

SEP-INDAUTOR
REGISTRO PUBLICO
03-2010-112211125500-01

¡échale Salsita!

*¡a la
mexicana.!*

No. REGISTRO: 03-2010-112211125500-01
TÍTULO : ECHALE SALSITA! ¡A LA MEXICANA.!


TIPO. TRAMITE : REGISTRO DE OBRA
PRESENTACION: ENGARGOLADO

dime lo que cantas
y te diré qué comes

dime lo que comes
y te diré qué cantas

una serie que combina lo más
sabroso de
méxico :

su música , sus platillos, su
artes visuales,
su cultura...

UNA SERIE DE 13 PROGRAMAS
INICIALES
DEDICADOS A LA COCINA
MEXICANA
SUS PRODUCTOS BÁSICOS,
SUS RECETAS MÁS
CARACTERÍSTICAS
LA HISTORIA Y LA CULTURA
QUE LOS GENERA

copyright paul leduc

(DENTRO DEL CONCEPTO "ÉCHALE SALSITA")
REG INDAUTOR : 03-1999-051012040500

GUIÓN PILOTO SALSITA A LA MEXICANA
10 SECUENCIAS A TÍTULO DE EJEMPLO

1
ENTRADA SERIE :

Con la MÚSICA de)
"CIELITO LINDO"
(Sepeteto Habanero)
(2.:30 aprox. editados)

"ANIMACIÓN" 3D

TÍTULOS

2

A
CHILMOLES Y CHILAQUILES
PIBIL Y MANCHAMANTELES
ESCAMOLES, HUACHINANGOS,

MOLES Y ALMEJAS VIVAS
CHILAPITAS Y CEVICHES,
COCADAS Y GUAYABATES,
MAIZ Y ARROZ CON FRIJOLE
TAMALES, SOPES, TACOS Y CORUNDAS...

B
AJÍ EN CHILE Y CHILE EN MÉXICO,
PERO TABASCO EN LOUISIANA..

"YO SOY COMO EL CHILE VERDE,
PICANTE PERO SABROSO..."
DICE UNA DE TANTAS CANCIONES QUE LE FUERON DEDICADAS...

MOLE DE NOVIAS EN PUEBLA
Y ESTOFADO DE BODAS TEHUANO...

PAN DE MUERTOS EN NOVIEMBRE
Y ROSCA DE REYES EN ENERO..

C
MANGO, GUAYABA, PITAHAYA Y MAMEY
SALSAS Y MERENGUES...
¿ HABLAMOS DE MÚSICA O DE SUCULENTOS PLATILLOS...?

DIME QUÉ COMES Y TE DIRÉ QUÉ CANTAS...
DIME QUE CANTAS Y TE DIRÉ QUÉ CUENTAS...

EL PAIS QUE URDIÓ PARA EL MUNDO EL CHOCOLATE Y EL TOMATE
EL MAÍZ Y EL AGUACATE,
LA VAINILLA Y CACAHUATE
CANTÓ SUS USOS Y AROMAS
EN SONES Y RANCHERAS
EN POEMAS Y PREGONES
EN DANZAS Y BUENAS CANCIONES...

D
HABLAREMOS DE MÚSICA Y DE REGIOS PLATILLOS
Y HABLAREMOS SABROSAMENTE DE LAS COMIDAS QUE OÍMOS...
...UNA VEZ MÁS : EN MERENGUES Y EN SALSA...

Y HABLAREMOS DE LIBROS,
DE ESCRITORES Y PINTORES,
DE RECETAS Y LEYENDAS
DE HISTORIA Y DE RICAS SALSAS

Y DE FLORES, FRUTAS Y CANCIONES
...DE CANCIONES CON SABOR
A COCINA MEXICANA...

E
"LO DICHO :
DIME QUÉ CANTAS Y TE DIRÉ QUÉ COMES...."
POCO A POCO IREMOS VIENDO LA RELACIÓN ENTRE NUESTRAS RECETAS
Y NUESTROS PINTORES, NUESTROS ARTESANOS, NUESTROS ESCRITORES..

