

De la cocina como arte y literatura. Un acercamiento al trabajo de Lourdes Hernández Fuentes, cocinera y escritora

Josefina María Cendejas *

Introducción

Las distinciones entre lo que es arte y lo que no lo es plantean de suyo un sinnúmero de problemas que se enmarcan, casi siempre, en diferentes maneras de abordar el fenómeno artístico. Para hacer estudios sistemáticos, por ejemplo, sobre arte popular o sobre arte de mujeres, las dificultades aumentan, pues, como lo señala Eli

* **Pasante de la Maestría en Filosofía de la Cultura, UMSNH, Morelia, Mich.**

Bartra,¹ la historia del arte y las teorías estéticas imperantes hasta hace pocos años negaban la posibilidad de incluir ambas manifestaciones en sus registros y análisis. La autora hace notar que ambas disciplinas -la historia y la teoría del arte- han padecido dos tipos de ceguera: una, con respecto a las determinaciones sociales, económicas e ideológicas que influyen en la producción de la obra artística, y otra sobre las diferencias de género de los propios creadores.

Esta ceguera se manifiesta en forma de una neutralidad aparente, que supondría al arte como un fenómeno desligado de condiciones materiales e históricas específicas. Sin embargo, en los hechos, no hay tal neutralidad, puesto que los criterios para definir lo que es auténticamente artístico ponen de relieve un discurso excluyente que privilegia cierto tipo de creaciones mientras que descarta otras. Entre éstas últimas se encuentran, generalmente, el arte popular, el arte femenino y el arte producido fuera de las metrópolis hegemónicas. Es decir, tras las elaboradas teorías y registros historiográficos, las ausencias y las presencias legitimadas en aras del Arte (con mayúscula), pareciera existir un sistema de categorías ideológicas tales como el clasismo, el sexismo y el eurocentrismo.

Abordar, entonces, lo popular, lo femenino o lo étnico en el arte requiere de una actitud de desmitificación cultural y de un trabajo multidisciplinario que, sin descartar el rigor del análisis propiamente estético, den cuenta de las manifestaciones artísticas tradicionalmente excluidas. Un trabajo tal se enfrenta, desde luego, a la escasez de datos a nivel historiográfico -puesto que de eso se trata la exclusión: de no registrar lo que se considera irrelevante- y a la precariedad de las herramientas teórico-metodológicas para el análisis, -ya que las teorías dominantes del arte pasan por alto lo que podría dar luz sobre las condiciones de producción, difusión y circulación de las obras artísticas, así como sus implicaciones ideológicas.

La labor que realizan desde hace algunos años autoras como Eli Bartra (en México), Gisela Ecker, Silvia Bovenschen, Elisabeth Lenk, etc.² tiende precisamente al estudio del arte desde una perspectiva de género, lo que desembocaría en lo que ellas llaman una "estética feminista". Bartra, en particular, establece un vínculo inédito entre lo femenino y lo popular en el arte, ya que ambos comparten, según la autora, el carácter de exclusión, subalternidad y "pobreza" con respecto a los productos del "gran arte". Por otra parte, conviene destacar que la estética feminista no pretende establecerse sobre categorías esencialistas acerca de lo femenino o lo masculino "auténticos", ni tampoco meramente "rescatar" una supuesta historia del arte de mujeres, que sería tan importante como la oficial pero deliberadamente ocultada. Si bien es necesaria una labor

¹ Eli Bartra. *Frida Kahlo, Mujer, ideología, arte*, Barcelona, Icaria, 1994. *En busca de las diablitas. Sobre arte popular y género*, México, Tava/UAM-X, 1995.

² Gisela Ecker (ed.). *Estética feminista*, Barcelona, Icaria, 1986.

historiográfica que ponga de relieve el quehacer estético de las mujeres, lo más importante es no quedarse allí, lamentando el sistemático ninguneo que las mujeres artistas han sufrido, sino poner de relieve las diferencias de género y destacar lo específico de una sensibilidad estética disinta. La pertinencia de una estética feminista tiene que ver, por un lado, con el señalamiento de que la neutralidad de las disciplinas que se ocupan de arte no es, a fin de cuentas, sino un discurso hegemónico-masculino -y por lo tanto excluyente-, que oculta las diferencias de género arguyendo una pretendida universalidad, y por el otro, con razones ideológicas relacionadas con un programa de emancipación general de las mujeres. En el primer sentido, Eii Bartra señala:

