



Entrevista
nueva





La amorosa intimidad de MARGUERITE YOURCENAR CON LA COCINA

La publicación del cuaderno de recetas de la escritora, contextualizado por dos ensayos introductorios, permite encontrar a una mujer distinta de la que se percibe en su narrativa. Hay algo más cálido y más terrenal en la que pone sus manos en la masa

POR Mónica Tracey

Resulta que esa escritora fabulosa que seducía con su prosa impecable y asustaba un poco con su seriedad extrema era además una señora que cuidaba de su huerto y disfrutaba cocinando cotidianamente y agasajando a amigos con su comida, poniendo en el centro de sus reflexiones las bondades de una dieta simple y sabrosa afín a su desprecio absoluto por todo lo que significa violencia contra los animales. Sí, MARGUERITE YOURCENAR, la autora de libros como *Memorias de Adriano*, *Alexis o el tratado del inútil combate* u *Opus Nigrum*, cocinaba, tenía su cuaderno de recetas, algunas copiadas a mano, otras, en recortes de periódicos y era vegetariana militante, al punto de contribuir económicamente con muchas fundaciones de derechos de los animales. Gran parte de esta otra Yourcenar no tan conocida aparece como un precioso descubrimiento en el libro que acaban de publicar SONIA MONTECINO y MICHÈLE SARDE, *La mano de Marguerite Yourcenar*. El libro tiene por origen el feliz encuentro de la escritora e investigadora francesa Michèle Sarde con el cuaderno de recetas de cocina de Yourcenar, entre los papeles que a su muerte fueron trasladados a la Universidad de Harvard, desde su casa de Mount Desert Island, en la costa este de los

Estados Unidos. Sarde investigaba su legado en la búsqueda de material para un ensayo biográfico que escribiría en forma de diálogo y una antología de correspondencia hasta entonces inédita. De allí surgieron *Vous, Marguerite Yourcenar, la passion et ses masques*, publicado en 1995 en París y en 1998 en Buenos Aires, por editorial Perfil, como *Marguerite Yourcenar: la pasión y sus máscaras* y *Cartas a sus amigos*, que publicó Alfaguara en Madrid en el año 2000.

Se necesitaba otro encuentro para que las recetas de cocina llegaran a los lectores, el de Michèle con Sonia Montecino. **—Son dos autoras, ¿cómo fue la dinámica del libro?** Michèle Sarde: Conocí a Sonia primero por sus libros. *Madres y huachos* fue mi libro de cabecera al llegar a instalarme en Chile. Ambas somos profesoras universitarias y nos hemos interesado en el feminismo y las cuestiones de género, Sonia en antropología y yo en literatura francesa. Sus libros sobre la alimentación me parecieron apasionantes. Luego nos conocimos personalmente y desarrollamos lazos de amistad en torno a nuestro entusiasmo por la buena comida y la cocina, además de nuestros intereses profesionales, claro. En el curso de una de nuestras cenas, justamente, le hablé del descubrimiento



que había hecho tiempo antes, en la biblioteca de Harvard, de las recetas de cocina de Yourcenar, un material inédito. Sonia propuso hacer un libro... original. No sabíamos muy bien cómo lo estructuraríamos. Finalmente, Sonia escribió un análisis antropológico e histórico del cuaderno que reconstituimos a partir de las recetas y de su transmisión, y yo escribí una suerte de minibiografía apoyada en la idea: "dime qué comes y te diré quién eres", un análisis histórico del paladar de la escritora y de las connotaciones éticas y militantes de su evolución.

Sonia Montecino: Además, cuando comenzamos a traducir y estudiar su compilación culinaria y comprobar la hipótesis de que ella se vinculaba a sus periplos vitales, pensamos en incorporar una pequeña investigación del origen de las recetas, para así darle mayor densidad sociocultural a nuestro libro.

—¿Qué significaba Marguerite Yourcenar para cada una de ustedes antes de encarar este libro? M.S.: Comencé a trabajar sobre Marguerite Yourcenar en los años 90, mientras preparaba dos obras sobre ella. Para mí, Yourcenar era aún una especie de monumento, la autora de *Memorias de Adriano*, la primera mujer en la Academia Francesa, una autora de la cual se decía que escribía tan bien ¡que escribía como un hombre! Creo que en esa época mi libro preferido era *Opus Nigrum*, gran fresco novelesco de la madurez, pero, después de conocer bien el conjunto de su obra al preparar mi estudio biográfico, descubrí que me gustaban mucho sus obras de juventud, menos formales tal vez pero más reveladoras de ella misma, como *Fuegos* o *El tiro de gracia*. Comencé a interesarme más en la mujer detrás de la obra. Sólo más tarde, nos interesamos, Sonia y yo en la mujer que come y cocina, detrás de la mujer que escribe.

S.M.: Marguerite era para mí una escritora formidable, sin duda un personaje del siglo XX, una mujer potente intelectualmente y con una "mano" escritural maravillosa. *Mishima o la visión del vacío*, fue el libro con que inicié mis lecturas de Yourcenar, junto a *Memorias de Adriano* eran mis preferidos. Cuando conocí a Michèle se amplió mi mirada leyendo sus trabajos sobre Marguerite y los que me recomendaba, como *Sources*.

—¿Qué aportó para ustedes el cuaderno de recetas a su figura? ¿Qué puede aportar en general a los lectores de Yourcenar? M.S.: El hallazgo de las recetas de cocina y del contexto cotidiano en el que la escritora usaba sus recetas y en las comidas que ella misma preparaba feminiza y humaniza a la autora, y aclara ciertos aspectos de la obra: los gustos alimentarios de Adriano, por ejemplo, o los de Zenón en *Opus Nigrum*, que expresa la repugnancia que le produce "digerir agonías". Para los lectores de Yourcenar, como para mí, el cuaderno ilustra de manera sencilla y concreta la visión del mundo de Yourcenar en su dimensión ética y ecológica.

