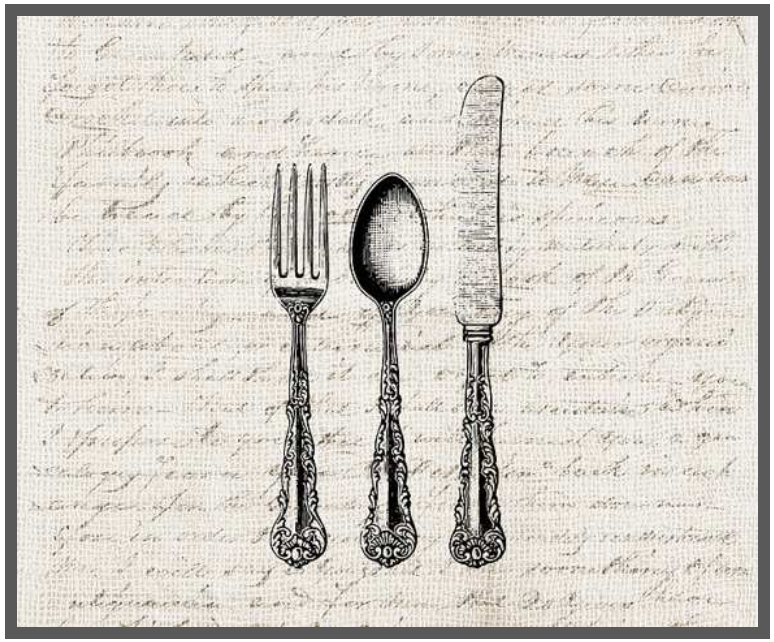
Isak Dinesen



El Festí de Babette

CLUB DE LECTURA 57

14 de desembre de 2015

BIBLIOTECA
BAC DE RODA

Vida

Isak Dinesen és el pseudònim de l'escriptora Karen Christence Blixen-Finecke, que va néixer a Rungsted, Dinamarca, el 17 d'abril del 1885. Mor el 7 de setembre de 1962.

Provenia de dues famílies burgeses acomodades de l'alta noblesa danesa, i el seu entorn familiar va desenvolupar un paper decisiu tant en la seva vida como en la seva obra. Després d'alguns escadussers i infructuosos intents en la seva joventut d'obrir-se camí com a pintora i escriptora, Karen Dinesen (aquest era el seu cognom de soltera) es casa amb amb el seu cosí segon, el baró Bror Blixen i utilitza el cognom del seu marit adquirit pel seu matrimoni.

Karen i Bror es casen el 1914 a Mombassa i s'instal·len a Nairobi, adquirint una finca situada als afores anomenada 'Mbagathi'. L'adinerada família materna de Karen finança la inversió. Des de la seva primera visita a Àfrica, Karen ja se sentia africana. La seva integració al continent va ser immediata i la seva identificació amb els nadius quasi instantània. Lluny de la postura del colonitzador europeu, Karen va veure en els africans una oportunitat per aprendre i compartir. La seva imaginació i els seus dots per a la transmissió oral van fer del poble africà seva llar.

Només un any després Karen torna a Dinamarca, per tractar-se de sífilis. Allà reprèn la seva vocació atès que havia demostrat innates dots per a la pintura i l'escriptura, escrivint el poema *Ex Àfrica*. Al novembre de 1916 torna 'al seu país'. La seva família de nou li dóna suport en l'adquisició d'una finca, que es convertirà en el seu destí final a l'Àfrica, Karen Cofee Company, una presumpta lucrativa plantació de cafè.

El 1918 coneix al que serà el seu "gran amor", el caçador de safaris i pilot militar anglès Denys Finch Hatton, presumptament bisexual.Tres anys després, convertida ja en Isak Dinesen, pseudònim que va prendre l'hebreu 'yitshaq', substitueix el baró en la gerència de la plantació i, forçada per les circumstàncies, se separa del seu marit en contra dels seus propis desitjos.

El 1931, la tràgica mort de Finch, a l'estavellar la seva avioneta, deixa destrossada Isak. També la plantació s'enfonsa i, completament arruïnada, es veu obligada a abandonar Àfrica, i tornar al seu país. Aquesta experiència la va relatar en la seva obra més coneguda i autobiogràfica, ***Memòries d'Àfrica*** (1937).