Si se piensa que las mujeres vivimos socialmente en espacios y tiempos a menudo distintos, si nuestra condición en el mundo es de subalternidad, si nuestro cuerpo y nuestro trabajo son distintos también, si nuestra mirada es diferente, debe haber un imaginario colectivo femenino que aún no conocemos cabalmente. De allí la importancia de introducir un análisis genérico a lo largo del proceso artístico...³

Y en cuanto al tema ideológico de la emancipación es importante destacar que, aunque se han silenciado las manifestaciones ideológicas del arte en aras de una supuesta "pureza" estética, y se han criticado -con razón- los excesos que en ocasiones han convertido al arte en propaganda política, no puede negarse la presencia de elementos ideológicos, ya sea políticos o religiosos, en las manifestaciones artísticas de todos los tiempos. Reconocerlos no elimina la calidad del fenómeno artístico, sino que nos permite comprenderlo mejor. En el caso del arte de mujeres, el elemento ideológico está dado por las necesidades históricas actuales de replantear los roles de la mujer en el mundo y, con ello, emprender una revisión-revalorización de lo femenino. Así, asumo con G. Ecker que:

Si no podemos contentarnos con afirmar que en el arte de las mujeres opera una sensibilidad diferente, imposible de definir, ¿por qué continuamos intentando definirla? La respuesta más simple es que tiene necesariamente que haber un mito de la expresión no alienada de la Identidad de género y sexo tras un programa utópico como la política feminista, y que difícilmente sería posible no vincular a fantasías concretas.⁴

³ Eli Bartra. *En busca de las diabras*, p. 50.

⁴ Gisela Ecker. *Op. cit.* p. 15

Proposiciones básicas

El objeto del presente trabajo es la obra de Lourdes Hernández Fuentes, una cocinera-escritora, en la cual encuentro elementos dignos de interés para las discusiones de la estética feminista. Lourdes se ha dado a conocer al público a través de sus escritos, que han ido apareciendo desde hace un año en el diario *Reforma* bajo el membrete "Diario público de una cocinera atrevida", el cual, junto con su consigna "a la mesa y a la cama sólo una vez se llama", marcan el tono general de su escritura y su intención básicamente lúdico-hedonista.

Lourdes ha desarrollado, además de un arte culinario original y heterodoxo, con su propia línea de aliños y aderezos, todo un lenguaje literario para referir sus aventuras, sus experiencias y sus sueños en el abigarrado mundo de los sabores y los olores. Ante la imposibilidad de deleitarnos ahora con sus platillos, tomaré como materia prima su trabajo literario, y lo haré con dos objetivos:

- a) Destacar los elementos estéticos, vivenciales y "alquímicos" del arte culinario desarrollado por las mujeres, y en especial por la propia Lourdes; y
- b) Articular, a partir de su escritura, la propuesta cultural implícita en un trabajo que es, a mi modo de ver, una recuperación integral de los gestos creativos que las mujeres realizan desde siempre en los espacios interiores, en el anonimato.

Mi hipótesis provisional consiste en lo siguiente: si bien, como lo señala Bartra, el rescate historiográfico del trabajo artístico (y de otro tipo) de las mujeres es necesario mas no suficiente, y puede incluso servir como encubrimiento de la subordinación de género, es importante "mirar" el quehacer femenino con nuevos ojos y destacar su especificidad a partir de nuevas escalas axiológicas.

Por ejemplo, es un hecho que las labores domésticas siempre han sido consideradas como inferiores, y el feminismo ha despotricado contra ellas por su carácter alienante. Hay muchas razones para hacerlo, es cierto. Pero también me parece que la revalorización del poder creativo que las mujeres han explayado a lo largo de la historia en la realización de esas y muchas otras tareas, es un ejercicio sano e importante, y no una mera "inversión" revanchista e ingenua.

No se trata de olvidar, frente a la belleza de un bordado o la sofisticación de un guiso, la servidumbre que para las mujeres ha significado la vida doméstica. Se trata de ver lo que ellas han hecho -y siguen haciendo- para darle una vuelta de tuerca a la obligación, convirtiéndola muchas veces en creación. Para poner un ejemplo muy evidente: el gospel, el blues y el jazz surgieron en condiciones de opresión y esclavitud, y no por eso los negros desprecian esas manifestaciones, porque llevan implícito algo más que la queja y el dolor: son gestos poderosa-

mente estéticos que, por lo demás, han jugado un importante papel en la construcción identitaria de una comunidad a la que le estaban vedados, entre muchas otras cosas, el ejercicio del arte y el reconocimiento de su cultura. Sus necesidades artísticas se expresaron de muchos modos, puesto que son parte inherente de la condición humana, independientemente de los poderes que las legitiman o las descartan. De manera similar, como lo asienta Silvia Bovenschen:

