

SÉPTIMA ESTACIÓN: MARACUYÁ



El fruto de la pasión (o la fuga al delirio)

1. Hasta no hace mucho, se podía recorrer el castillo de Cirey de la mano de Wanda, una coreana simpática devenida en guía de turismo francesa. La chica solía contar que el château se convirtió para Voltaire, en 1734, en un lugar ideal por su cercanía con la frontera suiza. El lugar se llama "Cirey" porque en el

Todo empezó con el *Candide*, (Cándido, en español) de Voltaire. Digo que la cuestión del valor afrodisíaco del fruto de la pasión, maracuyá o mburucuyá —tan de moda en estos tiempos— vio la luz con ese personaje. Al parecer, el Iluminismo del siglo XVIII tenía un tanto perturbado al solemne filósofo y académico de Francia. El trabajo intelectual intenso al que se hallaba sometido junto a su amante, la marquesa de Châtelet, le había secado el cerebro y ya no se le ocurrían novedades de ninguna índole. Refugiados en el castillo de Cirey-sur-Blaise,¹ propiedad del marido legítimo de madame la *marquise*, los enamorados ya habían agotado todas las variantes provenientes de la filosofía de Descartes, Leibniz y Newton. Todo muy lindo —muy racionalista y científico— pero bien reiterativo. La imaginación se estaba reduciendo solo a la realización de múltiples experimentos sobre la naturaleza del fuego y su

Y Venus desea, que hasta que tañan sus últimas horas,
el Amor caldee sus pechos, jóvenes y viejos.

(Ludovico Ariosto, *Orlando Furioso*)

preparación. Madame Châtelet y Voltaire ponían el hierro al rojo, lo enfriaban, medían temperaturas y pesaban, pero siempre terminaban llegando a conclusiones diferentes. Es que la libido puesta en otro lado —se sabe— no conduce más que al aburrimiento. De modo que la marquesa se rayó fiero² y empezó a escribir por su cuenta —solita y sola— un *Discurso sobre la felicidad*, en el que trataba de convencer a las señoras de su época que "quien dice sabio, dice feliz", frase que ella propiciaba exclusivamente de la boca para afuera, porque Voltaire había terminado por agotar su paciencia. Ya no se divertía con él, por ello le pidió a su marido (entre hombres las cosas se entienden mejor) que le indicase a su amante que se retirara. Eso hizo —de manera poco civilizada— el marqués.

Fue entonces cuando Voltaire se consideró abandonado, triste, definitivamente mal.

pueblo más cercano —que lleva el mismo nombre— existían dos empresas encerradoras (en francés, cera se dice cire) famosas por lo obsesivas en el lustrado de cualquier producto: "Cirey" y "Blaise". Ahora, la coreana es argentina y se encarga de las visitas guiadas del Chateau Carreras en la provincia de Córdoba.

2. *Cacho Castaña –uno de los pocos playboys nativos que supo casarse por el rito umbanda– tomó prestada la expresión “rayarse fiero” del Martín Fierro (verbigracia, cuando era gaucho baquiano / aunque el potro se boliasse, / no había quien se rayase / fiero en la mano). Según cuenta la leyenda, se rayan fiero los merqueros (por el juego de la línea), los pingos, los mareados, los colectivos, las cebras, los tacheros viejos, los chinos, los rockeros, las prostitutas y, sobre todo, los presidiarios.*

Por fortuna, mientras elaboraba el duelo de la partida del castillo, donde seguían paseándose –sin él– los otros amigos de Châtelet y madame la *marquise*, como se sentía hecho un estropajo decidió inventar a un encantador personaje al que llamó Candide, protagonista de una suerte de novela de aventuras que –joh casualidad!– era un joven brillante, recto, bondadoso, de múltiples virtudes, expulsado a su vez en la ficción, del castillo de un barón de Westfalia, llamado Thunder-ten-tronckh.

Candide inicia su ruta de vagabundo errante y viajero infatigable y, mientras describe sus peripecias diversas con su amigo Cacambo, llega hasta el Paraguay, que, si para nosotros resulta pintoresco, hay que imaginar lo que sería para un francés del siglo XVIII: la exasperación de lo bizarro. Pues bien, es allí donde Cándido (pisa tierra americana y asume la traducción al español de su nombre) conoce la planta de la pasión, a la que los guaraníes llamaron mburucuyá y los brasileños, maracuyá. No contento con disfrutar visualmente de la belleza de la flor (que se llama pasionaria porque lleva el dibujo de la corona de Cristo entre sus pétalos) y del llamativo color de sus frutos en versión amarilla o morada, el joven hace gala de una audacia impensada en un europeo por más libertino que fuese: se prepara una ensalada con un fruto maduro amarillo, y decide mezclarlo con hojas de rúcula y pétalos de la apasionada flor. Nada más probar el mix, nuestro héroe empieza a ver con claridad la realidad. Ignoraba en su candidez, que la flor

tiene efectos alcaloides y alucinógenos.

Candide alucina de un modo extra-ordinario. Comprende que debe escapar del libro y salvar a Voltaire, su creador, (preso de la publicación de textos trágicos como *Edipo, Zaira, Mahoma o el fanatismo, Mérope, Historia de Carlos XII y El siglo de Luis XIV*) y en un *trip* brutal regresa a París, embargado de un optimismo a toda prueba. Voltaire, envalentonado, probó en cantidad razonable la ensalada maracuyesca de Cándido y de inmediato compuso *Zadig o el destino* (anticipo de *Zelig*, de Woody Allen). Bien pronto, en un ataque erótico demencial, le arrebató a Cándido el amor de la bella Cunegunda, a quien le resultaba muy difícil despegarse de las páginas del libro. Pero Voltaire tironea de la mano de Cunegunda y consigue traerla a su lado. Se aman y entablan un extraño diálogo. El erotismo alucinado de la fruta de la pasión animó a Voltaire a tal punto, que habló en “lenguas”. Como un chamán, mientras masticaba pétalos de la flor de “mburucuyá-maracuyá”, siguió derramando un parloteo incesante con cierta lógica fonética: *sensemayá, jualá, / tokuaj, cambá porá / cunumí - ñangapirí / pirá-curupí* y otras palabras que sólo él y Cunegunda entendían. Así logró que la chica dejara la ficción donde se hallaba im-presa, y se instalara a vivir con él en una pequeña casa con huerto propio en los alrededores de París, donde vivieron felices y comieron perdices. De esa experiencia estremeceadora, Voltaire acuñó para la posteridad esta sentencia: “La escritura es la pintura de la voz”.

3. "Pasear una langosta iraní tiene dos ventajas", dijo Gérard de Nerval, un surrealista avant la lettre cuyo apellido deriva del sustantivo *nerf*, nervio en francés. "Una es que no ladra —definió—, y la otra es que conoce los secretos del mar". Con la intención de "pasmarse a los burgueses", el poeta paseaba por los jardines del Palais Royal a *Palinurus*, una langosta iraní a la que alimentaba con pequeños caracoles semipodridos que retiraba metódicamente de los bolsillos de su sobretodo.

Del nervamen que padeció G. de Nerval un siglo después.

Lejos de la volteriana marquesa de Châtelet, pero dentro del barrio parisino del mismo nombre —casi reclinado sobre el Sena— en la calle de la Vieille Lanterne, la noche del 25 de enero de 1855 el poeta Gérard de Nerval se perdió para siempre en el infierno de la locura y se colgó de una vieja farola. Antes de partir, dio de comer a su mascota, una langosta a la que sacaba a pasear con una correa azul,³ y bebió una buena cantidad de la pócima del amor cuya fórmula le había sido suministrada por una esclava javanesa que de Nerval compró para su uso personal en uno de sus viajes por Egipto, en El Cairo. La mujer no hablaba su lengua, como es lógico. Gérard, vestido con una túnica oriental de las miles que usaba, con una pipa de hachís en la boca, aspiró lentamente el humo y sintió que por fin tendría consigo a su amada, la actriz Jenny Colon, una chica interesada y veleta que lo había rechazado para irse de modo previsible con un banquero. (Debemos recordar que la mamá de Gérard lo había dejado a los dos años para correr tras una misión militar de su padre y se murió rapidito, por lo cual el poeta jamás la volvió a ver).

El extraño elixir que supo darle la esclava javanesa tenía un llamativo color, propio de la variante del maracuyá morado y de su respectiva flor pasionaria machacada. La mujer no podía sentarse

a la mesa con el poeta en el hotel Domergue de El Cairo, donde se alojaban, de modo que se las arregló para que su señor prefiriera quedarse en la habitación con ella, donde sucedían cosas vertiginosas. "¡Mujeres, mujeres! Con vosotras todo cambia...", escribía por esa época Gérard, que ya alucinaba con *Aurélia*, la obra en la que definió al sueño como una segunda vida y en la que logró borrar los límites entre realidad, universo onírico, autobiografía y ficción. Esto escribía dos años antes de partir al infinito, en *Aurélia*: "...un embotamiento nebuloso se apodera de nuestro pensamiento y no podemos determinar el instante preciso cuando el yo, bajo otra forma, continúa la obra de la existencia". Luego de este principio, *Aurelia* se descompone en frases sueltas, retazos, exclamaciones, alucinaciones verbales. Lo que pocos saben es que la sustancia de esta novela es puro maracuyá afro-javanés. Una versión que pude recoger —francamente anticipatoria de los experimentos surrealistas del siglo xx— da cuenta del nervamen confusional que invadía la mente de Gérard. La importante batucada que tenía en la cabeza le hacía escribir versos como estos donde se mezclaban extrañamente diversos ritmos, y letras de tango, salsa, valsecito y lamento borincano: *Jenny, Mary, Mary, Jenny, rubias de New Yooork / Se va el caimán, se va el caimán, / Me voooooy, me voooy para Barranquilla... / El pueblito se llama Las Condes... Si vas para Chiiiiileeee... El jibarito vaaaa... Aquí, desde Châteleeeeet / ¡¡¡¡veré a Michele Bacheleeeeeeeet!!!*" Así, de

este estilo eran los textos. Un verdadero dislate, para un ser común y corriente. No para Gerard de Nerval, iluminado por semejantes fuegos.

De cómo Italo Calvino se vuelve un fogoso y ardiente jaguar

Italo Calvino llevaba sangre cubana en las venas. Este dato es insoslayable. La fuerza del trópico se le desató como un tsunami durante su relación amorosa con la actriz Elsa De Giorgi, una gorduela exuberante e hiperbólica a quien Rafael Alberti definió en algún momento como "la contessa obesa". (La Giorgi había adquirido el título nobiliario por su matrimonio con el conde Sandrino Contini Bonacossi, un hombre ocupado básicamente en acrecentar su fortuna, mientras su mujer se dedicaba a seducir intelectuales reprimidos, como Calvino). Se ve que Elsa tenía su costado perversillo exacerbado por su actuación en *Saló o los 120 días de Sodoma*, de Pasolini, donde pudo mostrar la colita a todo el mundo. A Calvino, la Giorgi le enseñó "las mieles de la carne", así de cursi, como a ella le gustaba hablar y escribir. Cuando la conoció, el escritor le dedicó *El barón rampante*, el más importante de los libros que integran su famoso

tríptico y, por desdicha, le escribió unas cartas empalagosas que Giorgi supo vender cuando su marido el conde la desheredó.

Calvino le escribía cartas de un *kitsch* notable: "Cara, levadura de mi vida, color de mi retina, perfume, sol, cuando te poseo me parece que siempre he de caminar por sobre el mundo como si anduviese a caballo". "No sé qué hacer para apagar ese infinito deseo de besarte, de comprimirte, poseerte, amor, *donna* mía, ídolo, dolor...". El contenido de estas cartas nos hacen pensar que la señora poseía dotes amazónicas de peso: las gorditas tienen lo suyo. (Esto debió haber sido literalmente así, Calvino era bien delgado cuando empezó el romance, de ahí quizás su deseo de comprimirla). Lo cierto es que la pasión hacia Giorgi impactó profundamente en el escritor, que, en una de sus cartas le confiesa: "Amor mío, nunca habría pensado que enamorarme de ti pudiese incidir tan profundamente en mí, al punto de tocar, de abrir una crisis incluso en la instrumentación técnica de mi trabajo". Los amantes interrumpieron sus cabalgatas —al parecer— cuando Calvino casó con la argentina Esther Judith "Chichita" Singer. Calvino, sosegado, escribió textos geniales como *Los amores difíciles* o *Las ciudades invisibles*. En este último, precisamente, sabiendo que el infierno para los hombres existe aquí y ahora, el escritor recomienda "buscar y saber reconocer quién y qué, en medio de ese infierno, no es infierno. Y hacerlo durar, y darle espacio". Hasta aquí, todo normal.

4. En "Acerca de los caníbales", un capítulo de sus famosos "Ensayos", el francés Michel de Montaigne (1533-1592) refiere una cancioncita apócrifa de los caníbales que reza así: "Estos mículos, estas carnes y estas venas son los vuestros, pobres locos; no reconocéis que la sustancia de los miembros de vuestros antepasados reside todavía en mi cuerpo; saboreadlos bien, y encontraréis el gusto de vuestra propia carne". En "Una pasión devoradora" ("Historias de sobremesa", Marea, 2005), la autora cuenta cómo el poeta Rainer

Sin embargo, en algún recoveco de su cabecilla anidaba el fantasma de la condesa obesa. Se trata de un texto que se publicó después de su muerte, ocurrida en 1985, de extraño nombre y maravillosas sugerencias de antropofagia sexual y placeres gastronómicos. *Bajo el sol jaguar* transcurre en Oaxaca, México. Allí, el protagonista y su mujer comen delicias mexicanas a cual más picante y deliciosa, mientras un guía los lleva a sitios de antiguos templos aztecas y mayas donde se practicaban sacrificios humanos a los dioses. La vaga idea de que los sacerdotes comían carne humana sobrevuela el relato: mientras los personajes se deleitan con "chiles en nogada" o "tamales de elote", la imaginación se nutre de historias de princesas indias, de aromas de frutas salvajes y vegetación densa. De pronto, el protagonista y su mujer Olivia (flaca como la de Popeye) piden "gorditas pellizcadas con manteca", esto es, albóndigas fritas, con puré de maracuyá, dulce y ligeramente ácido.

Comer y perder la cabeza para el narrador-autor-Calvino se traduce en una misma cosa. El fantasma de Giorgi comienza a habitarlo. Llega caminando hasta el templo del sol maya —ebrio de gorditas maracuyadas— se apoya en el bajorrelieve del sol jaguar y ahí nomás es arrebatado por un descontrol infernal. Se siente él mismo un "jaguar-yaguareté-maracuyado- n'gué", y en un rapto pasional devora íntegramente a Olivia, que deja de serlo, para convertirse en la gorduela Giorgi. Olivia también es atrapada por

la condesa obesa y —a su vez— devora apasionadamente a Calvino. En una escena de canibalismo sexual feroz,⁴ Calvino consume todos sus fuegos y escribe: "...como serpientes sumidas en la pasión de tragarnos mutuamente, conscientes de ser a la vez tragados por la serpiente que incesantemente nos digiere y asimila en el proceso de ingestión y digestión del canibalismo universal que pone su impronta en toda relación amorosa y anula los límites entre nuestros cuerpos y la sopa de frijoles, el huachinango a la veracruzana, las enchiladas". Y gracias al efecto afrodisíaco, mágico, demencial, del puré de maracuyá, agregó yo, que transformó a las "gorditas pellizcadas con manteca" en una suerte de gran gorda de Rubens salida de la lámpara de Aladino de la imaginación calvinista y de la sensualidad voluptuosa del fruto de una pasión bien entendida. Amén.