Rebutjada fins llavors per editorials d'Anglaterra i del seu propi país, l'autora que havia decidit, potser per influència de Finch, escriure en llengua anglesa, aconsegueix publicar l'any 1933 a Amèrica del Nord la seva obra ***Set contes gòtics***. El volum és escollit 'llibre del mes' als Estats Units. Això es repetirà l'any 1942 amb una altra de les seves obres ***Contes d'hivern***.

La Segona Guerra Mundial l'obliga a recloure's a Dinamarca i es refugia a la residència de Rungstenlund, heretada a la mort de la seva mare el 1939. Reprèn la seva tasca literària i, sota el pseudònim aquesta vegada de Pierre Andrezel, publica una altra obra mestra, la novel·la històrica policíaca ***Vengadoras angelicales***.

Entre 1944 i 1955 continua escrivint però aquest any la seva delicada salut es manifesta de nou i s'ha de sotmetre a dues operacions quirúrgiques, a l'espina dorsal i a l'estómac.

L'any 1957 és nominada per segona vegada al Premi Nobel sense èxit, però l'anomenen membre de la Reial Acadèmia nordamericana. L'any 1952 escriu ***El Festí de Babette*** i ***El tercer cuento del cardenal***.

La fortalesa de 'l'honorable lleona', tal i com l'anomenaven els seus germans africans, s'esgotava. No obstant, l'any 1959 aconsegueix un dels seus somnis més desitjat: viatjar als Estats Units i conèixer a Marilyn Monroe i a l'escriptora Carson McCullers (que va organitzar la torbada entre Isak i Marilyn). En aquesta amistosa reunió, el marit de Marilyn era el dramaturg Arthur Miller va poder veure la curiosa dieta d'Isak, a base d'ostres i champagne**.** Astorat increpa a la ja consagrada autora per una dieta tan poc sana i rep una justa, clara i concisa resposta de la brillant escriptora: **'Sóc vella i menjo el que vull'.**

El 1963 es publica la seva narració pòstuma ***Ehrengard*** considerada una obra mestra del segle XX en el gènere del conte.

Obra

Hay cuentos con final feliz, los hay con moraleja y también hay cuentos que te dejan con muy buen sabor en el paladar. Esta expresión casa perfectamente con este pequeño relato de la danesa Isak Dinesen (1885-1962) en el que se encuentran, conviven y contraponen dos mundos, o mejor dicho, dos formas de vida completamente opuestas que se ignoran y temen la una a la otra. Es una pequeña narración con reminiscencias de cuento clásico escandinavo, heredero del estilo de Hans Christian Andersen. Es una fábula en la que su sobrio y sencillo, casi infantil, estilo narrativo, no debería de distraernos de un mensaje que deambula entre un análisis profundo del sentimiento religioso y el humano apego al mundo de los sentidos. Es un cuento que bien podría comenzar con el mítico: "Erase una vez"... y finalizar con el también atemporal "Y comieron perdices" ... pero esta vez en sarcófago y rellenas de trufa negra.

El ***Festín de Babette*** es una deliciosa y apetecible novela que cuenta la experiencia de una cocinera francesa que huye de su país tras la revolución de la Comuna de 1871. Los avatares de la vida la conducen hasta un pequeño pueblo de pescadores de la península de Jutlandia donde entra a servir en la casa de dos ancianas solteras: Martina y Filipa, hijas de un pastor luterano que fue líder espiritual de la pequeña aldea. Babette convive en ese asfixiante ambiente durante catorce años; pero un día recibe la noticia de que le han tocado 10.000 francos en la lotería, y decide gasta ese capital en una cena francesa para todos los feligreses.

Babette es una joven cocinera del Café des Anglais, uno de los mejores restaurantes del París del Segundo Imperio. Una época en la que el lujo alcanzó sus mayores cotas y las injusticias sociales llegaron también a su cumbre. Probablemente nuestra cocinera perteneciera a una clase social oprimida y con pocas alegrías; pero también formaba parte de una cultura en la que, la sensualidad y los goces de la vida, estaban permitidos dentro de las premisas de la religión católica y la moral imperante. El conflicto comienza cuando la comunard parisina desembarca en una pequeña población dominada por el puritanismo y la austeridad de costumbres; pero sobre todo por el sentimiento de culpa inculcado por la religión y castrador de los verdaderos anhelos de los habitantes.