S.M.: Sirvió para sorprenderme con una faceta muy "femenina" —en el sentido de categoría socialmente construida— de la escritora; el hecho de guardar un registro de recetas, una

suerte de cuaderno, la emparentaba con muchas mujeres que han hecho ese gesto desde que nos ha sido dada la escritura. Por otro lado, es posible rastrear en sus gustos y preferencias alimentarias las huellas de su vida (sus viajes, sus exilios) y sus posturas frente a la sociedad. Ella es una adelantada en cuanto al tipo de dieta y a la obtención de los productos (un estilo vegetariano y el cultivo de varias especies comestibles en su huerta casera). Así, la imagen de la intelectual "dura" se fue matizando con un aspecto cotidiano y sensible como es la cocina y su relación con la cultura del día a día. Para sus lectores creo que les puede permitir acercarse a una nueva arista de su manera de estar en el mundo. Conocer estas recetas es acercarse al universo sensorial de la escritora y por cierto a su biografía desde un lugar poco explorado y poco valorado.

—¿Qué es lo que más les llamó la atención del recetario? M.S.: Dos dimensiones del recetario: por una parte, el vegetarianismo, vinculado al combate de Yourcenar en defensa de los animales y de todas las criaturas vivas, y por otra parte su cosmopolitismo. Las recetas provienen de todos lados e ilustran el recorrido de la escritora, francesa y europea, que vivía en Estados Unidos y que había viajado alrededor del mundo; "una vuelta por mi cárcel" es uno de sus títulos. S.M.: Su predilección por las masas dulces ligadas a celebraciones cristianas.

—¿Aparece allí una Yourcenar que no se conocía o, por lo menos, que no aparece tan claramente en su literatura? (Tal vez en sus cartas sí se puede ver)... M.S.: Efectivamente hay un abismo entre la mujer que vivía modestamente en su casa de Maine y la autora que publicaba y era reconocida en todo el planeta. Sin embargo, su figura cotidiana aparece en sus entrevistas, en su diálogo con MATHIEU GALLEY —*Con los ojos abiertos*— y en su obra póstuma *¿Qué? La Eternidad*. Pero, sobre todo, como usted lo intuye, la dimensión personal aparece claramente en su extensa correspondencia (de la cual hemos publicado ya tres volúmenes, además de la antología). Se revela en las cartas una personalidad sencilla, natural, que podía perfectamente cuidar de su jardín, junto con su compañera GRACE FRICK, y preparar salsas o gofres en su cocina, lejos de la altanería académica de origen aristocrático. S.M.: Sin duda, que es una Yourcenar "nueva", ahora mostrando su otra mano: la de la cocina.

—En los prólogos que ustedes escribieron se marca una identificación de Yourcenar con Adriano y con el padre de Yourcenar, como si ese personaje fabuloso de *Memorias de Adriano* estuviese hecho a la medida de Marguerite, en tanto espejo de su padre. Y esto, además, específicamente con la comida. ¿Hubo alguna declaración o comentario de la misma Marguerite en ese sentido? M.S.: Especialmente en los *Cuadernos de notas a Memorias de Adriano*, Marguerite reivindicó siempre su cercanía con los personajes de sus libros, que consideraba casi como personas reales, con las que podía dialogar como si fuesen familiares o amigos. Cuando quiso evocar la persona



medio: Revista Quid

secc.:

fecha: 4/2015

y la historia de su padre, declaró que, antes de comenzar sus investigaciones, no lo conocía más que al emperador Adriano. Habría que concluir, me parece, que proyectó algunos de sus gustos –sobre todo culinarios– en sus personajes, que son también dobles literarios. Afinando un poco, yo diría que heredó ciertas preferencias culinarias de su padre, especialmente el gusto por la sencillez, y que las comunicó sutilmente a Zenón o incluso a Adriano, quien, según los historiadores, era mucho más aficionado a las carnes y los banquetes que en la imagen de Yourcenar.

–Sorprende en alguien tan meticuloso en su literatura como fue Marguerite Yourcenar que sus recetas no tengan demasiadas especificaciones e incluso en algunas faltan detalles, como si encarara esta tarea mucho más relajada...

M.S.: No es sorprendente si consideramos que nunca tuvo la intención de hacer un libro de cocina. Somos nosotras las que constituimos un “cuaderno”. Como todas las personas que cocinan regularmente, no necesitaba proporciones exactas ni detalles sobre la cocción o la preparación. Le bastaba mencionar los ingredientes y las operaciones.

S.M.: Desde esa perspectiva, quienes no dominan el arte culinario no encontrarán aquí una guía para cocinar, pero quienes sí lo practican podrán hacer los platos que gustaban a Marguerite.

–¿Probaron hacer sus recetas? ¿Cuál fue el resultado?

M.S.: Hemos ensayado varias de sus recetas con éxito y el restaurante Le Flaubert, en Santiago, ofreció durante un mes un menú inspirado en la cocina “yourcenariana”, muy bien recibido por el público. Estoy segura de que los gourmets argentinos se divertirán organizando comidas “a la Yourcenar” en los cafés literarios, o en casa.

S.M.: No todas, pero sí las sopas frías, las salsas, la pizza ¡y quedan a la perfección! ■



*La mano de Marguerite Yourcenar.
Cocina, escritura y biografía.
Cuaderno de Recetas (1950-1987),
de SONIA MONTECINO Y MICHÈLE SARDE
Del Nuevo Extremo, 2014*