes, pata, y a la vez pequeñas: eso que pasa cuando te haces mayor.

Ya eras la escritora gigantesca y la amiga favorita de mi pequeño universo cuando me regalaste *Huaco retrato* en el cumpleaños de Roci.

Empiezas con una cita de Heinrich Böll: "Entre padres e hijos la perplejidad parece ser la única forma de comprensión".

Ya está, listo, lancéame.

A veces pasa con un libro que sabes que va a ser maravilloso, aunque no sabes exactamente en qué versión de la palabra *maravilloso*. Basta tan poco para saber que algo te deslumbrará.

Acostumbrada a no deslumbrarse la piel se eriza, la columna se retuerce y se yergue como una culebra, sube la sangre a los pezones, la cabeza, las fosas nasales. Se anticipa la felicidad de que un libro te haga mierda.

No sé cómo hiciste este viaje, pero lo que de verdad me pregunto es cómo volviste.

Te fuiste sola, carajo, sin un Virgilio que te diera la mano. Sabes de lastres, Virgilio se hubiera muerto.

No dejas de sorprenderme. Parece que siempre serás de esa gente que se autodestruye para escribirlo. Periodista gonzo se parece bastante a periodista bonzo.

Para saber qué se siente te quemas viva delante de todos.

En *Huaco retrato* te inmolas buscando a tu ancestro, un tal Charles Wiener que fue a Perú en los 1800, un ladrón y un charlatán o un explorador, según a quién le preguntes, que sacó de tu tierra lo que pudo, incluso a un niño, el niño Juan, hijo de todas.

Ciento cincuenta años después, en París, el mismo lugar donde había zoológicos humanos para deleite de las familias francesas absolutamente convencidas de su superioridad ante esas pobrecitas bestias marrones, recorres una exposición de huaco retratos, las figuras cerámicas que representan rostros; las fotos, pues, de nuestras gentes antes del bulldozer de la Colonia.

Miras los huacos retratos encarcelados tras cristales —como los hombres, mujeres y niños durante la Exposición Universal de París— y re-

conoces tu cara y reconoces que tu apellido tiene el nombre del violador, del delincuente, del robaniños, del cuco, del coco, del hombre del saco.

Wiener: *Den Buhmann*.

El fuego de los Incas cauterizado con saña. Una muñeca negra que se oculta detrás de las de porcelana blanca.

Los demenciales caminos del mestizaje.

Ese Wiener se perdió en los caminos del Inca, estuvo cerquita, pero Machu Picchu se le escondió al puto austriaco. Esta Wiener fue a buscar al ancestro y también se perdió (¿qué se te perdió a ti? ¿Quién?). Laberinto dentro del laberinto. Degeneración en degeneración.

Ese Wiener buscó lo sagrado no para admirarlo, sino para destruirlo. Esa sangre corre —también— por nuestras venas. Eso —también— hacemos.

Forasteras de todo.

Wiener, tú.

El blanco fue, la mestiza vino. La españolísima abuela de Roci, tu mujer, te pregunta en qué casa limpias. El nombre del cuadro es *Dama mirando un huaco retrato*.

El estigma, el prejuicio, el rechazo: nos expoliaron hasta los oficios. Pero tú te follas a la nieta. Y le das carapulcra en la boca.

Escribes:

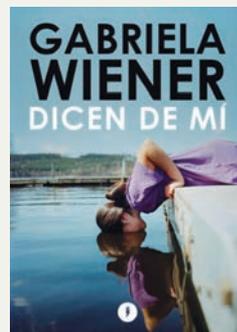
Yo sé muy bien de lo que habla Charles cuando celebra la asimilación, la exitosa reeducación de su indiecito. Cuando quiere demostrar que en otro contexto y con otra instrucción podría ser casi una persona más. Lo escucho un día cualquiera. Enciendo la radio mientras cuelgo mis calzones húmedos a los que ahora llamo *bragas*. Y oigo a un político español decir que oye, lo mejor que le puede pasar en la vida al migrante de América del Sur es que su hija se case con un español. Y lo escucho y suena como si estuvieran intentando hacernos un elogio. Un español para casarse bien. Para intercambiar algunos de sus yugos por matrimonio e integración [...]. ¿Qué pensaría Charles de mí si me viera ahora? ¡Me acercaré al menos en parte a ser la culminación de su proyecto civilizador o seré, más bien, otro intento fallido? La india que vino con su esposo cholo y se enamoró también de una mujer blanca que practica el amor libre.

Yo leo a una mujer furiosa y una mujer dolida y una mujer que quiere y no quiere ser lo que es.

Lo mejor de tu escritura, pero sobre todo de este libro, es que nos muestras tus heridas, pero también tus coronas, te vale mierda que



Malpaso Ediciones, Barcelona, 2015



Estruendomudo, Lima, 2017

unas sean las otras y viceversa, te vale mierda generar compasión y temor. *Eleos* y *phobos*, los rasgos esenciales de la tragicidad, según Aristóteles.

Ahí te va lo que dice:

La tragedia es, pues, la representación (*mimesis*) de una acción seria (*spoudaías*), completa en sí misma y de una cierta magnitud, en un lenguaje embellecido con varias clases de embellecimiento, cada uno de los cuales tiene su lugar correspondiente en las diversas partes, en forma dramática y no narrativa, y que, además, mediante una serie de hechos que suscitan piedad (*eleos*) y terror (*phobos*), tiene por efecto elevar y purificar (*katharsis*) el ánimo de pasiones semejantes.

Piedad y terror, panita, ¿cómo te quedas?

Leí que el huaco retrato capturaba el alma de las personas y eso es lo que hace tu libro. ¿Por eso lo llamaste así? Una parte de mi alma viajó a aquel museo de París, al aeropuerto de Barajas donde estabas esperando volar sabiendo que nunca más verías a tu padre entre la gente que espera con ojitos navideños a sus amores emigrados, a la casa donde creciste en Lima, a la cafetería donde tomaste un café con la amante que papá Wiener mantuvo toda la vida —tú, la que duerme con dos en la misma cama—, a tu casa de Marqués de Vadillo a verte freír pollo, al taller de descolonización, a las sábanas húmedas transoceánicas de los polvos que te echaste por dolor y por amor y por celos y por sentir algo que no fuera eso, sino lo contrario.

Polvo de ángel que hace volar a las niñas creyentes y no creyentes.

Te enamoras hasta los huesecillos del índice, ¿no? Tu cósmica capacidad de amar y celar te encierra en un zoológico humano, pero tú, que eres más valiente que el mes de abril, lo conviertes en espectáculo. Das con los puñitos contra el cristal para que nadie pueda ver hacia otro lado. Te enlodos con tus propias miserias —carnavalesca, desquiciada— te haces las dos rayas de guerra en los cachetes con tinta sangre del corazón y aúllas como la perra perdida de la jauría.

Pasen y vean, desgraciados. Pasen y lean.

Este es uno de los mejores libros que he leído en mi vida, pensé, y lo abracé al terminarlo como no hacía desde la adolescencia.

“Follar y cortar cabezas, no hay mucho más en esta vida”, escribes.

Agarra el lubricante y el machete que allá vamos.