El cuento consigue ser una invitación generosa a compartir y disfrutar de los placeres de la vida sin ningún tipo de remordimiento. Entre líneas advertimos una y otra vez que es posible la convivencia entre la devoción y el placer, entendido éste como algo merecido por todos desde el momento en que nacemos y sin atisbos de

culpabilidad por caer en él. El arte, la consecución de lo hermoso y la alegría, nos ayudan a encontrar un bienestar en el que somos mejores porque mostramos nuestros sentimientos y nuestros deseos... y la vida fluye por el sendero hacia la felicidad.

El Festín de Babette significa un derroche de sensualidad, colores y sabores. El cuento súbitamente cambia sus tintes oscuros y nebulosos por una embriagante atmósfera de bacanal romana, de baile voluptuoso en donde los olores, los sabores, los colores dan paso a una borrachera de los sentidos donde se relaja la lengua y por fin se dice lo que se piensa y sobre todo lo que se siente. Es el éxito de la convivencia de dos modos de vivir la vida; pero también el placer de vivir y sentirse vivos. Como bien decía el capitán Lorens en su brindis: Porque esta noche he aprendido que en este hermoso mundo nuestro todo es posible.

La escritora noruega, **Isak Dinesen**, nos invita a una apetitosa incursión por un universo de sensaciones en donde espiritualidad y sensualidad por fin se encuentran y caminan de la mano.

Font: **Jaime Pacios Ramírez,** http://cultura.travelarte.com/

✦✦✦✦

Isak Dinesen: El festín de Babette. Los platós del menú.

«Mi cocinero y yo hacemos ahora a la perfección hojaldre de distintas formas, natillas, merengue, crêpes, tarta de varias capas, diversos suflés, cuernos de crema, pastel de manzana, pudín de chocolate, buñuelos; además se le dan muy bien toda clase de sopas, hace buen pan y bollos y asa muy bien en nuestro horno, que es malo y pequeño. Para mí es mucho mejor tener un poco de comida atrayente y, sobre todo, un poco variada. [...] Estoy segura de que no me vas a creer si te digo que mi casa es conocida por lo bien que se come en ella». (Isak Dinesen (Karen Blixen), Cartas de África).

Varias veces a lo largo de su obra, Karen Blixen hace gala de su afición culinaria y gastronómica: «A mí me interesaba mucho la cocina, y en mi primer viaje a Europa tomé lecciones de un chef francés de un conocido restaurante, porque pensé que sería divertido poder hacer buenas comidas en África. El chef, Monsieur Perrochet, me hizo en aquel entonces una oferta para asociarme con él en el negocio del restaurante por mi devoción a esa arte. Cuando tuve a Kamante a mano, un espíritu familiar con quien podía cocinar, aquella devoción se apoderó de mí de nuevo. En mi opinión nada podía ser más misterioso que este instinto natural de un salvaje para nuestro arte culinario». (Memorias de África, 1937).
Pero, sin duda, la narración donde más explícitamente toca este tema es uno de sus cuentos: **El festín de Babette**, también llevado al cine (Gabriel Axel, 1986, Óscar a la mejor película de habla no inglesa). En él se cuenta cómo Babette, una mujer que huye de la represión tras la Comuna de París de 1871, se refugia en Noruega empleándose como cocinera en casa de dos hermanas, hijas de un pastor luterano. Un día, Babette gana un premio de lotería y decide compartir su suerte ofreciendo a sus patronas y otros invitados de su misma secta, una cena en la que servirá lo mejor de la cocina y la bodega parisina. Los intensos placeres gastronómicos chocarán contra la ascética sobriedad religiosa de los comensales con imprevisibles consecuencias.

Desconfiaron de la afirmación de monsieur Papin de que Babette sabía cocinar. En Francia, según sabían, la gente come ranas. Enseñaron a Babette a preparar un plato de bacalao, y sopa de pan con cerveza; durante la demostración, el semblante de la francesa se mantuvo absolutamente inexpresivo. Pero una semana después, Babette preparaba el bacalao y la sopa tan bien como cualquiera de los nacidos y criados en Berlevaag.

La sopa de pan con cerveza (*Øllebrød* en danés) es ciertamente una de las especialidades tradicionales de la cocina danesa, aunque también es popular en Noruega. Es una especie de gachas de pan negro desleído en cerveza de malta y sigue siendo un desayuno o postre habitual en muchas casas escandinavas e incluso ha formado parte de la carta del prestigioso restaurante Noma.

