

Y ADEMAS COCINABA

El otro yo de la escritora francesa autora de *Memorias de Adriano*, cuyas habilidades y ética culinaria recoge un libro exquisito, *La mano de Marguerite Yourcenar*.

POR CARMEN ACEVEDODIAZ



MULTIPLE

Poeta, novelista, ensayista y cocinera en su madurez.

E

este domingo veraniego de ensalada casera, probamos lo primero y más fácil y rápido, la salsa turca de yogur, que suma

media cucharadita de sal y un diente de ajo machacado. Es un flash de frescura en nuestra ensalada verde.

Este y otros aderezos mediterráneos son la puerta de entrada al recetario de *La mano de Marguerite Yourcenar*, libro breve y literalmente delicioso, recién editado por Catalonia-Del Nuevo Extremo. Lo escriben la antropóloga chilena Sonia Montecino y la novelista francesa Michèle Sarde, biógrafa de Yourcenar, y cuenta, en su relación con la comida, vida, obra y sensibilidad de esta escritora célebre, primera mujer en ingresar en la Academia Francesa. Pocas páginas, apenas algo más de 170, y de ellas, prácticamente la mitad dedicada a sus recetas, son un viaje sin escalas (imposible dejar de leerlo) al paladar y el corazón de su protagonista.

Es una manera inesperada de reencontrarse o descubrir a la autora, entre otras, de la novela biográfica *Memoirs de Adriano*, su obra cumbre, en la que, por carta, el emperador romano del siglo II se despide de Marco Aurelio, su nieto adoptivo y sucesor. En este tratado que gira alrededor del poder y el amor, la vida y la muerte, Yourcenar habla a través de su personaje y, entre muchos otros, plantea dilemas alimentarios que este estudio antropológico-culinario-ético asocia con las distintas etapas de su vida. Ya en su relación inicial con la leche de vaca (animal al que, con otros, defenderá al ver los horrores que con ellos se cometen), que suplantó a la materna (su madre ha muerto días después de su nacimiento) y en su infancia dual en lo "nutricio", que va del comedor a la cocina.

La mesa está servida en el castillo de Mont Noir, en los montes de Flandes (frontera entre Francia y Bélgica), y Marguerite niña, que se niega a comer carne (decisión que hará respetar su padre, el marqués de Crayencour), la siente de hielo bajo el comando de su abuela paterna. Se porta mal y consigue lo que quiere: ser enviada a la cocina, donde está en su salsa entre

APUNTES DE UNA VIDA

1. Yourcenar nació el 8 de junio de 1903 en Bruselas, Bélgica (su madre era de ese origen), pero su infancia transcurrió en Francia. Falleció el 17 de diciembre de 1987 en Estados Unidos, donde se exilió en 1939.

2. Intensa en sus relaciones afectivas, la homosexualidad fue tema recurrente en su vida y en su obra.

3. En 1950, cuando inicia su vida en Petite Plaisance con la norteamericana Grace Frick, de comensal pasa a ser protagonista y anfitriona de su cocina "multicultural", resultado de sus viajes y lecturas.

aromas de guisos y productos del huerto, y gente simple y espontánea compartiendo el pan: *Con discreto encanto, Joseph, con su chaleco a rayas, emprendía conmigo el camino de la escalera de caracol que conducía a la sala de personal... Todo era espontáneo ahí, como la vida misma*, recuerda sobre aquellas pequeñas alegrías de infancia.

Con calidez y tono intimista, se recorren luego los tiempos de la joven Yourcenar (anagrama de Crayencour) viajando con su padre y, más tarde, a solas por el Mediterráneo. Entonces, e incluso ya antes, en favor de parecer "normal" ante los demás, olvidará de a ratos su primer compromiso con la "vaca sagrada" y otros seres con ojos, para disfrutar de esa dieta en la que el pescado es central. Como el vino, del que, "enamorado, rechazado y trágica", abusará durante varios años.

Es la "etapa de las pasiones" y de la transgresión y la libertad amorosa, apuntan las autoras, que en este transcurrir cronológico por los gustos culinarios y el sentir de la joven autora revelan tanto su flexibilidad alimentaria como su sensibilidad frente al dolor animal.

En esa etapa y a lo largo de su vida, Yourcenar demostrará vocación vegetariana más que un compromiso estricto con la comida verde, lo que no desdice la dimensión de su empatía con todo lo viviente. Tanta, que la expresa por boca de Adriano cuando analiza el acto de comer y la forma de hacerlo de los romanos e incluso llega a preguntarse si cortar las hierbas de la tierra será asimismo un acto de violencia contra la vida.

Empatía vital

En las recetas que con esmero y respeto fue juntando y practicando, a las que guardó entre sus escritos más entrañables, tal vez imaginándolas legado, no

hay ningún plato con carne: *¿Qué criatura viva, animal o humana se esconde detrás de los buenos alimentos que nos mantienen con vida y nos prodigan nuestros placeres cotidianos?*, se pregunta. Y sigue: *Antes de comenzar una comida, cualquiera que sea, piensa en los que han recogido los frutos (¿en qué condiciones viven?), en los que han cultivado el trigo (¿en qué condiciones ecológicas, deplorables o buenas?), en la vaca que te da la leche,*

LA EXPLO- RACION QUE REALI- ZA DE LAS ESPECIAS COMBINA GUSTO Y SALUD.