Te quiero. U



La Bella Varsovia,
Madrid, 2014

LAS GRATITUDES

DELPHINE DE VIGAN

ENVEJECER CON DIGNIDAD

Irma Gallo

¿Qué es un ser humano cuando la mente lo empieza a traicionar?, ¿es la falta de congruencia entre la intención de expresarse, hacer las mínimas cosas cotidianas y la realidad de no poder hacerlo lo que determina que lo más profundamente humano que hay en uno/una ha desaparecido?

Estas son quizá las preguntas centrales que se hace la escritora francesa Delphine de Vigan (Boulogne-Billancourt, 1966) en su novela *Las gratitudes* (Anagrama, 2021), en la que narra el implacable proceso de deterioro de Michka, una mujer anciana que comienza a perder la facultad de expresarse por medio del lenguaje (condición conocida como *afasia*) y cuyos imprevistos terrores le impiden seguir viviendo sola.

El tema del desgaste de la mente, de la alteración del sistema nervioso, no es nuevo para de Vigan. En su novela *Nada se opone a la noche* (Anagrama, 2012) reconstruyó, por medio de la autoficción, la enfermedad mental de su propia madre y el daño que les causó a su hermana menor y a ella. “La escritura es impotente. Como mucho permite plantear preguntas e interrogar la memoria”, escribió en ese libro.

Las gratitudes no es autoficción, sino ficción pura. A diferencia de la agresividad con que Lucile (la madre de Delphine de Vigan) trataba a sus hijas cuando sufría brotes psicóticos, Michka nunca deja de ser la mujer dulce, compasiva, que salvó a Marie de su madre alcohólica cuando era una niña. Por ello, en esta dinámica muy particular de cuidados que las mujeres hemos establecido desde tiempos inmemorables —y de la que solo hace unos años se empezó a discutir en la esfera pública—, será la Marie adulta quien se haga cargo de llevar a Michka a la casa de asistencia y de visitarla por lo menos una vez a la semana, de tratar de entender qué está diciendo cuando las palabras se le escurren de la mente y salen de sus labios convertidas en otras, en resumen, de hacerle sentir que todavía hay alguien en el mundo que la necesita, que a alguien todavía le importa su destino.

Sentir que lo que dices no le importa a nadie es uno de los monstruos que gritan en silencio durante la vejez, aun cuando la mente está lo más sana posible. Esto le sucede muy seguido a mi mamá: nos reclama que



Pablo Martín (trad).
Anagrama,
Barcelona, 2021



Paul Gauguin, *Arlésiennes (Mistral)*, 1988. The Art Institute of Chicago ©

no la escuchamos, que no le ponemos atención o que simplemente no le damos importancia a lo que nos cuenta. Y debo confesar, con todo el dolor, que a veces la respuesta de quienes estamos a su alrededor es una demostración de la soberbia de la "juventud" (o por lo menos, de esa mediana edad que todavía no alcanza a llamarse *vejez*): el cambio de tema, el gesto de aburrimiento, la mirada que se inclina hacia el celular, como si en esa pantalla hubiera algo más urgente que escucharla, a ella, que además es una de las mejores narradoras que conozco en el mundo.

En la casa de asistencia, Michka convive con dos adultos jóvenes que sí le prestan atención: Marie, la única amiga que le queda, y Jérôme, el logopeda con el que hace ejercicios para intentar rescatar algunas palabras de entre las nubes deshilachadas de su cerebro, y quien la primera vez que entra a su habitación se dice sorprendido de "su vivacidad". De Vigan elige a estos dos personajes como las voces narrativas que se alternan para contarnos la historia del envejecimiento de una mujer que "ha leído a Doris Lessing, a Sylvia Plath y a Virginia Woolf", y que poco a poco está regresando a la infancia, ese estadio en el que te tienen que hacer todo, cuidarte para que no te lastimes, tratarte como si no fueras capaz de entender: "Siempre acabo hablándole como si fuera una niña y se me rompe el corazón", reflexiona Marie.

Apenas unas páginas antes, en voz de un narrador omnisciente que irrumpe de vez en cuando, el lector se ha enterado de que Michka escucha todavía la voz de Marie niña, cuando esta le decía: "¿Sabes dónde

está mi escuela? No apagues la luz, ¿eh? ¿Me llevarás tú si mamá no puede?”. Pero ya los papeles se han invertido: ahora Michka es la niña que tiene miedo, que está sola, y Marie la adulta que puede protegerla.

En 1970, a los 62 años de edad, la también francesa Simone de Beauvoir escribió:

He aprendido mucho desde los veinte años, pero de año en año me vuelvo relativamente más ignorante porque los descubrimientos se multiplican, las ciencias se enriquecen y a pesar de mis esfuerzos por mantenerme al tanto, por lo menos en ciertos sectores, el número de cosas que permanecen desconocidas para mí se multiplica.¹

En el momento en que redactó estas líneas, de Beauvoir no padecía ningún trastorno mental y sin embargo fue capaz de reconocer que conforme pasaban los años y el mundo se volvía más complejo, ella ignoraba cada vez más. Eso también es la vejez: desconocer algo nuevo cada día. A veces, mis papás le piden ayuda a sus nietos para descargar una aplicación o para adjuntar una imagen en un mensaje de WhatsApp; es como si de pronto gran parte del conocimiento que acumularon a lo largo de la vida estuviera siendo desplazado por otro al que tener acceso les cuesta cada vez más. Todo pasa demasiado rápido, el entorno se vuelve hostil.

Michka ve su universo reducido a una habitación en la casa de asistencia. Para mudarse ahí tuvo que deshacerse de la mayoría de sus posesiones materiales; el mundo, como lo conocía, ha dejado de pertenecerle. Insiste en llevarse una botella de whisky aunque Marie le diga que no es una buena idea; para ella es un asidero a ese cosmos que se desmorona, no son solo las palabras que se le esfuman, es todo lo demás: la independencia, la libertad, el entendimiento de lo que la rodea. Cuando Marie le pregunta si ha visto la tele, ella responde que ya no sirve de nada: “Hablan demasiado rápido. Incluso las imágenes pasan demasiado rápido”.

En el barrio donde vivo hay una anciana que, a pesar de su evidente fragilidad, camina por las calles cargando bolsas de distintos tamaños y pesos. No es una indigente, pero su miedo se adivina a cada paso que da: cuando va a entrar al Walmart estira los brazos, sacude las manos, como queriendo deshacerse de todo aquel que vaya delante de ella. “Voy a pasar”, grita a quien quiera escucharla —casi siem-

¹ Simone de Beauvoir, *La vejez*, Penguin Random House, Bogotá, 2013, p. 473.

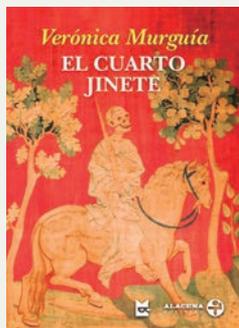
pre, nadie— y no avanza si el camino por el que ha decidido que tiene que seguir está ocupado. La entrada es angosta, pero bien se puede rodear a una persona y pasar por el espacio que queda a un lado. Imagino que la señora siente que la van a tirar, tan precario percibe su propio equilibrio. Solo puedo adivinar la angustia que este tipo de situaciones le produce. Eso también es la vejez: el espacio que se vuelve inmenso, incontrolable, o en el caso de Michka, que se reduce al mínimo: una habitación limpia, aparentemente acogedora, pero en la que no están sus cosas, todo lo que la ha acompañado a lo largo de la vida, los objetos que nos hacen ser quienes somos. Michka ha conseguido llevarse sus cuadernos y Jérôme le proporciona lápices, pero ya también escribir le cuesta mucho trabajo. Quien huyó de la guerra y fue una niña refugiada, adoptada por una familia amorosa, sabe que ha llegado el momento; se retirará con dignidad, antes de que no pueda valerse por sí misma para lo más elemental. La muerte es la consecuencia natural de la existencia; no hay drama en la partida de Michka, solo el amor de Marie y Jérôme, que la podrán recordar con el reconocimiento de que cuando murió seguía siendo, a pesar del trastorno del sistema nervioso central, lo más parecido a ella misma. U

EL CUARTO JINETE

VERÓNICA MURGUÍA

A VECES LA BONDAD

Jazmina Barrera



Ediciones Era,
Ciudad de México, 2021

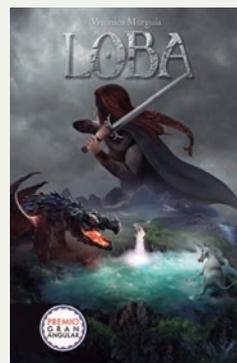
A dos años de que el SARS-COV2 puso al mundo de cabeza, después de casi seis millones de muertos y muchos millones más de contagios, la editorial Era publica *El cuarto jinete* —título que refiere a la muerte, el cuarto jinete del Apocalipsis—, una obra de Verónica Murguía que sucede siglos atrás, en 1350, en plena pandemia de la peste negra. Desde las miradas y las voces de un conjunto de personajes, la novela cuenta la historia del entrañable Guy de Comminges, aprendiz de médico con Abu Alí Ibn Mohamed, así como su calvario y su redención en una Francia asolada por la enfermedad y la muerte.

A la escritora Verónica Murguía siempre le fascinó el periodo histórico en el que se desató la peste negra. Desde la universidad se entu-

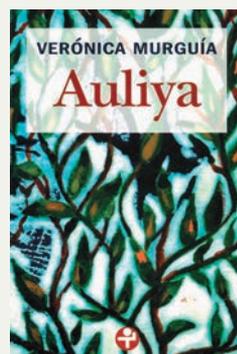
siasmó con el tema y cuenta que cuando conoció a su esposo, el escritor David Huerta, hace más de treinta años, él le preguntó qué estaba leyendo y ella le respondió que sobre la peste negra. Han pasado más de veinte años desde que Verónica empezó a trabajar la novela que ahora nos entrega. Las personas que habíamos leído o escuchado fragmentos ansiábamos el momento de leerla entera, quizás incluso llegamos a imaginar que ese punto no llegaría, porque la tarea que Verónica se había impuesto, recrear el mundo medieval, a ratos parecería imposible. ¿Cómo puede una mujer en el siglo XXI, que habla un idioma distinto, que vive en un lugar tan lejano, recrear un escenario tan distante del suyo en cultura, tiempo y espacio? ¿Cómo adentrarse en la mente de esos humanos, cómo comunicar lo que pensaban y sentían?

Para empezar, trabajando. Incansablemente. Haber estudiado historia en su juventud le dio a Verónica las herramientas metodológicas, el rigor y la disciplina necesarios para adentrarse con lupa y telescopio en los mundos del pasado. Ya en otros libros suyos, como *Loba*, *Auliya* y *El ángel de Nicolás*, por nombrar algunos, deslumbraba su habilidad para evocar e imaginar otras épocas, para transportarnos a universos antiguos y nuevos con detalle y precisión. Los olores, los instrumentos, los imaginarios culturales están ahí, con una nitidez que se me antoja mágica. Aunque no es magia, por supuesto. Como ya decía, es trabajo, muchísimo trabajo y paciencia y devoción para leer los libros, los manuscritos y los poemas, escuchar la música y asimilar el arte que le permiten ir bordando, en este caso, el contexto material, histórico y cultural de la Edad Media. Recuerdo una vez que Verónica se quejó amargamente de una novela en que los personajes aparecían tomando chocolate y ese dato era imposible por anacrónico. Un error así sería impensable en una obra suya.

Pero regreso a la palabra *sensibilidad*, porque lo que hace de esta novela una obra de arte y no un documento o un tratado de erudición y preciosismo es la sensibilidad de su autora. Empezando por la prosa. La música, la capacidad de narrar en un español actual que sin embargo se siente antiguo, que recupera y traduce las metáforas, las imágenes, la melodía de la época sin dejar fuera a quienes leemos en el siglo XXI. En la presentación virtual de esta novela, le preguntaron a Verónica qué de la lúgubre Edad Media le da esperanza. Ella respondió que la belleza, el anhelo ferviente de belleza, la aspiración a la belleza que tenían las personas en el medioevo. Ese anhelo está presente en cada línea del libro, en el sonido de las palabras, la contundencia y la gracia de las imágenes y la perfección de las frases.



SM, Madrid, 2013

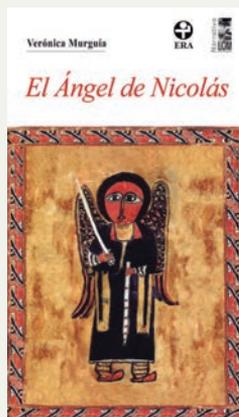


Ediciones Era,
Ciudad de México, 2005

Otra vez vuelvo a la sensibilidad. Cuenta mi madre que una vez se encontró a Verónica desconsolada después de haber escrito una escena terrible de su libro *El ángel de Nicolás*. Y es que Verónica posee una empatía radical con los seres que la rodean, sean reales o literarios, que le permite crear personajes complejos y entrañables, sujetos de todo tipo, humanos y más que humanos, muchos muy distintos de ella. Así es como *El cuarto jinete* nos conmueve con Guy de Comminges y su mentor, el médico Pedro de Hispania —que antes se llamó Abu Alí Ibn Mohamed—, con María la cicatricera y con la hermana Béatrice, entre muchos otros. A la manera polifónica de Boccaccio y Chaucer —dos influencias fundamentales para la novela, según la autora— el duro peregrinar de los personajes se cuenta desde un coro de voces heterogéneas que representan la diversidad del medioevo —una diversidad que resulta refrescante, pues la Edad Media es a menudo caricaturizada y estereotipada—. Además de los médicos y las monjas, están también los mendigos, las mujeres, los huérfanos, los judíos y los árabes del París de 1350. Verónica no se olvida nunca de los excluidos y los más vulnerables, aunque en el mundo de la peste la muerte y la desdicha atacan por igual a mujeres y niños, sabios y dementes, ricos y pobres (*egestatem, potestatem dissolvit ut glaciem*, la pobreza y el poder se derriten como el hielo ante su presencia —la de la Fortuna—, dice el manuscrito de *Carmina Burana*). Una tercera parte de la población de Europa murió durante la peste negra. Cuenta Verónica que una de las escenas de la época que más la conmueve no está en la novela (imagino que por motivos geográficos), es la del fraile irlandés John Clyn, que escribió su testimonio “esperando entre los muertos a que llegue la muerte”, pensando que era el último hombre en la Tierra, porque todas las personas a su alrededor habían muerto.