El Menú del festín de Babette cuenta con unos platos exquisitos:

1. Sopa de tortuga y Jerez amontillado.
Sopa de tortuga: aunque sin duda se podía encontrar este plato en los restaurantes parisinos del siglo XIX, era en realidad una moda británica y hacía furor en los hoteles de Londres adonde había llegado como exotismo de la cocina china (si bien la especie era completamente distinta: en Oriente se prepara con una variedad de tortuga de concha blanda, mucho más fácil de cocinar). La receta solía incluir, además de la carne del quelonio -bien limpia-, un fondo de verduras (zanahoria, apio, ...), cocida durante dos horas o más, reducida con vino de Madeira u oloroso y

espesada con harina o tapioca. Se consumía tibia, casi fría, de forma que la alta concentración de proteína cuajara en una textura de ligera gelatina.

Amontillado: se dice del vino "fino" generoso que, al estilo de Montilla, Córdoba, sigue envejeciendo tras perder la "flor" o velo superficial, resultando en procesos oxidativos que modifican su composición y organolepsia. La cita es confusa, ya que en la narración no se nombra otro vino que el Clos Vougeot, que no es un "amontillado". En la película se opta por una secuencia de maridaje mucho más tradicional: un amontillado "auténtico" con la sopa, champaña con los blinis, y el borgoña se sirvió para acompañar el plato de ave.

2. Blinis Demidoff con relleno de caviar acompañado de un Veuve Clicquot Champagne de 1860.

Blinis Demidoff: Los blinis son una especie de tortita o crepe esponjoso, tradicional de la cocina rusa y eslava. No hay ninguna referencia gastronómica a unos supuestos "Blinis Demidoff" por lo que tal vez la autora se inventó la denominación, tal vez basándose en el industrial ruso Anatole Demidoff, que vivió y murió en París; o, sencillamente, le pareció que sonaba lo suficientemente ruso. En la versión cinematográfica se presentan como unos canapés preparados con blinis pequeños y dobles sobre los que se sirve una porción de caviar y una bola de nata agria.

Veuve Clicquot: Uno de los más afamados champagnes de Francia (obviamente a él se refiere el "refresco", bromeando con el hecho de que los invitados jamás habían probado un vino espumoso). En la versión original inglesa, así como en varias traducciones, está escrito "Cliquot", sin la ce intermedia.

3. Codornices en sarcófago de hojaldre con foigras de trufa y ensalada Pelligrini con un Clos de Vougeot de 1846.

Cailles en sarcophage: En francés en el original: codornices "en sarcófago". Tampoco me consta que haya existido un plato con esta denominación antes de que Karen Blixen escribiera la obra y tampoco ella lo describe en forma alguna. En la película se recreó como una codorniz rellena de foie-gras y trufa negra presentada en un volován de hojaldre (el sarcófago) y aderezada con una reducción de los mismos ingredientes. Desde entonces se ha asumido que es esa, y no otra, la "receta" de la narración, imitada en estos años por algunas docenas de restauradores.

Clos-de-Vougeot: Es un celebérrimo viñedo borgoñón, que actualmente cuenta con Denominación de Origen propia y está reconocido como "Grand Cru". La cosecha de 1846 en Borgoña estuvo marcada por un cálido y soleado verano, lo que proporcionó vinos de excepcional contenido en azúcares. Tampoco es desdeñable la coincidencia de que, en ese mismo año, Edgard A. Poe publicó "El barril de amontillado".

4. Uvas, higos frescos y melocotones.

Font: http://gastrofabulas.maroman.es/

✦✦✦✦

El festín de Babette, o el arte de darse a los demás.

A veces, la mentalidad imperante quiere obligarnos a pensar que el sacrificio y la renuncia son lo mejor para nosotros mismos y para los que nos rodean, que el mundo de las emociones o del placer están reñidos con el del espíritu o la salud y que dejar que ese tipo de sentimientos entren en nuestras vidas es abrir la puerta a la inquietud, la angustia, la enfermedad o la desesperación. Son muchas las sociedades que han sido, y son, gobernadas por este tipo de preceptos, muchas las épocas en que la humanidad ha entrado en ese juego de renunciar a la vida para preparar la vida del más allá… ¿Cuántas veces no habremos oído aquello de que el corazón está reñido con la razón, o de que hay que renunciar al hoy por el mañana?

