



# Lo folklórico en "el recurso de

**Félix Coluccello, folklorólogo argentino es el autor de «Lo folklórico en EL RECURSO DEL METODO DE ALEJO CARPENTIER», cuyo contenido difunde El Duende en su segunda parte.**

## ALIMENTACION TRADICIONAL

Como ocurre también en otras novelas latinoamericanas que reflejan en buena medida la vida cotidiana de la población, la alimentación popular contribuye a dar a las mismas la cuota de identidad que las define.

Alejo Carpentier, que vivió en dos mundos y especialmente en Francia y Cuba, no puede desprenderse - ni tiene por qué - de esa situación en diferentes pasajes de su libro, y a veces es como si la nostalgia le asaltara de uno u otro lado, terminando por unir, en el caso de la alimentación, lo referido y exquísito con lo popular, menos exaltado pero muy apetitoso.

Así dice en una de sus páginas de El Recurso del Método:

"... un gigantesco buffet cuyas mesas presentaban, en enormes bandejas de plata, cuanta exquisitez de importación: Nueva York, París - hubiese podido alternar con las golosinas nacionales: faisanes vestidos de plumas, codornices frías, cochinillos rellenos de gelatina al pistacho, tamales picantes y paítes con cran berry sauce, Saint Honoré a la crème y majarete en coque, el marón glacé y la pasta de tamarindo, antojitos nacionales al par de los canjeres y rojos, montados sobre elefantes esculpidos en hielo... y saboreando entre vinos y licores, picos y tequilas..."

Y después, ya más concretamente, define caracteres de la comida tradicional:

"Varas bandejas y platos presentaban ahí, como dispuestos en suntuoso bodegón tropical, los verdoros del aguacamate, los rojos del ajó, los ocreos achocolatados de salsas, de donde emergían pechugas y encuentros de pavo, escarcharios de cebolla rajada. Alimentos sobre una tabla de trinchar, había chulupitas y enchiladas, junto al amarillo de los tamales envueltos en hojas calientes húmedas, que despedían vapores de regocajo aldeano. Había canibures fritos de los maduros, de los pintones - esos que habían aplastado a pulcritos - de los menudeados en finas lascas, gracias al cepillo de carpintería. Y a las frituras de batatas. Y aquella ponchera donde, en mezcla de tequila y sidra española, de la que allá se tomaba en bodas campesinas, flotaban cáscaras de piña, limones verdes, hojas de menta y flores de azahar..."

"... Ofelia estuvo a punto de patear la improvisada mesa y acabar violentamente con el honorario. Pero ahora, un tamal de maíz, alzado a tenerdor, se acercaba a sus ojos, descendiendo hacia su boca."

"Al carajo Bullat Savain" - gritaba Ofelia, de mejillas encendidas por la sidra entequilada, la gargarita, la ruza, probando de esto y de aquello, hundiendo la cuchara en el guacamole, metiendo un muslo de pavo en la salsa de Chile."

Y para no excedernos en las citas, completamos con el ejemplo siguiente: "... hasta que, la voz de 'Arrnense', apareciera sobre dos anchas tablas de nogal montadas en burros de carpintería, el desayuno ranchero de huevos en salsa de mucha quinilla, frijoles refritos, tortillas de maíz, chicharrones de cerdo y queso blanco trabajado con mano de almirez y presentado en hojas de lo que fuere - con tal de que fuese verde - a falta de hojas de plátano."

Pero todo esto con ser comida tradicional, no es comida de pobres propiamente dicho. Esta no tiene ni presentación ni variación. Sirve sólo para sobrevivir y no forma parte de fiestas y celebraciones de domingo o cumpleaños a lo sumo.

"... porque el creciente costo de la vida tenía al pobre de siempre en la miseria de siempre - desayuno de plátanos asados, batata a mediodía, mendrugo y manduoca al fin de la jornada, con alguna cecina de chivo soleado o tasajo de vaca afiosa para domingos y cumpleaños - a pesar de la aparente bonanza de sueldos."

Conveniamos que el plátano asado es muy poco, pero si va acompañado con otros complementos se jerarquiza:

"El vencedor de la jornada, luego de una cena de sardinas, corned-beef, plátanos asados, dulce de leche y vino de Rhin."

También las empanadas y tamales, muy populares pueden cambiar de status si se sirve con champagne:

"... el gabinete en pleno fue invitado a realizar un primer viaje a Colonia Olmedo, con servicio de empanadas y tamales en los carros y champagne suficiente como para brindar a salud del Primer Mecánico de la Nación..."

## CREENCIAS Y SUPERSTICIONES

En Cuba, como en todos los países del área caribeña y en general en toda Latinoamérica, está vigente un cúmulo de creencias y supersticiones, que van desde las muy simples o elementales, hasta las más complejas. El residuo indígena, más el aporte africano, más lo que llevó la conquista y colonización, conforman desde ese punto de vista un sustratum en el que es posible individualizar creencias y supersticiones antiguas que han pervivido, como han vencido a los siglos la hechicería, la magia, el daño, el mal de ojo, etc.