PORQUE COMO DECLARÓ MUY FORMALMENTE LA UNESCO :
"LA CULTURA ES TODO AQUELLO QUE PERMITE A LA HUMANIDAD
REFLEXIONAR SOBRE SÍ MISMA...

...LO QUE HACE DE NOSOTROS SERES ESPECÍFICAMENTE HUMANOS,
RACIONALES, CRÍTICOS Y ÉTICAMENTE COMPROMENTIDOS...

O COMO DICE WINTON MARSALIS, QUE ADEMÁS ES MÚSICO :
"LA FORMA DE COCINAR,
LA FORMA DE HACER MÚSICA O ARQUITECTURA, SON LA CULTURA,
SON LAS HERRAMIENTAS QUE CREAMOS PARA SOBREVIVIR..."

O LEVY-STRAUSS, ANTROPÓLOGO Y FILÓSOFO, QUE DICE QUE
"A TRAVÉS DE LA COCINA, SE DEDUCE LA CULTURA..."

Y LES CONTAREMOS
DE ARTISTAS Y ARTESANOS,
DE MÚSICOS POETAS Y LOCOS,
QUE CUENTAN SOBRE FLORES, FRUTAS Y RECETAS....

"CRIOLLO ERA YO AL FIN
Y MI COCINA NO PROCEDIA
DE LA DE ALPICIO EL ROMANO....."
ESCRIBE ALEJO CARPENTIER....
(CUBANO Y FRANCÉS...)

"...SINO SIMBIOSIS DE SABORES ENGENDRADOS
EN ESAS GRANDES REALIDADES
DE UN MESTIZAJE TRICONTINENTAL..
EN PLATOS QUE SON
COMO UNA ILUSTRACION COMPLEMENTARIA
DE TODA LA HISTORIA
DEL MAL LLAMADO NUEVO CONTINENTE...

...EN UNA SOLA CAZUELA
SE MALAXABAN AQUELLOS ELEMENTOS
QUE HABÍAN ALIMENTADO LAS RAZAS DE CRIOLLOS

(HUASOS, CHOLOS, NEGROS, PRIETOS Y GENTILES.
SERRANOS, CALENTANOS, INDIGENAS Y GENTES DE COLOR,
MORENOS, MULATOS Y ZAMBOS,
CUARTERONES, QUINTERONES Y SALTA-PATRÁS,

COMO LOS LLAMABAN AQUÍ, ALLÁ Y MÁS ALLÁ.....

... LO VENIDO DE LOS IMPERIOS AFRICANOS

...MAS LO ELABORADO POR EL MARQUÉS DE VILLENA,
MAESTRO EN ARTES CISORIAS..
...ALLÁ EN EL SIGLO XV,
EN SU TORRALBA DE CUENCA, CERCANA A MADRID....

...SIN OLVIDAR LO HEREDADO DE LOS CACIQUES
DE TODAS MIS ISLAS....

....Y LOS BUCANEADORES DE SUS COSTAS
ASOMADOS A ANCHAS OLLAS DE BARRO...

CUANDO LOS ESPAÑOLES INICIAN LA CONQUISTA DE AMERICA,
EN ESPAÑA SE COMÍA MAL.....

JERONIMO DE BARRIONUEVO, ESCRITOR DE LA ÉPOCA,

DA CUENTA DE LA POBREZA QUE MARCABA HASTA LAS MESAS NOBLES DE
ESE TIEMPO, INCLUIDA LA DEL REY FELIPE IV :

"DOS MESES Y MEDIO HA QUE NO SE DAN EN PALACIO
LAS RACIONES ACOSTUMBRADAS...
...QUE NO TIENE UN REAL EL REY
Y EL DIA DE SAN FRANCISCO
PUSIERON A LA INFANTA EN LA MESA UN CAPÓN
QUE HEDÍA COMO A PERRO MUERTO...
Y UNAS REBANADAS COMO TORRIJAS, LLENAS DE MOSCAS...."