La orientación de nuestras sociedades hacia la automortificación tienen orígenes muy diversos, pero indudablemente la tradición judeocristiana se ha llevado la palma en nuestro país, como la calvinista y la luterana en otros, o la hinduista y la islamista en muchos más. Es algo que vemos a diario, incluso con cosas tan banales como la estética ¿Cuánto hace, por ejemplo, que no escuchas frases del tipo “Un minuto en la boca y toda la vida en las caderas”? Por no hablar de todo lo referente al sexo. Cuando era niño decían que por masturbarte te ibas a quedar ciego. Algo hemos avanzado, pero no tanto como creemos. Esa pesada herencia, ese inconsciente colectivo tan lastrante, todavía está muy dentro de muchos de nosotros.

Basada en un cuento de Isak Dinesen (la Karen Blixen recordada para siempre por sus memorias de su vida en Kenia llevadas a la pantalla por Sidney Pollack en "Memorias de África"), ***El Festín de Babette*** nos cuenta la historia de dos jóvenes noruegas que viven en un pequeño pueblo de Jutlandia en el siglo XIX que renuncian al amor, a vivir su propia vida, para ayudar a la labor religiosa que hace su padre, un rígido pastor fundamentalista que ha creado su propia religión.

Los preceptos de esa religión niegan la más mínima posibilidad al placer de vivir, al amor, al hedonismo, al sexo… a una simple comida sabrosa. Todo en ella es pecado, todo está mal, todo nos aparta del camino hacia Dios ideado por ese fanático pastor. Las dos jóvenes renuncian a vivir la historia de amor a la que la vida les invita a través de dos forasteros que llegan a su pequeño pueblo: un joven y apuesto militar, y un afamado cantante lírico que quiere llevarse a una de ellas de allí para convertirla en una diva. Ambas dejan escapar la oportunidad que la vida les ofrece. Son conscientes, al hacerlo, de que jamás tendrán otra. A ese anónimo pueblo casi nunca llegan forasteros y a ellas ni se les ocurre pensar en la idea de poder salir de allí. Sus convicciones y esa férrea educación que han recibido las lleva a cerrar la puerta a otro tipo de vida sin siquiera haberlo probado. Ni la muerte del padre cambia su determinación. Ellas deciden continuar con la labor que él emprendió y ayudar a salvar las almas de sus vecinos.

Pero la vida es caprichosa y hace que, muchos años después, vuelvan a rencontrarse, de una u otra forma, con sus antiguos amores. El cantante de ópera envía a aquel pequeño pueblo a una mujer francesa que huye de la guerra que vive su país. Les pide que le den refugio. Es Babette. Una humilde mujer que acepta trabajar como cocinera y ama de llaves en casa de las dos solteronas a cambio de cama y comida. Necesita tranquilidad y silencio. No quiere nada más. Pero para ello tiene que adaptarse a las costumbres y los gustos de las dos ya ancianas, tiene que renunciar a sus raíces y a la única forma de vida que conoce. Atrás deja el horror, pero frente a ella se levanta, irremisiblemente, un horizonte que solo promete sacrificio, aburrimiento y rutina. La sopa con pan de cerveza es el plato principal de la dieta que comen ella, las ancianas y los necesitados de la zona a los que las ancianas cuidan. La sobriedad y la austeridad en las que viven son extremas, como lo es también el frío que hace en ese diminuto pueblo perdido en las montañas de la nada.

La fortuna, sin embargo, no está de acuerdo con esas rígidas reglas y se empeña en intervenir haciendo que, catorce años después, a Babette le toque un premio de 10.000 francos en la lotería. Una verdadera fortuna. En su mano está, por primera vez, la posibilidad de elegir, la posibilidad de volver a su país o de emprender una nueva vida donde quiera. Pero ella decide quedarse allí, con las dos ancianas, y decide hacerlo por todo lo alto. Para celebrar el centenario del nacimiento del pastor les pide que le dejen preparar una cena especial, una cena francesa como las que ella sabe preparar. Las ancianas acceden sin saber muy bien de qué se trata. Hacen extensiva la invitación a todo el pueblo (no más de diez habitantes). Los vecinos aceptan tan extraña invitación como muestra de cortesía, pero su actitud cambia cuando ven descargar de un barco los suculentos manjares que les van a servir: tortuga, codornices, vino, champagne…