Lo más hermoso de *El cuarto jinete* son esos personajes, la forma en que ante nuestros ojos cobran vida y nos recuerdan que hace 672 años, en una pandemia anterior, éramos tan humanos como ahora. La comparación es inevitable, abrumadora e iluminadora. Las certezas que nos ha dado la ciencia, con todo y sus múltiples incógnitas, se oponen a la angustia y la incertidumbre, incluso a pesar de la fe y la religión. La diferencia entre no saber qué nos está matando (o quién y en ese caso —y en ese caos— por qué) y saberlo es crucial, el conocimiento posibilita la esperanza, las vacunas y las curas.

Y sin embargo, tantas cosas no han cambiado. Duele leer estos relatos de personas que mueren, igual que hoy, lejos de sus seres queridos, aisladas o completamente huérfanas en el mundo. Duelen los duelos de



Ediciones Era,
Ciudad de México, 2006



Apocalipsis in dietsche (detalle), 1401-1500, Bibliothèque Nationale de France ©

los deudos desprovistos de sus ritos, el miedo al contagio y cómo se opone a la voluntad de vivir, de tocarnos y abrazarnos, la valentía de los médicos, las monjas y las cicatriceras, que intentan aliviar sin esperanza, a veces a costa del machismo, del racismo y la amenaza, arriesgando sus vidas. Henos aquí, 672 años después.

Más de veinte años tardó Verónica en escribir *El cuarto jinete*, y qué fortuna que se tardó, porque cabalgó a su paso, en su caballo amarillo, y llegó justo en estos días en que tanto lo necesitábamos. Esta novela, profundamente oscura, se nos presenta hoy como un consuelo. El consuelo de que en las peores tinieblas existe, a veces, al menos, la belleza. A veces, al menos, la bondad. **U**

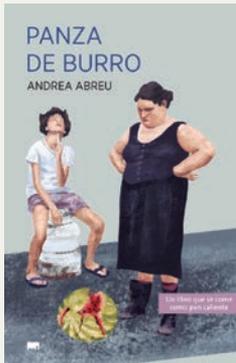
PANZA DE BURRO

ANDREA ABREU

ESCACHAR PALABRAS

Adalber Salas Hernández

“¡Hijo del demontre!”, escuché a menudo en mi infancia, exclamado en general hacia mí. La expresión provenía de mi abuela, demasiado piadosa como para llamarme “hijo del demonio”, así, con todas sus letras, como sin duda le hubiera gustado. No solo la obligaba al eufemismo el temor a invocar potencias erróneas; sospecho que tampoco quería verse asociada familiarmente con el diablo; después de todo, si yo era hijo del demontre, entonces el Maligno sería su yerno. Tendría que verlo casi



Elefanta Editorial,
Ciudad de México, 2021

a diario, presentarlo a sus hermanos, acompañarlo en las comidas familiares, oler azufre cuando volviera del trabajo, tolerar que me brindara su apellido. *Demontre* definitivamente sonaba menos peligroso.

Han pasado muchos años desde entonces. Mi abuela, por resignación o tedio, terminó por aceptar esa juntura de inercias que forman mi personalidad. Incluso llegó, creo, a sentir algo así como orgullo por mí. De ella recibí un vocabulario peculiar, que me separó de los otros niños durante mi infancia: un catálogo de canarismos, las palabras de quien migra, esas que ocultan un mapa sumergido. Gracias a ellas empecé a entender el lenguaje como un cuerpo móvil, flexible, atravesado por viajes inesperados. Al final, nos tratábamos con un cariño suave, distendido. Ya no me exigía nada.

Murió al otro lado de un océano que no he vuelto a cruzar.

Luego pasaron más años. No tantos, la verdad; apenas los necesarios para que se publicara *Panza de burro*, yo tuviera la suerte de participar con Andrea Abreu en una lectura y lleváramos a cabo el trueque ceremonial de libros que suele acontecer tras eventos como ese. El libro se quedó en mis manos, intrigándome con su peso frágil. Había sido una lectura de poesía, pero Andrea había preferido leer un capítulo entero de la novela y un fragmento de otro. El primero se titulaba “comerme a isora” y lo escuché como quien aprende a quedarse sordo. Así: he perdido la audición y ahora debo entendérmelas con este lenguaje de señas, todos estos ademanes que significan, pero que no son como las palabras porque los puedo tocar. El torrente verbal que compone “comerme a isora” es una corriente que sacude y arrastra, que va de detalles concretos como guijarros:

ver a isora me hacía sentir tranquila como cuando escuchaba el potaje hirviendo a las doce y media,

hasta saltos en el tiempo:

cuando nació mi madre pensó que yo era ciega y fue corriendo a preguntarle al médico yo no tenía casi pelos en el pepe y mi madre solo me dejaba recortármelos con una maquinilla yo quería afeitármelos con la hojilla de mi padre pero mi padre no me dejaba,

pasando por esas imágenes de borde cruento donde cristaliza el núcleo de un vínculo:

la barriga grande dentro cuerpo de isora dentro isora besándome la barriga por dentro yo quería comerme a isora y cagarla pa que fuera mía guardar la mierda en una caja pa que fuera mía pintar las paredes de mi cuarto con la mierda pa verla en todas partes y convertirme en ella yo quería ser isora dentro de isora.

Quedé arrollado. Las palabras eran sólidas. Así de simple. Un lenguaje de señas hecho con la materia sonora del habla.

Andrea había escogido bien. Este capítulo es un monólogo interno excepcionalmente rico en imágenes. No tiene signos de puntuación ni mayúsculas: caemos en él como en un río. Y como un río nos lleva. Pero realmente no dista del resto de la novela. Toda *Panza de burro* posee ese mismo ímpetu. Más que una novela, es un cuerpo vivo. No tardé en descubrirlo: cuando llegó de nuevo su turno de leer, Andrea escogió un pasaje del capítulo "Estregarse", que empieza:

Contra la silla del colegio, así, como se estriegan los animales contra la mierda, contra las ranas en descomposición, así, nos estregábamos nosotras contra la silla del colegio.

Y concluye:

Y al terminar de estregarnos Isora me mandaba a rezar y yo bisebisebisé con los pantalones del chándal todos pintorriados de colores, como un arcoíris dentro de las piernas, un arcoíris que se elevaba por encima del límite del mar, allá abajo, donde las nubes se juntaban con el agua y ya todo era gris, y ya solo quedaban nuestros pepes latiendo como un corazón de mirlo debajo de la tierra, como una mata a punto de reventar el centro de la Tierra.

Isora: el nombre fue, en esta metralla de sonidos, en esta avalancha de imágenes, lo que me impactó con mayor fuerza. Isora era, es, el nombre del pueblo donde nació mi abuela. No es un topónimo ajeno a las Canarias y se ha vuelto un nombre nada extraño entre sus habitantes. Su grafía se estabilizó en *Isora* luego de siglos en los que se escribió como *Yzora*, *Ysora*, *Azora* e incluso *Zora*: movediza como el magma bajo las islas, como la lava de la lengua que se condensa, se solidifica en formas insólitas, piruetas de lo mineral. Durante el evento, repicó en mi cabeza como si esta fuera una campana de hueso.

Y allí, en la orilla de ese mar, de esa lámina de metal terco y vagamente amenazante, nos dejó su lectura.

Una vez más, pasa algo de tiempo. En esta ocasión, apenas un año. Finalmente me siento a leer *Panza de burro* luego de que ha atravesado sucesivas reimpressiones y muchas nuevas ediciones. Y me sorprende la factura de este libro que no pretende encandilar, que no nos quiere hacer perder la vista. Al contrario, insiste en que miremos, en que nos concentremos en cada detalle de la vida palpitante y minúscula que nos presenta. En él seguimos, a través de capítulos breves y ágiles, el verano de dos niñas: la protagonista e Isora, amigas literalmente inseparables. Atrapadas en un pueblo tinerfeño entre el lejano horizonte oceánico y un banco inamovible de nubes, esa *panza de burro* que da título al volumen. La protagonista narra la novela de principio a fin con una voz que parece no ser capaz de parar, ni siquiera para tomar aliento. Emula con habilidad singular la urgencia de los relatos infantiles, esos que había que contar sí o sí, que no podían esperar un minuto más. Y lo hace, además, entregándonos un genuino caudal de detalles: nos devuelve a la mirada horizontal de la niñez, la que aún no había aprendido el mal vicio de mirar desde arriba, con soberbia. El relato mira de frente las cosas más pequeñas y las más grandes por igual. *Panza de burro* es un libro que mira sin miedo.

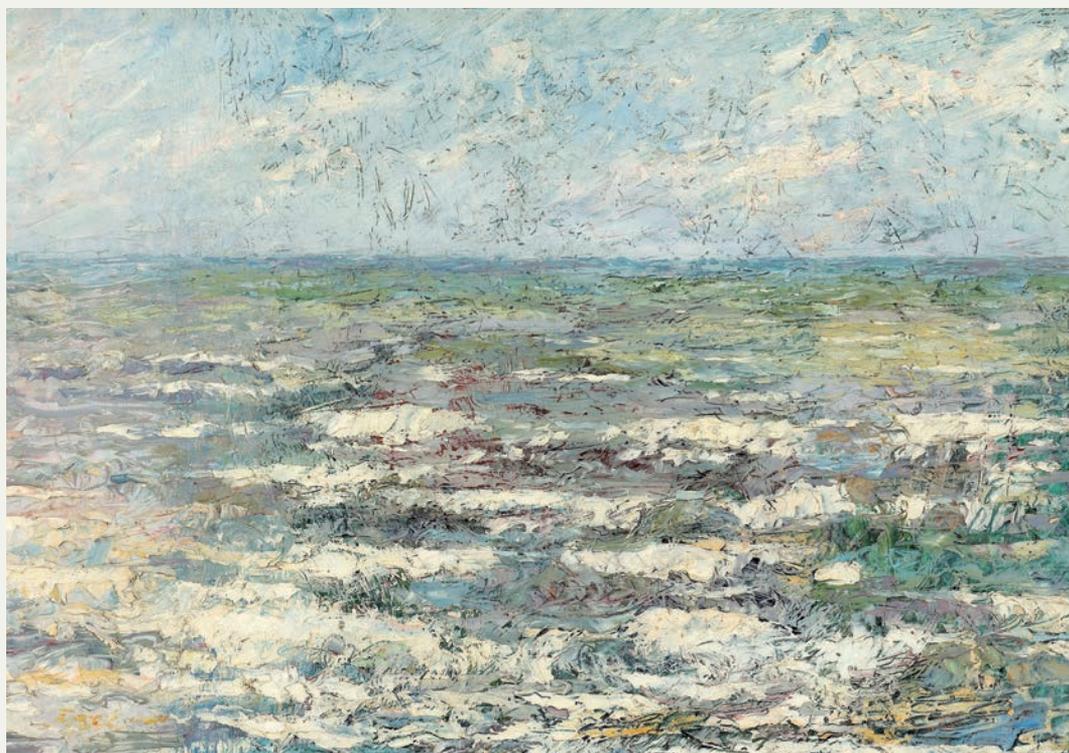
De hecho, diría que esta mirada tiene no poco de obscenidad. No en el sentido peyorativo que damos al término, claro. Pienso más bien en la etimología falsa que hace de *obsceno* lo que debe permanecer *fuera de la escena*. También hay acierto en los orígenes inventados. *Panza de burro* es una novela obscena en la medida en que nos habla y, sobre todo, nos muestra todo lo que hemos dejado fuera del escenario de la infancia: los vínculos fluidos del afecto que se derraman en todas direcciones, el género aún no moldeado dictatorialmente, la confusión triste que produce la vida de los adultos, las primeras incursiones dolorosas o gozosas en el terreno de lo sexual, la violencia insensata de la adolescencia que se asoma, los apegos brutales, las tristezas no menos escarpadas. Un antídoto contra la mirada aséptica que adoptamos al crecer, que convierte la niñez feral en un terreno dócil.

Leí atiborrándome. No podía soltar el libro, como cuando era mucho más joven. No solo por lo que contaba, sino por esa manera de hacerlo tan fluida, inagotable. Y por las palabras, la textura que Abreu consigue darle a las palabras. Quiebra la sintaxis, desmiembra los párrafos, introduce los diálogos con soltura en la cascada de la narración, cambia la grafía de los vocablos para amoldarla a la dicción de la protago-

nista. La ortografía al servicio del sonido. Por momentos leía en voz alta: este es un libro escrito con oído. Cautivado, además, por otra cosa: se trata de un relato donde constantemente asoma el diccionario íntimo de mi infancia. Uno que no podía compartir fuera del ámbito familiar porque resultaba ininteligible: constantemente tenía que explicar cómo era el *gofio*, cuánto era un *fisquito*, qué significaba *escachar*. Y quién el *demontre*, por supuesto.

Y este último verbo me da la clave de lo que busco decir: Andrea Abreu *escacha* las palabras. Las contrae, las estira, las aplasta, trabaja su masa feroz y hace con ellas un relato indomable.

Hay libros que nos han leído antes de que tengamos oportunidad de leerlos. *Panza de burro* fue, para mí, uno de ellos. A través de su vocabulario específico, de sus personajes, de la intimidad que volvía legible, me *decía*. Amarraba el mapa hundido que había heredado a otro, a un atlas más grande. Me arropaba e incorporaba a esa lengua incansable con la que estaba hecho, como una mata a punto de reventar el centro de la Tierra. U



Jan Toorop, *The Sea*, 1887 ©

EL BAILE Y EL INCENDIO

DANIEL SALDAÑA PARÍS

UNA SUTIL DISTOPÍA

César Tejeda



Anagrama,
Barcelona, 2021

Ha pasado mucho tiempo sin que llueva en la ciudad de Cuernavaca y un incendio se acerca a ella desde el bosque, desde los cuatro puntos cardinales. En algunos lugares el fuego resplandece inmóvil, como si pudiera alimentarse de sí. Sin embargo, el escenario distópico no propicia que las personas huyan en busca de imposibles refugios ni que una sociedad trate de surgir de las cenizas. Es, en cambio, el marco de tres personajes que se resignan a la conformidad o, digamos mejor, a una especie de inercia, aunque en sus respectivos interiores brote un fuego distinto, más amable, menos abrasador, que por lo mismo no termina consumiéndolos, que por lo mismo no los lleva a emprender algo definitivo y destructor. O tal vez sí.

Uno de los personajes es Natalia, una coreógrafa amante de las bromelias que se pregunta si una planta podría hendir sus raíces entre las suturas de su cráneo, “separando los huesos frontal y parietal como quien hunde los dedos en la arena”. Natalia es pareja de Argoitia, un pintor venido a menos muchos años mayor que ella: rancia eminencia cultural, cacique sin reino ni inspiración de una ciudad que lo admira a la fuerza y muy de cuando en cuando. Argoitia le brinda a Natalia la atención egoísta de los hombres cuyos egos se niegan a envejecer, algo que a ella no le importa en realidad. Ve su relación como un accidente cuyas secuelas, vivir con Argoitia mientras le “arroja una discreta luz en su cavernaria concepción del mundo”, habrán de pasar tarde o temprano.

Natalia trabaja en *El Gran Ruido*, una coreografía que presentará en el Jardín Borda gracias a la intermediación —indeseada— de Argoitia. La danza se inspira en los aquelarres de Blockula durante la segunda mitad del siglo XVII; y en Frau Troffea, la mujer que detonó la epidemia de la danza en Estrasburgo durante 1518 —acontecimientos que describe en su bitácora de trabajo—.

A lo largo de tres fines de semana, Natalia imparte talleres a los bailarines preparándolos para *El Gran Ruido* por medio de improvisaciones dirigidas. Por ejemplo, proyecta para sus bailarines algunas imágenes

que los ayuden a comprender lo que ella tiene en mente. Les enseña un cuadro del artista argentino Xul Solar: *San Danza*, en el que tres mujeres, representadas de forma esquemática, bailan en un mismo sentido; una de ellas defeca mientras baila. Con estupefacción, los bailarines preguntan si Natalia está esperando que se caguen durante la danza.

Yo les digo que no tienen que hacerlo, pero que estén abiertos a vivir su cuerpo de un modo excepcional durante las horas que dure la performance.

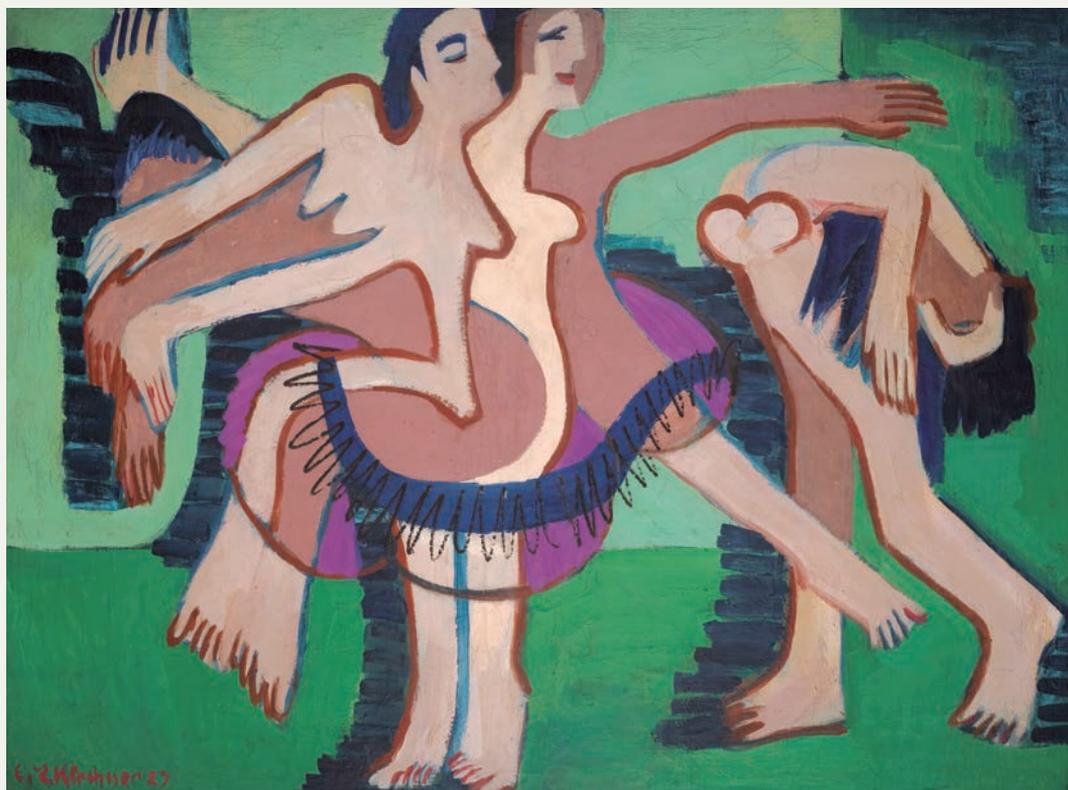
Otro de los personajes es Erre, un cineasta frustrado que regresa a Cuernavaca después de divorciarse. Vive en casa de sus padres, duerme en la cama de su niñez, padece dolores crónicos que calma con drogas mal habidas, y dedica los días a caminar por las calles para distraerse —o provocar un encuentro con Natalia, que fue su novia en la adolescencia—. Descubre que la ciudad se ha convertido en una sucesión de estacionamientos y centros comerciales rodeados de árboles muertos por efecto de la sequía. Bajo sus minúsculas sombras declaman los profetas del Apocalipsis. Erre desconoce la Cuernavaca de su infancia y cuando vuelve a casa de sus padres desconoce lo que mira en el espejo: “un rostro relajado por el efecto del Permutal, pero también cansado o abatido”. A diferencia de Argoitia —quien se aferra a sus ínfulas acostándose con una mujer más joven y que apenas comprende—, Erre tiene un ego que envejeció más rápido que él mismo, llevándose su vocación, su triste voluntad de joven promesa y también su libido. Tal vez no comprenda a Natalia, pero por lo menos la extraña; sin embargo, es incapaz de acostarse con ella.

El tercer personaje es Conejo, amigo de Natalia y Erre desde la adolescencia. Su principal logro es haber permanecido en Cuernavaca, sin mayores aspiraciones en la vida. Es decir, que es inmune a volver a casa derrotado porque nunca se alejó de ella. Vive con su padre, el señor Bertini, que ha perdido la vista paulatinamente y se ríe leyendo cuentos infantiles en braille. A Conejo le molesta salir de su hogar a menos que resulte indispensable, le fascinan las teorías de la conspiración porque le reconforta pensar que detrás de la vida hay orden o que por lo menos hay un culpable detrás de los hechos ominosos. Observa las amistades viejas con recelo y melancolía: quién sabe quiénes son esos amigos que le prodigan incompreensión, cuando no una sutil indiferencia, pero a los que todavía pertenece en secreto, “como quien se pone el uniforme de un ejército derrotado en la seguridad de su casa y su tristeza, frente al espejo”.