María Rilke zaña de la antropofagia sexual que adivinaba en Lou Andreas-Salomé.

ENSALADA “DELIRIO DE MARACUYÁ”

Pocos saben que los pétalos de la flor de la fruta de la pasión (*passiflora*) tiene efectos alucinógenos. Aquí acompañamos una receta de la ensalada que Cándido de Voltaire le transmitió a su autor, un tanto *aggiornada*, en versión maleliana.

(para cuatro personas)

1 PAPAYA, 1 FRUTO DE MARACUYÁ, 1 MAZO DE RÚCULA, 1 PALTA, PÉTALOS DE PASIONARIA, 1 PUÑADO DE GÍRGOLAS, ACEITE DE OLIVA, 2 DIENTES DE AJO, HIERBAS DE LA PROVENCE, ACETO BALSÁMICO, SAL Y PIMIENTA.

Se quitan la cáscara y las semillas a la papaya y al maracuyá, se cortan ambos frutos en trozos y se los mezcla con las hojas lavadas de rúcula y la palta cortada en trocitos. Se agregan algunos pétalos de pasionaria. Luego se pasan las gírgolas por oliva y ajo con hierbas de la Provence en sartén de fuego moderado; se agregan a los demás ingredientes, luego se mez-

cla y condimenta a gusto. Si la pimienta lleva variaciones de color verde, negro, blanco y rosa, el toque será especialmente feliz. (¡El resultado conduce a exaltaciones afrodisíacas maravillosas!!).

CÓCTEL “FUGA DE MARACUYÁ”

(para dos personas)

6 FRUTOS DE MARACUYÁ, 1/2 TAZA DE PISCO (O DE VODKA),
1/2 TAZA DE AZÚCAR, AGUA MINERAL, HIELO MOLIDO.

Se extrae la pulpa de los frutos, se la licua y se cuela. A ese extracto se le agrega una cantidad similar de agua, para aligerar, luego el pisco y el azúcar. Se bate con hielo molido a gusto. (¡Estar listo para fugarse al paraíso!! Si el cóctel está hecho con maracuyá amarillo, puede uno ver el oro del Rin, si el fruto es morado, es posible llegar a Samarkanda y amar a Scherezade con babuchas de color púrpura).

Maridajes sugeridos

TRAGOS + MÚSICA

¿Qué otro vino recomendar para esta fresca entrada –auténtica invitación a la verde jungla por donde merodea *Candide*– que un Chardonnay bien estructurado y roblizo? Este blanco corpóreo y frutal, como los ingredientes de la ensalada, también hará un engarce ideal junto a las “gorditas pellizcadas con manteca”, por motivos sensoriales obvios. El cóctel propuesto (“Fuga de Maracuyá”), es un aperitivo acertado.

La uva chardonnay es la reina del viñedo blanco en todo el mundo. Desde la Bourgogne (su cuna enológica, en el distrito de Chablis) triunfa en California, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Chile y, por supuesto, la Argentina, donde se producen fragantes varietales. Con sus vahos a frutos del trópico (ananás, banana, manzana verde, melón) y el matiz mantecoso-vainillado que aporta el roble, es un vuelo *non-stop* al placer.

Air de musique: Para acompañar los efectos desconcertantes del maracuyá, pruebe con el surrealismo del uruguayo Martín Buscaglia en su disco *El evangelio según mi jardinero*. Hip-hop, chacareras, tecno, rock, baladas, todo metido en una gran licuadora de la que salen canciones como *Cerebro*, *orgasmo*, *envidia* y *Sofía*, *Presiento que esta noche soy un lirio* y *Trivial Polonio*.