MIENTRAS, CASI EN LOS MISMOS AÑOS, HERNAN CORTÉS ESCRIBE EN SU
PRIMERA CARTA DE RELACIÓN, AL LLEGAR A LO QUE HOY ES MEXICO :

"OTRO DIA DE MAÑANA, VINIERON A NOSOTROS CIERTOS INDIOS EN UNA
CANOA Y NOS TRAJERON CIERTAS GALLINAS Y UN POCO DE MAIZ
QUE HABRIA PARA COMER HOMBRES EN UNA COMIDA Y DIJÉRONNOS
QUE TOMÁSEMOS AQUELLO Y QUE NOS FUÉSEMOS DE SU TIERRA"

PERO COMENTA :

"PERO LA TIERRA ES MUY BUENA Y MUY ABUNDANTE LA COMIDA,
ASÍ COMO DE FRUTA, PESCADO Y OTRAS COSAS QUE ELLOS COMEN.."

Y BERNAL DIAZ DEL CASTILLO NOS CUENTA:

"Y DE AQUELLO QUE EL GRAN MONTEZUMA
HABÍA DE COMER,
GUISABAN MÁS DE 300 PLATOS..."
Y DE MUCHAS MANERAS DE COSAS
QUE SE CRÍAN EN ESTA TIERRA...
QUE SON TANTAS,
QUE NO LAS ACABARÉ DE NOMBRAR TAN PRESTO...."

Y AÑADE JUAN CASTELLANOS
DESCRIBIENDO LO QUE HOY ES COLOMBIA:

"HABÍA ALLI MUCHA FRUTA QUE LLAMABAN GUAYABA...
...FRUTAS QUE ERAN PIÑAS Y ZAPOTES,
PITAHAYAS, GUANÁBANAS, ANONES,
GUARES Y MAMEYES..."
DIGNÍSIMOS DE VER EN MESAS DE REYES..."

O COMO SINTETIZA ALEJO CARPENTIER
IMAGINANDO LO QUE PENSÓ COLÓN....

FLORES Y FRUTAS...
"DE CÁSCARA PARDA Y CARNE ROJA
CON SEMILLA COMO TALLADA EN CAOBA.....
...O DE PULPA VIOLÁCEA,
CON LOS HUESOS ENTERRADOS EN OBLEAS DE GELATINA ...
Y OTRA, MÁS GRANDE....Y AQUELLA, MÀS PEQUEÑA...
...NUNCA SEMEJANTE A LA VECINA.....
...OLOROSA Y AGRIDULCE.....FRESCA Y JUGOSA..."

TODO NUEVO, RARO...
GRATO A PESAR DE SU RAREZA...."

HOY COMEREMOS FRUTAS Y COMEREMOS FLORES...
CON RECETAS DE UN CONTINENTE DONDE SE COMEN FLORES Y FRUTAS...
FRUTAS Y FLORES EN RECETAS POBRES...
PERO DELICIOSAS...
Y FRUTAS Y FLORES EN RECETAS REGIAS.....
PERO SENCILLAS, ACCESIBLES....Y DELICIOSAS...

4 EXT J mesa

X

...PERO ANTES VAMOS A TOMARNOS UN APERITIVO.....

LUISA

VAMOS A EMPEZAR CON EL TORITO VERACRUZANO....
EL MÁS VERACRUZANO DE TODOS ES EL DE CACAHUATE,
QUE EN REALIDAD ES UN FRUTO SECO...

PARA EMPEZAR PONES UNA TAZA DE CREMA DE CACAHUATE...

X

¿Y SI NO TENGO...?

Y

¡LA HACES....!
TE PONES A PELAR CACAHUATES HASTA QUE TE ABURRAS....
CACAHUATES FRESCOS A LOS QUE LES QUITAS LA CÁSCARA Y LA
PIELCITA...
CUANDO TE ABURRAS, VES HASTA DÓNDE LLEGASTE...

SI TIENES MEDIA TAZA, LE AGREGAS MEDIA TAZA DE AZÚCAR....

¡Y A LA LICUADORA..!

..LOS MEZCLAS Y AGREGAS UN PAR DE CUCHARADAS DE ACEITE DE MAIZ
..Y LO REVUELVES BIEN CON UNA CUCHARA....
YA TIENES UNA TAZA DE CREMA DE CACAHUATE...

A ESO LE AGREGAS UNA TAZA DE LECHE EVAPORADA...

Y UNA TAZA...O DOS...DE RON BLANCO....

DEPENDE DE QUE TAN FUERTE LO QUIERAS....

¡Y LISTO EL TORITO VERACRUZANO DE CACAHUATE...!

(canturrea :)

"SI TE QUIERES POR EL PICO DIVERTIR...

CÓMPRAME UN CUCURUCHITO DE MANÍ...

¡MANIIIIIIii...! ¡MANISERO SE VA.....!

X

ESA CANCIÓN, FÍJATE, SE LA ATRIBUYEN A VARIOS COMPOSITORES...
A MOISÉS SIMMONS, A ELISEO GRENET, A GONZALO DE MELLO....
PERO EN REALIDAD ES UNA CANCIÓN POPULAR....UN PREGÓN....

NO SÉ SABE QUIÉN LA INVENTÓ... ..COMO CASI TODAS LAS RECETAS...
¿QUIÉN INVENTÓ EL POLLO EN SALSA DE CACAHUATE?
¿O LOS ENCACAHUATADOS DE CERDO MEXICANOS...?
¿O LA PATITA CON MANÍ PERUANA..?

Y

....O LA PAELLA VALENCIANA... O EL SPAGUETTI A LA BOLOGNESA...

X

NADIE.....TODOS A UNA..;FUENTEOVEJUNA, SEÑOR..!

CACAHUATE, TU SABES, VIENE DEL NÁHUATL,
PORQUE EN MEXICO LO CONOCIERON LOS EUROPEOS Y LO EXPORTARON
PERO EN EL CARIBE Y MUCHOS LUGARES, LE LLAMAN MANÍ ,
QUE VIENE DEL TAÍNO, EL IDIOMA DE LAS ANTILLAS...

Y

MANIIIIII...MANIIIIII...MANIIIIII.....
MANISERO SE VAAA.....

X

PERO TAMBIÉN PUEDES HACER TORITOS DE MANGO, DE GUANÁBANA,
DE COCO, DE GUAYABA....LA RECETA ES BASICAMENTE LA MISMA.... :

UN TERCIO DE FRUTA, UN TERCIO DE LECHE ENDULZADA
Y UN TERCIO DE ALCOHOL....

AUNQUE TAMBIÉN PUEDE SER :
UNA CUARTA PARTE DE FRUTA, (JUGO O PULPA)
UNA CUARTA DE LECHE CONDENSADA (LA ENDULZADA)
UNA CUARTE DE LECHE EVAPORADA
Y UNA CUARTA DE RON....RON BLANCO..O AGUARDIENTE DE CAÑA...

Y

ESA ES LA BASE....
COMO TODAS LAS QUE VAMOS A DARLES, SE PUEDE MODIFICAR ALGUSTO
SI LA FRUTA ES MAS DULCE O MÁS ACIDA,
SI LA LECHE CONDENSADA LA HACE DEMASIADO DULCE...
CADA QUIÉN LA AJUSTA A SU GUSTO....

TAMBIEN LO PUEDES TOMAR SIN ALCOHOL..COMO REFRESCO....

X

; ES MÁS FÁCIL...! ;SALUD!

Y

; SALUCITA....!

S
F

;AH, LA FRUTAS, LAS FRUTAS....! ;
COCO Y PAPAYA...PIÑA Y MANGO...HIGOS Y ZAPOTE...
TUNA, PITAHAYA Y XOCONOXTLE... ;CAPULINES Y SANDÍAS....!

G

LAS PIÑAS SALUDABAN AL MEDIO DIA
Y LA SED DEL GRITO AMARILLO
SE ENDULZABA EN DORADAS MELODÍAS...

DESDE UN CUCHILLO DE OBSIDIANA
REÍA EL SOL LA ESCENA DE LAS FRUTAS
Y LA VENTANA ABIERTA HACÍA ENTRAR LA MONTAÑA
CON LOS PEQUEÑOS VIAJES DE SUS RUTAS..."

CARLOS PELLICER, MEXICANO Y DE TABASCO.....1897-1977...

F

"AQUÍ SE EXTIENDEN RASTREROS
LOS NAMES BAJO EL BEJUCO...
SE SAZONAN LOS MELONES
SE MADURAN LOS TOMATES...
PAREN LOS AGUACATES
Y FLORECEN LOS ANONES...."

JUAN CRISTÓBAL NÁPOLES FAJARDO..."EL CUCALAMBÉ"...
CUBANO...
NACIÓ EN 1829 Y DESAPARECIÓ EN 1862 A LOS 32 AÑOS...

PERO NADIE SABE SI HA MUERTO...NADIE VIO SU CADÁVER...
NOMÁS DESAPARECIÓ....

G

¡AGUACATES Y TOMATES...!

F

CACAHUATES Y CHOCOLATES.... (patriótico:)
¡LOS "ATES" QUE MEXICO LE DIO AL MUNDO...!

G

¿ QUÉ HABRIAN COMIDO LOS ITALIANOS SI NO HUBIERA TOMATES
PARA HACER "SALSA AL POMODORO..."

F:

¿O LOS ALEMANES, ESPAÑOLES Y FRANCESES SI NO HUBIERAN DESCUBIERTO
LAS PAPAS EN PERÚ?

G

PERO DE PAPAS O PATATAS, TOMATES Y JITOMATES HABLAREMOS EN OTRO
PROGRAMA...

F

DEL AGUACATE NO HAY MUCHAS RECETAS, PORQUE SE BASTA A SÍ MISMO
...CON UN POCO DE LIMON Y SAL, VA CON CUALQUIER COSA...

G

MENOS CON CAFÉ.....QUE TAMBIÉN ES FRUTO....
PERO TIENES RAZÓN....LOS AGUACATES....
...;SE NOS OLVIDABAN LOS AGUACATES....!

F

PERO ES QUE NO ES FRUTA....

G

;CÓMO QUE NO...! ¿ENTONCES QUÉ ES...?

F

...HMM...BUENO SI....PERO SE COME CON SAL..

G

FALSO...LOS BRASILEÑOS LO COMEN DE POSTRE... :
CON CREMA, LECHE CONDENSADA, Y AZUCAR.....
LO BATEN, LO ENFRIAN Y HACEN UNA PASTA BIEN RICA COMO POSTRE..

F

YO PREFIERO EL CLÁSICO, TRADICIONAL, SABROSO Y FACILÍSIMO
DE HACER GUACAMOLE :
CEBOLLITA PICADA, LIMÓN, SAL,
CILANTRO PICADO, SI QUIERES,
JITOMATE PICADO, SI QUIERES (PERO POQUITO)
CHILITO AL GUSTO.....O AL NO GUSTO, SI NO QUIERES...

LO REVUELVES...Y A COMER...SÓLO O COMO SALSA DE CUALQUIER COSA..

G

MENOS CON CAFÉ....VA CON TODO....

F

PARA VARIARLO, LE PUEDES AGREGAR UNOS GRANITOS DE MAÍZ.....

G

TAMBIÉN PUEDES HACER UN "AGUACATE FERROZ",
COMO EN LAS ANTILLAS FRANCESAS... MARTINICA, GUADALUPE....
UNAS PELOTITAS COMO ALBÓNDIGAS BUENÍSMAS....