Convencidos de que aquello es obra del maligno, de que comer aquellas cosas tiene que ser pecado, pactan ir a cenar pero no pronunciar ni un solo elogio o comentario de admiración sobre lo que cenen y beban. El viejo cupido, tozudo como pocos, tampoco quería quedarse atrás y hace coincidir precisamente en esas fechas la visita al pueblo del joven militar que fue el gran y único amor de la otra hermana. Acude a la cena acompañando a su tía y ya vestido con el uniforme que ha ganado tras tantos años de servicio: el de general. La sorpresa ante las viandas que les van presentando y el mal disimulado placer que les produce a todos no consigue hacerles romper su voto de silencio. El único que, ajeno a aquel pacto, alaba las maravillas que van poniendo frente a él es el general … Y aquí es donde se produce el milagro. Aquellas gentes que no habían visto algo así en su vida, que ni siquiera habían oído hablar de aquellos placeres culinarios, no tienen más remedio que rendirse a la evidencia y, sin romper su voto de silencio, dar buena cuenta de todo lo que les sirven. Las nuevas y desconocidas sensaciones que experimentan hacen que la rigidez de su comportamiento, que las ancestrales pequeñas rencillas que les separaban, se vayan diluyendo para dejar paso a una camaradería abierta y sincera, a un dejarse llevar, a un estar dispuesto a amar y a compartir la maravillosa sensación de felicidad que todos sienten alrededor de aquella mesa…

Puede parecer una historia sencilla. Y lo es. Pero, como todas las historias sencillas, tiene múltiples lecturas: algunos lo verán como una simple cena, otros como un encuentro entre familiares y amigos, otros como una muestra infinita de amor, de ese amor que, lejos de apartarnos de la espiritualidad, nos acerca a ella… Atrás queda la represión de los sentimientos tantos años escondidos, las mentiras, las palabras no dichas, los abrazos no dados… Atrás queda todo lo que separó a esas insignificantes personas que han vivido su vida sin salir de su pequeño pueblo, ni soñar siquiera con poder hacerlo…

Este relato nos obliga a hacernos muchas preguntas: ¿Qué preferimos: amar o ser amados?, ¿Qué es lo que de verdad preferimos: dar o recibir?, ¿Se puede amar sin dar?, ¿De verdad se puede amar si no damos incondicionalmente lo mejor de nosotros mismos?, y a la inversa, ¿amar es solo sacrificio y abnegación? Creamos para compartir con los demás, para darles una parte, la mejor, de nosotros mismos.

¿No es la creación un acto de generosidad del artista?, ¿No es acaso un arte el dar, el darse a los demás…? y ¿cómo o dónde lo aprendemos, quién nos lo enseña, en qué escuela se aprende eso?
Son muchas las cosas que nos enseña ***El festín de Babette***: el sinsentido de la rigidez mental, de la falta de miras, de la cerrazón espiritual, el poder castrador de la religión, el aborregamiento social, el vacío de la falta de pensamiento propio, de opinión propia, la manipulación de las masas, el error de confundir amor con sacrificio, compasión con pena… y también nos muestra la otra cara de la moneda: la alegría de dar, de compartir lo mejor de nosotros mismos con los demás, la felicidad de amar, de regalar a los demás todo lo que llevamos dentro… Son muchos los platos exquisitos que se sirven en esa cena, pero son más, muchos más, los secretos y las verdades que se esconden tras las viandas del festín de Babette, esos secretos y verdades que nos enseñan a despojarnos de certezas y prejuicios, que nos impulsan a dar, a compartir lo mejor de nosotros mismos con los demás, que nos invitan a vivir y a amar…

Per Carlos Olalla, http://laplacenta.clandestinodeactores.com

Llibres d'Isak Dinesen a la Biblioteca Bac de Roda:

🕮 DINESEN, ISAK. ***La Història immortal; seguida de l'Anell.*** Barcelona: Viena, 2009. **N Din**

🕮 DINESEN, ISAK. ***Ehrengard.*** Barcelona: Columna, 2000. **N Din**

🕮 DINESEN, ISAK. ***Memòries de l'Àfrica.*** Lleida: Pagès, 1999. **N Din**

BIBLIOTECA BAC DE RODA
C. d'en Bac de Roda, 1 bis.
08510. Roda de Ter.
Tel.: 938540077.
A/e:b.rodadeter.br@diba.cat
Web: www.rodadeter.cat/biblioteca
Facebook: www.facebook.com/BibliotecaBacdeRoda
Biblioteca Virtual: http://bibliotecavirtual.diba.cat

BIBLIOTECA
BAC DE RODA

© Biblioteca Bac de Roda, 2015

Amb la col·laboració de:

BIBLIOTEQUES X MOLTS ANYS 2015, l'Any de les biblioteques

Diputació Barcelona
Xarxa de Biblioteques Municipals

AJUNTAMENT DE RODA DE TER