



Mesón Literario *E/ Pericúo*

Por Cándido

27 7 70 1977 Pág 6

cia. Ahora, prepara un enorme dulce de membrillo amoldado. No está todo lo bueno que sería de desear, tal vez porque eligió membrillos demasiado maduros o no los limpió bien, ya que si tienen peste hay que sacarles previamente todo lo malo hasta el corazón. Si las pepas están sanas, se dejan. La goma de la pepa sirve para hacer una excelente jalea.

La tacha principal de este enorme postre preparado para 35 chiquillos medio "pícuos" y que, además, son primos, se refiere a la mezcla de membrillos y almíbar. Además, revuelve mal. Se le pegan los materiales y el total resulta espeso, irrespirable, incomible, y los sabores no se distinguen (un primo es cualquier primo, es todos los primos). Para facilitar las cosas, el autor se mete en la olla, da cierto tiempo, es decir, "se tira al dulce". Ejemplos de esta materia antigua, que corta el aliento:

"Aquí debo confiar a mis lectores que, aunque lo pareciera, no era verdad que la llanura había sido siempre igual..." (Pág. 57).

"No eran, sin embargo, sólo los requerimientos económicos los que impulsaban a los Ventura a emprender año tras año el agotador viaje a sus tierras". (Pág. 58).

"En la mañana de que estoy hablando, el núcleo de lo que por falta de una palabra más adecuada llamaré la "actividad" en la terraza del sur estaba ocupado por la pequeña élite que nunca dejaba de atraer todas las miradas... etc." (Pág. 95).

"Silvestre Ventura avanzaba por el medio de la calzada para evitar las sorpresas desagradables que podían derrumbarse encima desde los balcones de esa calle estrechísima donde los asuntos de familia lo habían llevado". (Pág. 408).

Y este último, oración llena de pompa y circunstancia, que acaso habría firmado sin asco Bossuet:

"Quizás uno de los tantos móviles inconfesados que en el verano de que estoy hablando los instó a enamorarse de la idea de hacer el paseo a un paraje libre de cuidados, fuera que se hacía más y más apremiante enfrentarse con el hecho de que en el futuro iba a ser definitivamente imposible contar con los cuidados de Adriano Gomara, cuya locura — dijera lo que dijera Adelaida que siendo la mayor tenía autoridad para establecer la versión oficial de todo lo que atañía a la familia — era locura, y no sólo una pena que el día menos pensado se le iba a pasar". (Pág. 60).

¿Y, por qué no, Proust?

El Mesón Literario, no obstante los pergaminos de don José Donoso Yáñez, que, como don Alberto Blist Gana, hace ya muchos lustros que se encuentra avecindado en Europa, y aun considerando que el señor Donoso Yáñez agrega a su clásica prosa el arte de tocar con arte la rascadoría con una cuchara, no ha podido esta vez reconocer las excelencias — que acaso las tenga, pero que nuestra imperfección nos impide apreciarlas — de este espeso dulce de membrillo semiindustrial y muy a su pesar se ve obligado a... ¡Bah! ¡Se nos pegó el estilo!

667046

 CASA DE CAMPO. Por José Donoso. novela. Editorial Seix-Barral. Barcelona, 1979. 500 págs.

Hay dos clases de membrillos: el ácido y el lácuma. Este último se pela y come crudo. El ácido es más sabroso y se puede hacer en compota.

Como a los locos, a los membrillos se les golpea de lo lindo. A los locos los golpean los grandes y son más bien amados por los niños. A los membrillos, en cambio, los machucan los "cabritos", o como diría Donoso, "infantes", "mocosos", "mozalbetes", "críos", "chavales", etc.

Donoso tiene sabiduría para lo agri dulce. Hace años que se lanzó al rescate de las viejas recetas de familia, de las malvas y de la abuelita, y la leche nevada de la tía Leon-

Mesón literario [artículo] Cándido.

AUTORÍA

Cándido

FECHA DE PUBLICACIÓN

1979

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Mesón literario [artículo] Cándido.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile