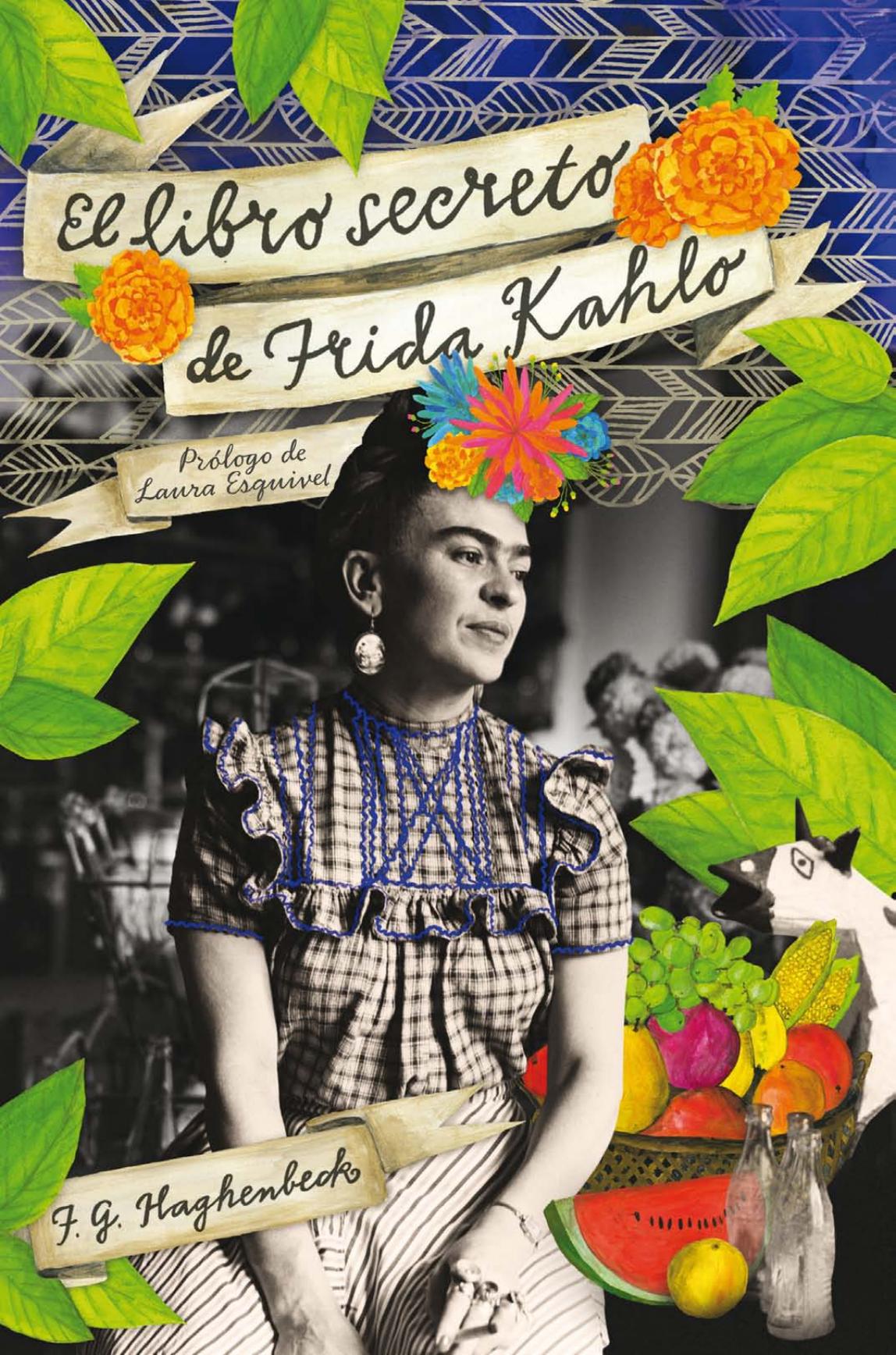


El libro secreto

de Frida Kahlo

Prólogo de
Laura Esquivel

F. G. Haghenbeck



F. G. Hagenbeck

*El libro secreto
de Frida Kahlo*



OCEANO

EL LIBRO SECRETO DE FRIDA KAHLO

© 2018, F.G. Haghenbeck
Esta edición c/o Salmaia Lit, Agencia Literaria

© Laura Esquivel (por el prólogo)