...ni siquiera en el pasado pudo la exclusión de las mujeres extinguir todas sus necesidades artísticas. Pero esos impulsos estéticos fueron desviados hacia los "reinos pre-estéticos", donde se evaporaban bajo la presión de la rutina diaria femenina. Las mujeres amueblaban la vivienda, ponían la mesa, arreglaban, decoraban y adornaban su ropa y, sobre todo, a sí mismas...Se atareaban tejiendo y bordando, pero estas artes funcionales, artesanías y decoraciones siempre se han considerado inferiores, ordinarias.⁵

Actualmente, en diferentes partes del mundo comienza a despuntar un movimiento de revalorización de los quehaceres "tradicionalmente femeninos", particularmente de las artes manuales: tapicería y tejidos, cestería, cerámica, costura, artes decorativas y, por supuesto, el arte culinario. La intención de este movimiento creado por mujeres no parece ser, desde luego, perpetuar la servidumbre doméstica a través del embellecimiento e idealización de sus tareas como lo hacen, por ejemplo, los discursos conservadores y religiosos para promover el conformismo de las mujeres en su subordinación. Más bien, se trata de contribuir a la construcción de nuevas identidades femeninas sin hacer tábula rasa del pasado, sino retomando el potencial creativo de todo ese "trabajo invisible" aprendido, ejercido y perfeccionado hasta el exceso durante milenios.

Hasta aquí mi justificación e hipótesis. En cuanto a la cocinera atrevida, su postura personal respecto a su trabajo no es abiertamente militante ni pretende, según ella, salirse de ninguna opresión. Lo hace por puro gozo, por el mero placer de hacer exactamente lo que le da la gana. Reivindica la delicia de los espacios interiores, de la intimidad y el secreto a media voz. Desde niña ejerció la cocina no como obligación sino como un acto profundamente lúdico e inventivo, y su pasión por ella ha sido tan constante que la ha convertido en una erudita que conoce con exactitud los matices más sutiles de las texturas, colores, aromas, sabores, estilos y procedimientos culinarios, ingredientes tradicionales y exóticos, etc. Mi opinión es que, efectivamente, Lourdes ha sabido re-crear el trabajo de cocina al punto de ejercerlo como un arte mayor y cultísimo, sin por ello transformarlo en un culto de élites. Y, además de sus guisos insólitos, ha desarrollado un lenguaje propio y original para revelar las conexiones entrañables que guarda la cocina con otros campos esenciales de la experiencia y de la cultura.

⁵ Silvia Bovenschen. "¿Existe una estética feminista?", en G. Ecker. *Op. cit.*, p. 51.

Receta de muestra: "gumbo"

"El menú que ahora elaboro y me quita el sueño, tiene que ver con la comida del mar...tengo que buscar que la tentación de los productos tropicales, y la imagen enloquecidamente olorosa de la superabundancia de pescados y mariscos froten todos y cada uno de nuestros sentidos. Comida, comida de cocina bien especiada, bien colorida y bien ecléctica. Mi lengua está llena de sabores, mi lengua se moverá rítmica, definitiva, coscolina...

"El gumbo es una sopa de la cocina Cajún (de la Acadia) y Creolé (criolla). En Louissiana, una taza de gumbo tal vez no se considere comida de fiesta, pero casi siempre es la razón de la fiesta. Puede ser la entrada más tentadora, o el más cordial de los platillos principales.

"Hay gumbos para todos los presupuestos: de mariscos, de pescado, de verduras, mixtos...el gumbo es un estado de ánimo. Y se me está antojando preparar uno. Freiré una taza de pedacitos de tocino a fuego medio, añadiré poco a poco una taza de harina sin dejar de mover, hasta obtener una salsa espesa en tono chocolate. Esto se llevará un tiempo, un brazo hábil, dedos fuertes y paciencia. Agregaré antojada ocho tallos de apio, tres cebollas amarillas grandes, un pimiento verde, todo bien picado. Dos dientes de ajo machacados y ardientes, y media taza de perejil picadito. Lo dejaré cocinando entre 45 minutos y una hora, removiendo de vez en cuando.