MEZCLAS AGUACATES CON MUY POCO ACEITE, ALGO DE VINAGRE,
LIMÓN,...CEBOLLA Y AJO PICADITOS...
ALLÁ LO HACEN CON BACALAO DESALADO CON AGUA...Y FRITO...
PERO PUEDES HACERLO CON ATÚN.....O MACARELA..ES MÁS BARATO.....

PERO SOBRE TODO, LE AGREGAS UN BUEN PICANTE A LA MEZCLA...
POR EJEMPLO, EL CHILE QUE CONOCEMOS COMO "HABANERO"
DEL QUE HAY DOCENAS DE VARIEDADES EN TODA LATINOAMERICA, (MENOS
EN LA HABANA...POR CIERTO)

COMO EL AJÍ LIMO EN PERÚ O EL CHOMBO EN PANAMÁ....
O EL UMBA EN SURINAM.....O HASTA EL PIQUÍN MEXICANO...

DEBEN QUEDAR BIEN PICANTES LAS "ALBONDIGUITAS DE AGUACATE"...
POR ESO LO LLAMAN "FÉROCE D'AVOCAT"...

F

LE PONEN TAMBIÉN HARINA DE MANDIOCA..
O DE YUCA O CASABE, QUE ES LO MISMO..
PERO SI NO ENCUENTRAS, IGUAL SABE RICO.....

G

Y LO PUEDE COMER SOLO

F

TAMBIÉN HAY SOPA DE AGUACATE, MOUSSE DE AGUACATE,
VINAGRETA DE AGUACATE, HELADO DE AGUACATE....

LO QUE SIEMPRE CONVIENE ES PONERLE LIMÓN...PORQUE SABE RICO..
Y PORQUE LO CONSERVA POR MÁS TIEMPO...

G

PERO NO VA CON EL CAFÉ....

F

¿CONOCES LA CANCIÓN DE LOS "TEXAS TORNADOS"....?

"GUACAMOLE! GUACAMOLE!
WE'D BE MAKING GUACAMOLE ALL NIGHT LONG...!

SHE WALKED TO THE MESA
I GOT MY CERVEZA
I PICKED UP THE ONIONS AND LIMÓN..."

G

NO HABLO INGLÉS....¿PERO CONOCES LA DE KEVIN JOHANSEN..."
ES MEDIO ARGENTINO, AUNQUE NACIÓ EN ALASKA,
VIVIÓ EN CALIFORNIA, NUEVA YORK Y MONTEVIDEO
ASÍ QUE YA LA CONOCEN EN TODO EL CONTINENTE..;YA SE GLOBALIZÓ!

F

"...Y VAMOS A COMER A LO DE BETO QUE NOS HIZO GUACAMOLE...
CARNE CON FRIJOLES...CARNE CON FRIJOLES..."

G se une :

"CUCHUFRITO, HABICHUELA, HOT TAMALES, TRUCHA EN ESCABECHE..
CON CAFÉ CON LECHE.... CON CAFÉ CON LECHE..

F

Y UNA CAIPURUVA...Y UNA CAIPURUVA...

"UN POQUITO DE MANTECA 4 CUCHARADAS E MILANESA...
QUESO CON FRAMBUESA...PONGAN BIEN LA MESA...."

(AMBOS.....)

"BOCA JUNIORS, RIVER PLATE, CHACARITA, DIEGO MARADONA...
EL DIEGO NO PERDONA, EL DIEGO NO PERDONA..."

"...Y VAMOS A COMER A LO DE BETO QUE NOS HIZO GUACAMOLE...
CARNE CON FRIJOLES, CARNE CON FRIJOLES..."
(rien)

F
QUIEN COME Y CANTA....LOCO SE LEVANTA....

G
¿QUÉ COMES QUE ADIVINAS...?

