

# A la mesa con Fernando y Socorro del Paso

---

MARY CARMEN SÁNCHEZ AMBRIZ

---

Probablemente meterse a la cocina de un escritor no había sido tan literal como hasta ahora. Aunque Fernando del Paso no encarna propiamente a un autor de cocina, pero como se refiere Alfonso Reyes a Eça de Queiroz en *Memorias de cocina y bodega*, “sus reflexiones dejan ver hasta qué punto es sensible a las fiestas del paladar, ora se tratase de un artificioso plato jalisciense o de una sopa campesina”.

Es el retrato de una época a través de la olla —las raíces aztecas—, el caldero —lo español— y el fogón. Estamos ante un recorrido por los placeres: beber y comer. Aunque, según apunta Cicerón, “el placer de los banquetes debe medirse no por la abundancia de los manjares, sino por la reunión de los amigos y por su conversación”.

Como es sabido, el novelista y su esposa, Socorro, vivieron largas temporadas fuera de México; primero 14 años en Inglaterra y luego 10 en Francia. Durante esa etapa ambos se dedicaron a practicar la cocina como un pasatiempo que años más tarde derivó en un libro traducido al francés: *Douceur et passion de la cuisine mexicaine*, de Socorro y Fernando del Paso, título publicado en 1991 por ediciones l’Aube. Su propósito fue mostrar a los franceses lo amplia que es la gastronomía mexicana y, al mismo tiempo, darle las bases a cualquier persona para que pueda preparar platillos de la cocina tradicional: desde entradas, ensaladas, cocteles, sopas —frías y calientes—, huevos, pescados y mariscos, carnes y grandes platillos, hasta postres y bebidas calientes.

La evocación de estos guisos remite a una exploración por la nostalgia, al aroma de los guisos y sabores que quedaron perpetuados en la memoria de la familia Del Paso y que tenían la inquietud de recrear en sus nuevos domicilios, ya fuera en Londres o en París. Los ingredientes, las especias, las aportaciones que hizo México al mundo y, viceversa, tienen cabida en este recorrido o degustación —gastronómica e histórica—.

En 2003, la editorial Diana publicó por primera vez en español *La cocina mexicana*. Años después, en 2016, el Fondo de Cultura Económica, como parte de las reediciones a la obra de Fernando del Paso, puso a circular una versión conmemorativa de este recetario de cocina con diseño de portada e interiores realizados por Alejandro Magallanes que, sin duda, hacen ver más atractivo a este paseo culinario.

Llamar a este libro recetario de cocina, sería una clasificación limitada. En realidad está más cercano al ensayo, los textos aquí reunidos se descubren como parte de un espejo que exhibe la herencia literaria, filosófica e histórica de Fernando del Paso, convertido en arqueólogo de la *cuisine*. Su herramienta está en la palabra sazónada, mas nunca sanchochada, por los manteles que mejor conoce: los de México.

María Luisa Bombal alguna vez reconoció que si se sentaba a escribir en la cocina de Pablo Neruda, rodeada de paredes blancas, se sentía a gusto, acaso como una manera asertiva de enfrentar la hoja en blanco. Esta conversación con los Del Paso ocurre también en una cocina de paredes blancas, en su casa localizada en Guadalajara, en la colonia La Calma, entre el desayuno y la hora de la comida.

Antes de comenzar la entrevista, a manera de aperitivo, Fernando del Paso enfatiza que la labor de Socorro en este libro fue más compleja porque ella fue quien cocinó las recetas durante su estancia en París, con los ingredientes que pudo conseguir o crear, “incluyendo mole poblano y verde”, advierte el escritor.

## Recetas de familia

Socorro del Paso aprendió estos platillos de Guadalupe Castillo Meré de Quijano, su madre, a quien está dedicado el libro, y a los cuatro hijos de la familia Del Paso: Fernando, Alejandro, Adriana y Paulina, testigos de cómo, a fuego lento y con suma creatividad, se fue forjando este recetario. Como lo describen, es producto del hallazgo, del entusiasmo que despertó en Socorro y Fernando compartir los secretos de familia. Lo que nunca se imaginó la suegra del novelista fue que sus guisos iban a ser conocidos por muchas personas tanto en México como en otras latitudes, y que el joven que pretendía ganarse el amor de Socorro, iba a escribir un libro tan documentado sobre su manera de acercarse a la gastronomía mexicana.