"Casi al término de ese tiempo voy a freír en la olla destinada al gumbo (los que saben del embrujo del gumbo prefieren las ollas de hierro forjado negro) medio kilo de okra en manteca caliente hasta que se comience a dorar. Véngase la mescolanza primera por la ansiosa boca de mi negra olla y habrá que reacomodar todo ese calor moviendo rítmicamente durante unos minutos. Súmenle unos dos litros de consomé y otros dos de agua, media taza de salsa inglesa, salsa tabasco al gusto, media taza de catsup y el puré de medio kilo de rojos jitomates; dos cucharadas de sal de cocina, un pedazo grande de jamón picado, dos hojas de laurel, un cuarto de cucharadita de tomillo y la misma cantidad de romero seco. Que se cocine dos horas y media. Que nunca me acostumbre a acostumbrarme a la espera.

"Al cabo de ese nuevo plazo las ansias habrán levantado una nube de vapor oloroso a mar...es el turno de las presas: dejaré caer dos tazas de pollo cocido y picado, unos 200 gramos de carne de cangrejo (no surimi, por favor), unos dos kilos de camarones hervidos, un frasco de ostones gigantes y la espera de media hora más será por fuerza extraordinaria.

"Una cucharadita de azúcar morena y jugo de limón. Lo serviré sobre arroz caliente. Es el primer plato del menú que tuvo su principio como acontecer ilícito, el de la memoria de un

sueño...ahora siento el ardiente llamado de ese cuerpo espeso que es el gumbo, y me dispongo a comer en esta caída del sol...¿gustan?"⁶

La cocina como alquimia del alma

A solas, inicié el rito secreto, espolvorée los higaditos con jugo de limón. Mezclé en ese silencio electrizante de las pasiones solitarias harina, sal, pimienta negra y albahaca dulce y fresca. Reahugué los hígados en esa mixtura y me disfruté en su olor.

Todos los textos de Lourdes hablan de comida, pero siempre en relación vivencial con otras cosas. Cada escrito es, fundamentalmente, un relato de experiencias personales que se destilan significativamente en el proceso de la preparación de los alimentos. Es como si la cocina fuera para ella un lugar primordial e íntimo donde deletrear los sentimientos y las sensaciones, permitiendo que se asienten, se aclaren o se exacerben poco a poco. La cocina de esta mujer es un Aleph donde confluyen, por obra de sus manos, el mundo exterior y el interior, y se traducen en invenciones deliciosas.

El significado actual de la palabra "hogar" es una metonimia del lugar del fuego que encendían las mujeres para cocinar los alimentos. Algunas antropólogas como Evelyn Reed consideran que el hogar o fogón sería el centro a partir del cual se construían las viviendas, y el centro de la convivencia del grupo familiar: la cocina como espacio privilegiado de la vida, donde las mujeres desarrollaron una de sus primeras aportaciones a la civilización. Al correr del tiempo, la cocina siguió siendo el lugar para hacer y para compartir el pan, para dejar fluir la conversación y el amor al fuego.

Para las mujeres, obligadas a pasar gran parte de su tiempo en la preparación de los alimentos, la cocina ha sido sin duda un espacio donde las horas propician la introspección silenciosa, el juego y la invención. Un sitio donde, a fuerza de encierro y espera, se transmutaron alquímicamente un sinfín de desasosiegos, pasiones e incertidumbres femeninas.

...hornear pan es estaren paz o, al menos, olvidarme de todo lo exterior para gozar el tiempo de dentro. Puedo estar haciendo mil cosas, limpiando, leyendo, escribiendo, pero sé que en otra habitación el pan de mis manos crece y me aguarda, y es como la cercanía del ser

⁶ Lourdes Hernández Fuentes. "Aplazar el placer". En adelante, los textos de la autora que se citen no tendrán llamada. Todos han sido publicados en el diario *Reforma* entre 1994 y 1995, Ciudad de México.

amado que, aunque no se encuentre junto a nosotros, adivinamos su presencia, y su recuerdo crece y crece y nos hace desearlo más. Y allá voy, qué me importa que me agarren con las manos en la masa. Extraño refrán que describe como un acto delictivo un acto amoroso...

En la clasificación del arte -como pobre o rico, popular o de a deveras, primitivo o civilizado, infantil o maduro, etc.- se toman en cuenta la tradición estética, las destrezas técnicas, la profesionalización, los materiales, la intención, entre otros muchos factores. Para las mujeres, la restricción de los espacios vitales y la obligatoriedad de ciertas actividades han sido determinantes en la manifestación de sus poderes creativos.