F y G
REFRÁN MEXICANO....

(rien)

6.

SERGIO ARAU NOS DA LA RECETA DEL GUACAROCK

7

SERGIO PITOL ESCRIBIÓ
A PROPÓSITO DE OLGA COSTA Y SU CUADRO "LA VENDEDORA",
LA MANERA EN QUE CIERTA PINTURA,

"REGISTRA LA PRESENCIA DEL PARAÍSO TERRENAL
Y UNA ESPECIE DE JÚBILLO POR HABERLO ENCONTRADO,
PRODIGO EN FRUTAS Y FLORES SORPRENDENTES..."

Y DE COMO

"A GOLPES DE INTUICIÓN, ESA OBRA TRANSITA DE LA INOCENCIA AL
MISTERIO...SIN QUE LA INOCENCIA DE NINGUNA MANERA, EN ESTE CASO,
SIGNIFIQUE PUERILIDAD"....

Y DE COMO ADEMÁS ENCUENTRA

"UN GUSTO PARTICULAR POR EL HALLAZGO DE RELACIONES INSOLITAS
ENTRE LOS ELEMENTOS MÁS SIMPLES, POR EL MISTERIO COTIDIANO...
AL IGUAL QUE MARIA IZQUIERDO Y FRIDA KAHLO,
SUS CONTEMPORÁNEAS...."

DENTRO DE ESTA LÍNEA, PODRÍAMOS AGREGAR, A ANTONIO RUIZ
"EL CORCITO" O ACTUALIZANDO, LA OBRA DE RODOLFO MORALES,
LUIS JASSO, CAROLINA KERLOW, O HASTA DEL EXTRAORDINARIO
CARICATURISTA ABEL QUEZADA, EN SU OBRA PICTORICA,
O LA DEL DISEÑADOR ALEJANDRO MAGALLANES, EN CARTELES
Y PORTADAS...

PUENTE Y TRANSICIÓN A :

8.

GERMÁN MONTALVO QUE NOS HABLA DEL DISEÑO DE UNA VAJILLA MODERNA CON LA TRADICIONAL TÉCNICA POBLANA DE LA CERÁMICA DE TALAVERA.

9 .

A

En julio de 2003, la revista Playboy publica la que sería la última entrevista de Roberto Bolaño. En ella, Mónica Maristáin, directora de la revista, le pregunta :

¿Cómo enamoró a su esposa?

Bolaño responde :

-Cocinándole arroz. En esa época, yo era muy pobre y mi dieta era básicamente de arroz, así que lo aprendí a cocinar de muchas formas.

.....

B

Roberto Bolaño, escritor y poeta, nació en Chile, vivió años en México y murió en Barcelona en 2003

Entre una docena de premios importantes, recibió en 1998 el Premio Rómulo Gallegos y el Premio Herralde de Novela

En 2004, a un año de su muerte, el Premio Salambó de mejor novela.

y el New Yorker situó su última novela entre las 10 mejores del año.

Hoy, es considerado como el escritor con mayor influencia sobre los jóvenes novelistas incluso fuera del ámbito de la América Latina.

.....

C

En alguno de sus cuentos breves, "ÚLTIMOS ATARDECERES EN LA TIERRA", en el que parece no suceder nada aunque suceden muchas cosas.....que no les vamos a contar..Llama la atención la cantidad de detalles..."gastronómicos"..que utiliza para su narración.

"LA SITUACION ES ESTA", nos dice :

"B y el padre de B salen de vacaciones a Acapulco.

Antes de llegar a Acapulco el padre de B detiene el coche delante de un tenderete de la carretera. En el tenderete ofrecen iguanas. Comen iguana con salsa picante y beben más cerveza.

La iguana sabe a pollo. Toman café de olla.

Al atardecer llegan a Acapulco. Se instalan.

Salen a cenar. Les recomiendan un restaurante cercano.

Después de cenar, vuelven directos al hotel.