Los tres personajes, a pesar de la amistad y el amor que se tenían en la preparatoria, han dejado de verse con entusiasmo pueril y efervescencia, para verse con una ternura que todavía les resulta extraña. *El baile* y *el incendio* es, en gran parte, una novela sobre lo que los años hacen con las amistades de la adolescencia, que lo prometieron todo y terminaron convirtiéndose en un fantasma seductor e inalcanzable, o sencillamente escurridizo. O tal vez no sea una novela sobre las amistades tempranas y sí un ensayo sobre las formas de volver a ellas, con menos entusiasmo que en el pasado, con cierta compasión.

Natalia, conforme avanza en los preparativos de *El Gran Ruido*, duda sobre sus convicciones y se pregunta por qué hacer cualquier cosa:

Una parte de mí sabe que solo desde la decepción, desde el fracaso anticipado y la falta absoluta de esperanza aprenderé a arder en el grado justo que mi voluntad decida.



Ernst Ludwig Kirchner, *Grupo de baile*, 1929 ©

Erre, por su parte, camina afuera del Museo Brady y observa la colección de máscaras en su interior que le recuerdan sus frecuentes dolores:

Soy el hombre-jaguar cuando me punza el hombro; el caballero-águila cuando despierto, en mitad de la noche, agujoneado en la mandíbula.

Cuernavaca, pues, es el escenario que mira a tres adultos que siguen viendo la madurez con juvenil perspicacia, como si el futuro, aunque improbable —el incendio los acecha— debiera imaginarse sin brújulas ni referencias, sobre todo masculinas. Para Conejo los padres son:

La resignada compañía de quienes nos dieron vida y luego se hartaron de nosotros, pero que nos toleran como se tolera una pierna mala que duele en los días de lluvia.

Erre ve a su propio padre como “un señor con sobrepeso, anclado al suelo por el sentido común y por un rencor difuso”. Natalia, en Argoitia, ve a un hombre que huele a “alcohol mal metabolizado, un olor como a pintura acrílica y arrepentimiento”, y que, en calzones blancos, adquiere “un aspecto trágico, como de monarca que perdió el reino y la cordura”.

Es curioso, por no decir conmovedor, leer esta novela más o menos a la misma edad de sus personajes, reflejándose en ellos, y supongo, aunque no lo sé de cierto, que debe provocar algún desasosiego leerla cuando se es más grande que los personajes, porque el pasado siempre es un mejor lugar para no ser demasiado severo con uno mismo. Las palabras de *El baile* y *el incendio* se precipitan en los lectores provocando en ellos un leve desconcierto —o por lo menos eso provocaron en mí—. El humor contrasta con la severidad, aunque la severidad, a fin de cuentas, haya resultado una performance: el incendio, a veces desopilante, a veces enfurecido, de un carnaval. **U**

NUESTROS AUTORES



**Luigi
Amara**

(Ciudad de México, 1971) es escritor, paseante y editor. Fundó el sello Tumbona Ediciones y la librería independiente La Murciélagu. Sus libros más recientes son *El quinto postulado/Doblesces* y *El paraíso de las ratas* (en colaboración con el monero Trino), ambos publicados por Sexto Piso.



**María Fernanda
Ampuero**

(Guayaquil, 1976) es una escritora y periodista ecuatoriana, ha publicado *Lo que aprendí en la peluquería* (2011), *Permiso de residencia* (2013), *Pelea de gallos* (2018) y *Sacrificios humanos* (2020). Vivió en España y México. Parte de su obra ha sido traducida al inglés, portugués e italiano.



**Rosalía
Banet**

es una artista multidisciplinaria cuya práctica parte siempre del dibujo para desarrollar proyectos que toman diferentes formas y formatos. Analiza y reflexiona sobre los sistemas y patrones que habitamos, desde el territorio del cuerpo y sus enfermedades, el alimento o la sociedad de consumo hasta la relación con la naturaleza.



**Jazmina
Barrera**

(Ciudad de México, 1988) estudió letras inglesas en la UNAM. Ganó el premio Latin American Voices de ensayo 2013 y su libro *Cuerpo extraño* fue publicado por Literal Publishing. Es parte del equipo de Ediciones Antílope y autora de *Cuaderno de faros* (2017), *Linea nigra* (2020) y *Punto de cruz* (2021).



**David
Beytelmann**

es doctor en filosofía política y profesor de historia y de filosofía; ha trabajado también en políticas públicas de la cultura. Músico aficionado y gran amante de las músicas afroamericanas, vive actualmente entre Colombia y Francia.



**Edgar
Camacho**

escribe y dibuja comics, ha ganado diferentes concursos de cómic e ilustración como Secuenciarte y el Premio Nacional de Novela Gráfica Joven. Su obra *Piel de cebolla* ha sido traducida al inglés y al francés. Tiene una serie original para Webtoon LATAM, *Gume Gum*.



**Juan
Caparrós**

(Buenos Aires, 1991) es politólogo, periodista y escritor, pero siempre ha sido, o ha estado a punto de ser, cocinero, campo que ha estudiado, trabajado e impartido en el aula. Sobre este mismo tema lleva el sitio web *Sin Reservas*.



**Martín
Caparrós**

(Buenos Aires, 1957) es periodista, escritor e historiador. Editor de la revista *El Porteño*, formó parte de la creación de *Página/12* y fundó *Babel*. De entre su amplia obra, destacan las novelas *La patria capicúa* y *Valfierno*. En 2011 obtuvo el Premio Herralde de Novela por *Los Living*. Su obra más reciente es *Ñamérica*.



Rodrigo Círigo

(Ciudad de México, 1992) obtuvo el premio del Concurso 39 de *punto de partida*. Ha sido becario de la FLM y del programa Jóvenes Creadores de la Secretaría de Cultura. Egresado de El Colmex, es candidato a doctor en sociología por la London School of Economics and Political Science.



Fernando Clavijo M.

(Lovaina, 1972) estudió economía en el ITAM y administración de empresas en la Universidad de Stanford; trabaja como consultor independiente. Es autor del libro cinegético *Marismas de Sinaloa* y actualmente es columnista para la revista *Este País*. Produce los “bonus track” de la *Revista de la Universidad de México*.



Andrea Cote

(Barrancabermeja, 1981) es poeta y doctora en literatura hispanoamericana por la Universidad de Pensilvania, autora de *Cosas frágiles* (2008), *La ruina que nombro* (2015) y *En las praderas del fin del mundo* (2019), entre otros. Es profesora de la maestría en escritura creativa de la Universidad de Texas en El Paso.



Elisa Díaz Castelo

es poeta y traductora. Obtuvo el Premio Nacional de Poesía Alonso Vidal 2017 y el Premio Bellas Artes de Poesía Aguascalientes 2020. Ha sido becaria Fulbright, del Fonca y de la FLM. Es autora de *Principia*, *El reino de lo no lineal* y *Proyecto Manhattan*.