Así, la cocina y los ingredientes culinarios se han transformado muchas veces en el espacio y los materiales de la creación, cuando no había otras oportunidades al alcance. Oportunidades de experimentación de los sentidos, pretextos para inventar sensaciones nuevas, y en principio profundamente privadas, aunque el resultado final sea compartido con otros. Recuerdo, por ejemplo, una frase de la protagonista de la película "El festín de Babette", cuando termina de servir su legendaria cena al grupo de puritanos nórdicos, en la cual invirtió todo su talento y todo su dinero: "las almas claman por un corazón de artista; dadme la oportunidad de entregar lo mejor de mí".

El gesto y la intención son igualmente estéticos, tanto en la cocinera experta y apasionada como en el artista reconocido. Si el resultado en el primer caso es efímero, y en el segundo perdurable, ello no elimina la calidad del trabajo ni la complejidad de su elaboración. En ambos subyace la intención de transformar un mundo interno de sensaciones, intuiciones e ideas en algo concreto y sensorialmente perceptible, que pueda ser compartido con los otros y, en esa comunicación, trasvasar hacia el exterior una parte del propio flujo imaginativo y creador.

Una de las características más interesantes del trabajo del Lourdes Hernández es la plena conciencia, sabia, erudita y nada inocente, de que cada plato que prepara es una obra en la que deja ir, además de buenas dosis de invención e improvisación, toda una estética del buen vivir. Su arte culinario -el que realiza en su cocina y que luego transforma en literatura- va dirigido a la movilización de los sentidos corporales y de la memoria evocadora de imágenes, de las vivencias y las señales culturales que constituyen nuestro imaginario colectivo.

Un lenguaje para el placer

Las memorias de las comidas a oscuras duran como las mareas. No se cuentan porque no hay palabras que las describan. Son tatuajes internos y llegan y se van de manera tan fugaz

que los otros sentidos deben permanecer alertas, para que esa momentánea alegría no se nos escape... De repente sólo cuenta el gusto: los sabores entran por sorpresa y los colores asaltan la memoria. Cuenta el olfato: oler y ver parecieran la misma cosa. Cuenta el oído: nunca como ahora se comunica con la lengua, chasquidos y suspiros... Cuenta el tacto, el tacto que es la más larga de las lenguas.

Los platillos de Lourdes dicen lo que no puede decirse, y sus textos no son una mera traducción de lo que hace en la cocina, sino una recreación golosa y puntual del misterio sensorial que se esconde en los actos de preparar, oler, probar, palpar y degustar, reconociendo memorias táctiles, olfativas y gustativas, y accediendo también a las posibilidades del asombro.

Lourdes ha tratado de escribir sobre el placer provocado por sus creaciones culinarias con un lenguaje que no desmerezca en colorido, sensualidad, imaginación y, desde luego, sabiduría. Es decir, se ha puesto a hacer literatura, pero un cierto tipo de literatura conectada entrañablemente con la experiencia íntimo-perceptiva de un cuerpo y una conciencia abiertos sensitivamente hasta el exceso. La tarea literaria de Lourdes es particularmente relevante, en una cultura agobiada de esquematismos y mediatizaciones, que ha sustituido las experiencias físicas y sensoriales directas con elaboraciones conceptuales abstractas. Como lo señala Marcel Joussé:

Nuestra escritura ha momificado todo, y hemos perdido el contacto con la vida hasta un punto insospechado. La mayor parte de nuestras palabras son abstractas, porque simplemente han sido vaciadas de su concretismo original.⁷

Aunque sus textos no lo reflejen a primera vista, por el placer fluido de su lectura, hay en ellos un trabajo denodado de búsqueda por rescatar la fuerza originaria del lenguaje, y de que no se pierda en las construcciones verbales nada del impulso vital que pretende allí traducirse, de la experiencia sensorial que quiere recrearse para ser compartida. Se trata de un trabajo sobre el lenguaje que emularía, en el caso de Lourdes, los gestos creativos sobre los materiales con los que prepara sus platillos, donde siempre estaría presente el riesgo de no dar con el sabor y la textura exactas. Sopesar cada palabra es como sopesar la presencia que tendrá cada ingrediente, decidir el tiempo de cocción, añadir algo no previsto por un impulso intuitivo que la hace imaginar un toque ligeramente distinto en el paladar. Sin embargo, y aunque en la cocina no se puede borrar y rehacer, como en la página donde se escribe, el trabajo de escribir a la manera en que ella lo hace requiere de una gran energía y de una paciencia enorme frente a las rigideces y los

⁷ Citado por Aldona Januszewski en su artículo "Du geste ethnographique au geste créateur", en *La descivilisation*. París, R. Jaulin, 1973.