Carpentier lo destaca en su novela, como los especialistas lo hacen aflorar en sus investigaciones.

Los más débiles, los indios, pagaban algunas veces delaciones interesadas:

"... ahí, estaba, con la mole de su Palacio del Santo Oficio, en cuyo altillo habían sido azotados, abucheados por la multitud, cubiertos de excrementos y basuras, algunos indios y negros acusados de hechicería, en tiempos muy pasados..."

Algunas creencias - que ya deben haber cedido - el autor las incluye en su obra, lo que nos sirve para reconstruir un perfil psicosocial del país y su proyección fuera de él. Por otra parte, muchas de ellas son de dispersión universal y además vigentes:

"... cada cual rezaba por la Paz. Desde luego, pero con la generalizada costumbre, difícil de ser explicada a un extranjero, de que el creyente

orara con el dedo medio montado en el índice."

"... el negocio de las Maternidades Campesinas, a las que nunca iban las campesinas, desde luego, puesto que por hábito secular, parían sobre un taburete desfondado, tirando un soga pendiente del techo, con el sombrero del marido en la cabeza para que les viese un varón."

"Lo importante era que el retrato de mi Hermenegilda, impreso en Dresden, a todo color, por iniciativa de nuestro Ministerio de Educación, era objeto de culto a todo lo largo y ancho del país. Decíase que las carnes de la difunta, desafiando la acción de los gusanos le habían conservado en el rostro, la serena y bondadosa sonrisa de los postreros instantes. Afirmaban las mujeres que su estampa era milagrosa para aliviar dolores de faja, malandanzas de partos primerizos y que las promesas que a ella hacían las danceltas para conseguir marido eran más eficientes que la práctica, muy corriente hasta ahora, de meter el busto de San Antonio en un pozo con la cabeza para abajo."

## LA MUERTE

Como en la mayor parte de los países americanos, la muerte - a quien en Cuba, como en Argentina se conoce como la Pelona - tiene especiales, particulares artes y siempre hay cierta semejanza en la forma de recibirla, de aguardarla y más aún, de celebrarla en los aniversarios o en el día de los muertos, dando lugar a ritos todavía perdurables:

"En el país entero, por un proceso sincrético de tradiciones donde lo extremo - nuestro primer Conquistador era oriundo de Cáceres, como Pizarro - se habla mezclado con lo indio, los ritos mortuorios eran complejos, aparatosos y prolongados. Cuando había difunto en un pueblo,

invadía la casa del vecindario, transformando el velorio en un acto colectivo de gran resonancia, con asamblea de hombres en portales, patios y aceras,

fondo dramático de llantos y sollozos y desmayos de mujeres, sin que

faltaran durante toda la noche, servicios de café negro, chocolate en flocas,

vinos pelones y recios aguardientes, en gran teatro de emocionados abrazos,

oraciones y lamentos en torno al ataúd - y aparatosas reconciliaciones

de familias, ayer enemigas que volvían a encontrarse, tras años sin verse

en tal solemne ocasión.

Luego, eran lutos, medios lutos, cuartos de luto, lutos de nunca acabar que, cuando se trataba de una viuda de buen ver, se observaban hasta nuevos matrimonios."

Pero el colorido y vociferancia de los cementerios en el Día de los Difuntos que describe Carpentier, no es exclusivo de Cuba ya que algún parentesco tiene con la recordación en los camposantos del noroeste argentino y mucho con la forma de exaltar la fecha en México:

"Pronto se abrirá noviembre - el noviembre nuestro - con la Fiesta de

los Muertos, y los cementerios se transformarán en ferias y verbenas, con

farojeros adornos de tumba, organillo a los cuatro vientos, guitarras

sobre la tapa del difunto, maracas, clarinetes y changanas junto

a la capilla del tendido, con cholas desfloradas entre las coronas marchitas

de un reciente sepelio. Muerto azúcares, muertos de crocante rosado,

muertos-calaveras - de caramelo, de mazapán de pasta de ajonjolí, entre

palas de cavadores y correas de sepultureros, entre ataúdes, urnas, bronces

de buen alarde y retratos de abuelos, de militares, de niños endomingados,

tras de cristales ovaladas, empañados por rocíos y lluvias. Y llegarán

también los que vendían esqueletitos bailadores, coronados, enmitrados,

enchisterrados, enquesados, paseando su Danza Macabra, de cenotafios a cruces, al grito de "Muertecito pa' su niño", que en tal día, era llamado el regocjo, el aguardiente y el sobado. Y los diálogos que se entablaban, y las chanzas que volaban y las porfías de cruz a cruz, de ángel a ángel, de eptafio a eptafio, ¡ "Ah, mi compadre!!! Qué feliz, con su muertito!!! ¡Ah mi compadre, y qué vagabundo y qué cabrón era el suyo!"

"¿Eso se llama mi compadre! ¡Tampoco el suyo fue tan santo!"

"¡Por eso mi compadre, es que se tiró a su abuela. ¡Vaya a saber, mi compadre, quién se tiró a quién!"

## FIESTAS Y CELEBRACIONES