Al día siguiente decide desayunar afuera.

Se mete en el mar. Una hora más tarde, B regresa al hotel y encuentra a su padre sentado en el comedor, con una taza de café y un plato en donde aún quedan restos de tostadas y huevos.

Al segundo día de estancia en Acapulco, salen y comienzan a hacer planes

Vamos a comer, dice su padre.

¿Hay huachinango?,

Hay, dice el hombre.

Pues ponnos uno, un huachinango a la guerrerense, Y cervezas.

Con las cervezas, traen una botana de galletitas saladas y tres vasos no muy grandes de ostiones. Les ponen chile a los tres.

Qué curioso, ¿verdad? Que esto se llame chile y que su país se llame Chile, y señala el frasco lleno de salsa picante de color rojo intenso.

La mañana siguiente vuelve a la playa. Allí toma un zumo de mango y se baña

En el restaurante del hotel encuentra a su padre tomando café.

Lo invita a comer huevos de caguama.

Cenan mariscos variados en un local oblongo como un ataúd....."

¿ Qué piensas de eso....?

¿ Para qué o cómo, utiliza Bolaño esos ingredientes....?

.....

10

CUANDO, HACE UN PAR DE SIGLOS, AMERICA LATINA INICIO SU PROCESO DE INDEPENDENCIA, REGIONES ENTERAS DEL CONTINENTE CARECIAN HASTA DE UNA CARTOGRAFIA SUFICIENTE.

ENORMES EXTENSIONES AUN NO HABIAN SIDO EXPLORADAS SIQUIERA. LA IMAGEN MISMA DEL PAISAJE NOS ERA DESCONOCIDA.

NO SABIAMOS DE NUESTRA DIVERSIDAD, DE NUESTRAS RAICES MAS ALLA DE LAS INMEDIATAS.

NUESTROS PINTORES SE FORMABAN EN EUROPA O POR EUROPEOS Y PINTABAN SOBRE TODO SANTOS Y VIRGENES LLEGADOS DE FUERA.

NUESTRAS ARTESANIAS NOS REFLEJABAN, PERO SOLO CONOCIAMOS LAS MAS CERCANAS.

EN ESOS AÑOS Y A LO LARGO DEL SIGLO XIX, LOS "EXPLORADORES EXTRANJEROS" INICIAN EL INVENTARIO DEL CONTINENTE : BONPLAND QUE VIAJA CON HUMBOLDT,

ASÍ COMO RUGGENDAS, DEBRET, EGGERTON, ESSEX, MARK , NEBEL O EL PROPIO DARWIN...STEPHENS Y CATHERWOOD, DESPUÉS,

ANTES DE QUE HUBIERA FOTOGRAFÍA, CINE O VIDEO, SE LLEVABAN NUESTRA IMAGEN, PARA CATALOGARLA Y ESTUDIARLA Y, A VECES, NOS PERMITÍAN CONOCERLA.

CON LA INDEPENDENCIA PROLIFERAN NUESTROS PINTORES Y ESCRITORES Y LA MAYORIA MIRA HACIA AFUERA, HACIA LOS PAISAJES, HACIAS LAS CALLES , HACIA LOS OTROS....

NUESTRA PINTURA, ENTONCES, SE LLENA DE FRUTAS Y PECES, DE PALMERAS Y PLAYAS, DE COLORES Y FORMAS QUE NOS SON PROXIMAS. MÁS CERCANO, EN EL SIGLO XX, ANDRÉ BRETON LE ESCRIBE A DIEGO RIVERA :

"USTEDES TIENE LA VENTAJA SOBRE TODOS NOSOTROS, DE PARTICIPAR DE UNA TRADICION POPULAR QUE, POR LO QUE SÉ, SOLO SIGUE VIVA ALLÁ Y CUYO SECRETO PERDIDO BUSCAMOS DESESPERADAMENTE EN EUROPA."

copyright paul leduc 1999
copyright paul leduc 2010-2011