Javier Díaz-Guardiola

(Madrid, 1976) es licenciado en periodismo. Se inició profesionalmente en la *Agencia EFE* y el diario *ABC*, así como en diferentes gabinetes de prensa. Es coautor del libro *Madrid Creativa. Diccionario de 200 artistas imprescindibles que trabajan en la Comunidad de Madrid e Intransit. Un laboratorio universitario de creación*.



M. F. K. Fisher

(1908-1992) revolucionó la manera en que se escribía sobre cocina y comida, hasta el punto de ser considerada la primera escritora gastronómica moderna. Su primer libro, *Sírvase de inmediato* (1937), la posicionó como una referencia en el campo, gracias a su personal combinación de memorias, viajes y cocina.



Irma Gallo

es periodista y escritora. Fundadora de *La Libreta de Irma*, obtuvo el Premio Nacional de Periodismo Cultural René Avilés Fabila 2018. Es autora de *Profesión: mamá* (2014), *#YoNomásDigo* (2015), *Cuando el cielo se pinta de anaranjado*. *Ser mujer en México* (2016). TW: @irmagallos IG: @irmaevangelinagallos



Alejandro García Abreu

(Ciudad de México, 1984) es ensayista, editor, periodista cultural y traductor. Autor de *El origen eléctrico de todas las lluvias* y coautor de *Géographies du Vertige dans l'œuvre d'Enrique Vila-Matas*, entre otros libros. Colabora en publicaciones españolas y mexicanas. Fue becario de la FLM y del Fonca.



Luis de Góngora

(Córdoba, 1561) fue un sacerdote, poeta y dramaturgo de los Siglos de Oro, máximo exponente de la corriente literaria conocida como culteranismo o gongorismo. Es autor de obras como la *Fábula de Polifemo* y *Galatea* y las *Soledades*.



Han Kang

(Gwangju, 1970) estudió literatura en la Universidad de Yonsei. Ganó en 2016 el Man Booker International Prize con *La vegetariana* y también es autora de *Actos humanos*, libro que le ha valido el Manhae Literary Award y el Korean Literature Novel Award.



Scott Korb

es director de la maestría en creación literaria en la Universidad del Pacífico. Es autor de *The Faith Between Us*, *Life in Year One* y *Light Without Fire* y editor de *Gesturing Toward Reality: David Foster Wallace and Philosophy*.



Luis Madrigal

es estudiante de doctorado en el departamento de lenguas y literaturas romances de la Universidad de Chicago.



Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla

son un colectivo de mujeres en reclusión del Centro Femenil de Reinserción Social Santa Martha Acatitla, unidas día a día en la lucha continua por su libertad.



Valeria Mata

es antropóloga social e investigadora. Sus líneas de interés se han centrado en los cruces entre las prácticas artísticas y la antropología, la antropología del viaje y el turismo, y la dimensión política y cultural de la comida.



Elena Mazzetto

es profesora de tiempo completo y coordinadora de la licenciatura de historia de la división del SUAyED en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Es tutora en el posgrado de estudios mesoamericanos (UNAM) y pertenece al Sistema Nacional de Investigadores nivel 1.



Ronaldo Menéndez

(La Habana, 1970) es fundador de la escuela de escritura Billar de Letras, en Madrid, donde reside desde hace más de una década. Entre sus obras destacan *El derecho al pataleo de los ahorcados* (1997, Premio Casa de las Américas), *De modo que esto es la muerte* (2002), *La piel de Inesa* (1999) y *Río Quibú* (2008).



**Yamlek
Mojica**

periodista nicaragüense radicada en Costa Rica desde 2018. Actualmente escribe en *La Voz de Guanacaste* y ha colaborado con múltiples medios, como *Pikara Magazine*, *La Razón*, *Distintas Latitudes*, entre otros. Está enfocada en temas de migración, medioambiente, género y políticas públicas.



**Adrián
Román**

es cronista, guionista y poeta. Nació y creció al oriente de la ciudad, en Iztacalco. Ha publicado *Pinche paleta payaso*, *La noche del Sandunga* y *La piedra de las galaxias*. Tiene dos cocker negros.



**Adalber Salas
Hernández**

es autor de los libros *Palabras sin dueño*, *Variaciones sobre la traducción literaria* y *De ningún viaje se vuelve*, entre otros. Ha traducido a Marguerite Duras, Antonin Artaud, Charles Wright, Pascal Quignard, Mark Strand, Louise Glück, Anne Boyer, Frankétienne y Patrick Chamoiseau.



**Javier
Santaolalla**

es ingeniero en telecomunicaciones y doctor en física de partículas gracias a sus investigaciones en el CERN. Se dedica a la divulgación científica. Ha publicado diversos libros, realizado numerosas colaboraciones en TV y radio y ha pisado escenarios de todo el mundo dando conferencias y espectáculos de ciencia.



**César
Tejeda**

(Ciudad de México, 1984) ha sido becario de la FLM y del Programa Jóvenes Creadores. Es autor de las novelas *Épica de bolsillo para un joven de clase media* y *Mi abuelo y el dictador*. Forma parte del equipo editorial de Ediciones Antílope.



**Sonia
Velázquez**

graduada en relaciones internacionales y traducción e interpretación por la Universidad Pontificia Comillas. Máster en recursos energéticos y doctoranda en seguridad internacional. Le apasionan la geopolítica, el análisis sobre energía, la vulnerabilidad energética y las amenazas a la seguridad energética.



**Yael
Weiss**

editora, escritora y traductora. Publicó *Las cicadas* (2021), *Hematoma* (2019), *Cahier de violence* (París, 2009) y *Constelación de poetas francófonas de cinco continentes. Diez siglos* (selección, traducción y notas, con Verónica Martínez Lira, 2010). Es editora digital de la *Revista de la Universidad de México*.



**Isabel
Zapata**

(Ciudad de México, 1984) estudió ciencia política en el ITAM y la maestría en filosofía en The New School for Social Research, en Nueva York. Escribe, edita y traduce. En 2015 fundó Ediciones Antílope. Es autora de los libros *Una ballena es un país* e *In vitro*.

LAS FRONTERAS DEL MEDIO AMBIENTE

El Aleph, festival de Arte y Ciencia, y la Revista de la Universidad de México te invitan a la mesa redonda:

WIRIKUTA UN ACUERDO DE VIDA

Participan: El Consejo regional Wixárika AC., el Comité por el Cuidado y Defensa del Agua y la Tierra de Catorce, el ecólogo Alfonso Valiente y la historiadora Regina Lira.

Actividad presencial reservada a estudiantes.* ¡Participa!
Inscríbete con un simple correo a: elalephvirtual@gmail.com
Cupo limitado a 50 participantes

Casa Universitaria del Libro el 29 de abril a la 1 pm
Orizaba 24, Roma Norte, Cuauhtémoc, CDMX
A una cuadra del metro Insurgentes

* Este evento será transmitido al público en general el 26 de mayo a las 5 pm durante la 6ª edición de El Aleph. Festival de Arte y Ciencia

Región diversa, región peleada, región en peligro, en esta sesión se entrecruzarán las visiones de quienes luchan por preservar el desierto potosino y sus tradiciones de vida

Acciones y medidas para regenerar nuestro entorno