Luego del aperitivo, Del Paso decide —a manera de entrada— seguir con una defensa de la cocina mexicana que, desde su punto de vista, es esencial que se observe de esta manera: “No es necesariamente picante, agresiva y salvaje, como se cree en general. La cocina tex-mex o chicana es mestiza, tiene sus méritos propios, pero por desgracia viaja con pasaporte falso: no es propiamente comida mexicana. Por otra parte, conviene hablar de la relatividad que existe entre lo familiar y lo exótico. En Europa son totalmente eurocentristas, miden la historia a partir de ellos mismos: todo lo de afuera les resulta exótico. Por ejemplo, si un francés desayuna en París una taza de café con un pan relleno de

chocolate, no sabe que está desayunando de una manera exótica: el café es de origen árabe, específicamente de Yemen; y el chocolate de México. Ese exotismo también es relativo cuando se refieren a lo civilizado y lo salvaje. Mientras que para los franceses puede parecerles extraño que los mexicanos coman chile o gusanos de maguey, para nosotros también es raro que ellos incluyan en su dieta quesos medio podridos o caracoles”.

Del Paso coincide con Talleyrand, quien observó que Francia tiene una sola religión y centenares de salsas, en tanto que “Inglaterra cuenta con centenares de religiones y una sola salsa”. Ante un menú poco variado de lo que se acostumbra comer en Inglaterra —pastel de carne y riñón, pastel de papa o sopa de cola de buey—, Socorro del Paso tuvo que ingeniárselas para preparar otro tipo de platillos. Cuenta que una amiga le recomendó poner a hervir betabel y con el jugo de éste, logró teñir las cebollas de morado, necesarias para degustar como se debe las delicias de la cocina yucateca; también con las espinacas halló un sustituto para preparar romeritos y en lugar de hacer tortas de huauzontles, las cocinó con brócoli, entre otras innovaciones que tuvo que emprender lejos de la tierra del maíz y los jumiles.

El conocimiento que posee Socorro de la cocina mexicana no sólo es empírico, le gusta documentarse y leer libros sobre gastronomía como si se tratara de una novela. “Con esa devoción y aunque ya haya leído la receta muchas veces, por las noches se me antoja sentarme a leer un libro de cocina. Para cocinar se requiere de creatividad, de imaginación. Inglaterra me abrió nuevas formas de preparar platillos y en Francia disfruté mucho la cocina”.

El escritor hace memoria y detalla que amigos como Álvaro Mutis los invitaron a muy buenos restaurantes y que juntos descubrieron “el drambuie y el pastel Alaska —en francés *omelette* noruego— porque el auténtico no lleva merengue: es una especie de *soufflé*. En la Ciudad de México visitamos lugares espléndidos como el Trevi, donde solía ir León Felipe y el Napolitano, donde nos encontrábamos con don Artemio de Valle Arizpe, lugares en donde conocimos platillos que hoy nos parecen elementales pero que entonces fueron verdaderos hallazgos, como el espagueti a la carbonara y el melón con jamón serrano.”

A manera de plato fuerte, toca el turno de una receta tradicional de la cocina mexicana, el mole. ¡Viva el mole de guajolote!, aunque suene a grito estridentista. Del Paso explica que el mole es en realidad un fenómeno aislado, poco común, irreplicable, inimitable, un milagro: “El mole simboliza un gran mestizaje, pero no nada más con la incorporación de ingredientes de América y Europa sino también de Asia. Pensemos en el comino de Libia, la pimienta negra, el clavo y el azúcar de la India; las almendras de Persia; el anís de Egipto; el ajo de Kirguistán; el sésamo —ajonjolí— de África del norte; el cilantro de Babilonia y la canela de Ceilán. Hay que recordar que el viaje de Cristóbal Colón fue inspirado en la necesidad de conseguir especias ya que, con la caída de Constantinopla, en manos de los turcos —en 1453—, se interrumpió el comercio con Asia. En aquel momento, Europa necesitaba encontrar urgentemente otra ruta para las Indias y China.”