automatismos de las estructuras verbales. En este sentido, Lourdes compartiría la forma del quehacer y la intención de otra escritora, Frieda Grate, quien lo describe de manera elocuente:

El lenguaje, el medio para mi trabajo, es para mí ya tan generalizado y mudo que no puedo luchar por generalidades todavía mayores. Por el contrario, dirijo toda mi energía a lograr que el mundo de las generalidades sea tan delgado que algo pueda atravesar esa barrera, algo pueda salir de mi cuerpo y entrar en la hiper-articulada esfera lingüística. Quiero mostrar la base generativa del lenguaje antes que se atrofie en la forma comunicable.⁸

Además de esta búsqueda expresiva a través del lenguaje mismo, los textos de Lourdes son una mixtura de géneros literarios, lo que los hace inclasificables salvo que se admita que ella ha inventado su propio género. No son meras recetas, no son meras narraciones; están tejidos con giros poéticos y mantienen un hilo de tensión dramática. A veces su tono es tan personal que recuerda el de los diarios íntimos y pareciera que fueron publicados por equivocación. Pero no es así. Lourdes ha hecho público su diario con un desparpajo sorprendente. Ese es uno de los ingredientes más sabrosos de su lenguaje: la desfachatez, el atrevimiento, la osadía. Y no me refiero a la desenfadada familiaridad con la que mezcla lo culinario con lo erótico. Desde luego que lo hace, pero su escritura es erótica en un sentido mucho más profundo: en tanto que integra los placeres vitales al texto y al mismo tiempo ello se traduce en una erótica de la escritura, que se convierte así, como diría la poeta Natalie Goldberg, en un "sacrosanto sí a la vida".⁹

Pero el atrevimiento mayor, a mi modo de ver, es el de convertir en materia de creación artística las experiencias femeninas que históricamente se han considerado mera "talacha". Con su lenguaje imaginativo y fresco, Lourdes da un salto mortal de la cocina a los terrenos del arte, y lo hace sin aspavientos, con la mayor naturalidad. La cocinera-escritora se juega así su creatividad, su originalidad y, sobre todo, se divierte. Juega a que todo es afrodisíaco en la cocina, a que todo puede ser dicho con belleza y, además, le tienen sin cuidado las definiciones legitimadoras de lo que es arte y lo que no lo es.

Sin duda que el juego no basta para realizar creaciones estéticas, pero qué importante resulta recuperar los gestos lúdicos en el arte. Ya he dicho que Lourdes es una cocinera erudita, pero además posee un agudísimo oído literario. Un oído que le permite traer a su escritura los recursos de la poesía y la narrativa contemporáneas, y dejar que se escuche al fondo, como un eco, la intensidad y el color de la vida de las calles. El fragor popular se mete por la ventana de su casa de Tepito: uno de sus vecinos, vendedor ambulante, machaca su pena escuchando a

⁸ Citada por S. Bovenschen. *Op. cit.*, p. 33

⁹ Natalie Goldberg. *El gozo de escribir*, Barcelona, Libros de la liebre de marzo, 1993.

todo volumen "Devórame otra vez" durante horas. Lourdes, que al mismo tiempo intenta escribir su artículo para el periódico, no puede concentrarse. Empieza a impacientarse cuando, de pronto, se le ocurre aprovechar el fondo musical para escribir un delicioso texto sobre el canibalismo. Mientras escribe, su imaginación se desata inventando los aliños más adecuados para preparar a un bebé tiernito o a una viuda joven antes de hincarles el diente.

Estamos ante un trabajo inclasificable bajo los cánones formales, porque está inaugurando un pasadizo -muy transitable, me parece- que comunica lo cotidiano femenino (el microcosmos de las mujeres) con los lenguajes del arte y, al hacerlo, opera una transformación en ambos extremos. Ella tal vez no lo percibe de esa manera, pues lo único que le interesa es crear y gozar. Se sabe artista pero, a fin de cuentas, para ella, el arte supremo es vivir.

Hago dos viajes para acarrear comida y trago. Me las ingenio para apagar las luces y, a la luz de las velas, la tarde ya no es. Ray Blunt me aguarda, y puedo sentir el rastro de sus manos de trompetista ciego. Es curioso: yo nunca pude tocar una trompeta y, sin embargo, tuve la fortuna de crear mi propio labio de sabores, el labio que ahora prueba y reconoce, que se disfruta en este martini cajún, en esta noche en que no importa nada, excepto la música.