SUS RECE- TAS RE- CUERDAN A SU COCINE- RA Y NIÑE- RA BARBE, "A LA QUE ADORO Y PERDIO..."



Cocinar con Marguerite

LETRAS E BOCANAS

En su madurez alterno la escritura con la cocina en Petite Plaisance, donde concluyó la "biografía" de Adriano.



GALLETAS DE CREMA ACIDA

2 tazas de harina; ¼ taza de mantequilla reblandecida; 1 taza de crema ácida; 1 huevo; ½ cucharadita de bicarbonato de sodio; ½ de sal; azúcar y canela para espolvorear.

PREPARACION
Mezclar la mantequilla y el azúcar. Agregar un huevo batido. Agregar los ingredientes secos, alternando con la crema ácida hasta obtener una masa lisa. Poner por cucharadas en una plancha enmantequillada. Espolvorear azúcar y canela sobre la masa antes de hornear. Cocinar a máximo 15 minutos.

SOUFFLE

3 cucharadas de mantequilla; 3 cucharadas de harina; 4 huevos, divididos en claras y yemas; 1 taza de leche; 1 libra de queso rallado.

PREPARACION
Hacer una salsa blanca espesa, incorporar el queso; luego, lejos del fuego, las yemas de huevo; luego, las claras batidas. Cocer 40 minutos a 400°F.

SALSAS HOLANDESA

Derretir ¼ libra de mantequilla y añadir el jugo de un limón. Agregar 3 yemas de huevo (fuera del fuego); poner de nuevo a fuego bajo, revolviendo todo el tiempo. Servir de inmediato; añadir sal y pimienta antes de servir.

BEARNESA

Calentar juntos ½ taza vinagre (estragón) y ½ taza de vino blanco, con un poco de chalota y perejil. Cuando se haya reducido, enfriar y añadir, una a una, 4 yemas de huevo y una onza de mantequilla a cocer a fuego lento, batiendo todo el tiempo. Servir de inmediato.

FONDUE

1 libra de queso Emmental o Gruyère; 1 diente de ajo; 2 tazas de vino blanco seco; 3 cucharadas de harina; una pizca de páprika o pimienta roja (opcional); una o dos cucharadas de coñac o de kirsch (opcional).

PREPARACION

Frotar con ajo el interior de la cacerola para fondue, agregar el vino y calentar a fuego lento. Cuando el vino hierva, agregar por puñados el resto de los ingredientes, revolviendo suave y constantemente. Agregar finalmente, si se desea, el coñac y la pimienta roja.

en la gallina que te da el huevo y en el trato indigno que éstas reciben del hombre. Y no bebas café sin pensar en Brasil y no consumas azúcar sin acordarte de Cuba.

Y no es que Yourcenar "nunca" coma nada de ese origen, "un sándwich de jamón en el camino", los quesos y los huevos que tanto le gustan o, quizás, un pescado cuando los amigos llegan a Petite Plaisance, en Mount Desert Island, Maine, Estados Unidos, casa de campo cuyo nombre habla del sosiego y el disfrute que allí encontró en compañía de su pareja, la traductora Grace Frick. Exiliada en Estados Unidos por la guerra, en 1939, Yourcenar la habitó desde 1950 hasta su muerte, en 1987.

Vivir la cocina

En esos años, ya con la sartén por el mango, decidida "directora de orquesta" de la cocina en la que su compañera Frick la asiste acondicionando verduras y hierbas, y limpiando utensilios, Marguerite se entusiasma preparando comidas simples y ricas de todo el mundo, producto de sus viajes y lecturas, bien condimentadas y con una condición, que ningún ser vivo deje de serlo en ellas. Consigna que flexibilizará incluyendo pescado, y tal vez pollo, pero como excepción, cuando lleguen amigos y conocidos para celebrar sus platos.

Del principio al fin, *La mano de Marguerite Yourcenar* nos sienta a la mesa con ella, en su casa y más allá, nos hace pasear por el huerto de su madurez en Maine y nos cuenta sobre sus maneras de ser comensal, cocinera y anfitriona.

Y nos pide tiempo para disfrutarlo bien, como a sus recetas, que llegan con apuntes imperdibles sobre sus orígenes. La mayoría, de panes que imaginamos exquisitos (de pasas y azafrán, de canela, de especias a la crema ácida, etc.), de salsas, de fondues y pastelería francesa, belga, alemana, sueca, danesa...

Uno se queda pensando. Y ella aconseja: *Comer sólo lo que es estrictamente necesario / Degustar con plenitud y reflexión lo que se come; lo contrario sería muestra de ingratitud / Preparar las comidas aplicando cuidados exquisitos y avaros / Desdeñar toda preparación que no sea de una sencillez encantadora / Beber un poco de vino a la noche como una medicina deliciosa / La cerveza, alimento líquido. La sidra, esencia del huerto / El té, caricia de Buda. Medicina ligera, apoyo casi espiritual. / El café, auxiliar ya demasiado potente. Un poco a la mañana y en el día a grandes intervalos en casos de fatiga. ■*