## Un gourmet literario

*Usted es un autor que cocina a fuego lento su narrativa, para esperar o lograr una mejor cocción. No es de los escritores que publican una*

*novela al año o cada dos años. ¿Qué piensa de los narradores que son como cocineros de fastfood?*

Sin mencionar nombres, no me gustan. Los productos son malos, aunque no siempre. Y de la *fastfood* tampoco tengo nada en contra, me parece muy malo comerla, pero de vez en cuando una hamburguesa, un hot dog o un buen taco, nos caen muy bien.

*¿Considera que el mercado editorial favorece a los escritores fast-food?*

No calificaría a todos de *fastfood*. Hay quien tiene una gran facilidad para escribir con rapidez, por ejemplo, Max Aub, que publicó decenas de libros y de ninguno se puede decir nada malo, simplemente fue un autor prolífico. Se contaba que Aub le dictaba sus libros al linotipista. No se puede aplicar una regla. Aunque cabe mencionar que las editoriales prefieren libros breves, con acción: el libro es una mercancía. Cada obra de arte es un fin mientras se hace, cuando se escribe un libro, se compone una pieza musical o se pinta un cuadro. La obra de arte es un fin en sí misma. Una vez terminada, el autor tiene todo el derecho legítimo de ver colgado su cuadro en un museo, de ver publicado su libro, pero se enfrenta al problema económico, al problema editorial. Antes que la Coca-Cola y la pasta Colgate, el libro fue el primer producto masivo. Ahora, el 80 por ciento de los libros que se editan son de superación personal y malos libros de cocina; pocos títulos tienen buena calidad, y aun esas editoriales se resisten a publicar libros voluminosos. En una conocida editorial una vez me dijeron: “Le publicamos *Noticias del Imperio* si le corta el 30 por ciento al texto”. Por supuesto, los mandé a volar.

Es curioso, pero en la narrativa de Fernando del Paso pocas ocasiones figuran escenas gastronómicas. En *Noticias del Imperio*, Maximiliano, camino a Cuernavaca, le dicta a su secretario Blasio una serie de menús relacionados con los tres colores de la bandera mexicana. En la novela policiaca, *Linda 67*, hay otra mención de tipo culinario y nada más. Al preguntarle al novelista a qué se debe la ausencia del tema en su narrativa, señala: “No me interesaba la gastronomía cuando escribí esas novelas. Aunque siempre me ha gustado ser gourmet, mi aprendizaje ha sido lento. Hace tiempo quise escribir una novela sobre la comida, pero me di cuenta que Günter Grass se me adelantó y lo hizo muy bien en *El rodaballo*. Entonces preferí ya no hacerlo”.

Socorro confiesa que su compañero también se encargó de la preparación de las bebidas que figuran en el libro. Su labor fue enológica, abarcó desde las famosas margaritas, el tequila *sunrise*, la sangría con frutas, ponche de ciruela pasa y de granada, y hasta tres maneras de preparar café: de olla, irlandés a la mexicana y con rompope. Otra contribución de Fernando del Paso fue la elaboración de la sopa fría de mango, puntualiza su esposa, en donde se incorporan mangos de Manila o Ataulfo, leche evaporada o crema líquida, azúcar, consomé de pollo y nuez moscada.

*Y, ante tanta variedad de platillos de la cocina mexicana, ¿cuál de las recetas que preparó Socorro, es la que más le gusta comer?*

Le gusta mucho la pancita —responde su esposa, mientras el escritor mueve su rostro de arriba abajo para confirmar que ella tiene razón y añade: “¿Quién puede resistir no saborear una rica pancita?”