Diseño de portada: Anna Dorfman
Ilustración de portada: Lisa Congdon
Fotografía de Frida Kahlo: Getty / Bettmann
Viñetas de interiores: F.G. Haghenbeck

D. R. © 2018, Editorial Océano de México, S.A. de C.V.
Homero 1500 - 402, Col. Polanco
Miguel Hidalgo, 11560, Ciudad de México
info@oceano.com.mx

Primera edición en Océano: 2018

ISBN: 978-607-527-570-3

Todos los derechos reservados. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita del editor, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo público. ¿Necesitas reproducir una parte de esta obra? Solicita el permiso en info@cempro.org.mx

Impreso en México / Printed in Mexico

Prólogo

No deja de sorprenderme la capacidad narrativa de F. G. Haghenbeck. Hace años llegó a mis manos un ejemplar del libro *Hierba Santa*, escrito por una mujer llamada Alexandra Scheiman. Me deleitó su lectura y me dejó la impresión de que esa mujer, aparte de ser una gran cocinera, debía ser una gran apasionada de la historia de México, pues reconstruyó con gran precisión fragmentos de la vida de Frida Kahlo dentro de su contexto. Consideré que su trabajo literario era una excelente combinación de lo íntimo y sensual con lo público y racional; de lo que sucedía en el interior de la cocina con aquello que se generaba en las calles.

Cuál no sería mi sorpresa al enterarme recientemente de que fue el mismo Haghenbeck quien en el año de 2009 publicó esa novela bajo un pseudónimo. La noticia sirvió para que en mi mente todo cobrara sentido, ya que su oficio como escritor se caracteriza por esa habilidad para contar historias vistas desde fuera, pero con implicaciones en nuestro yo más interno. Francisco Haghenbeck ha incursionado en varios géneros, y en todos con éxito: desde el cómic hasta la novela histórica, pasando por la novela negra, en la que se ha hecho de muchos seguidores a partir de su pintoresco personaje, el

detective Sunny Pascal. Así que era de esperar que le diera otro giro a su trayectoria literaria con *El libro secreto de Frida Kahlo*, una novela que ya ha sido publicada en 21 países y traducida a 17 idiomas.

Lo que sigo sin entender es ese afán de algunos editores por querer encasillar a un escritor dentro de determinado género literario, hasta el punto de sugerir que una novela se publique con pseudónimo porque consideran que no corresponde con el estilo del autor. O peor aún, las advertencias que suelen hacer los editores norteamericanos (me imagino que para evitar futuras demandas) de que las recetas de tal o cual libro no deben ser cocinadas.

Por favor hagan caso omiso de dicha recomendación. Las recetas de este libro son magníficas, y si las preparan sentirán que *El libro secreto de Frida Kahlo* no se perdió, que lo tienen ustedes en sus manos, que vive, que respira, que se cuele entre los caldos... que habla. Si toda receta de cocina esconde una historia personal, familiar, nacional, todo intento de rescatarla corresponde a una búsqueda interna, a un interés por conocernos mejor, por saber cómo y dónde se cocinó nuestra historia. En qué cazuela, en qué lienzo, en qué cantina, en qué muro se fue macerando la nación que nos conforma. Ese maravilloso país que Hagenbeck retrata tan bien se convierte en una ofrenda de Día de Muertos, en un retablo, en un judas de cartón a punto de estallar. Sólo de la mano experimentada de F. G. Hagenbeck pudo surgir esta novela que es en sí misma un gran conjuro en contra de la muerte y a favor de la vida.

LAURA ESQUIVEL

El documento perdido de Frida

Entre los objetos personales de Frida Kablo había una pequeña libreta negra a la que llamaba El libro de Hierba Santa. Era una colección de recetas de cocina para elaborar las ofrendas con motivo del Día de Muertos, ya que de acuerdo a la tradición, el 2 de noviembre los difuntos obtienen permiso divino para visitar la tierra, y debe recibírseles con un altar formado por flores de cempasúchil, panes azucarados, fotografías cargadas de añoranzas, estampas religiosas, incienso de olores místicos, juguetonas calaveras de azúcar, veladoras para iluminar el camino a la otra vida, y con los platillos predilectos de los difuntos. Al ser descubierta entre los objetos del museo ubicado en la calle de Londres en el hermoso barrio de Coyoacán, se convirtió en un valioso hallazgo que se exhibiría por primera vez en la monumental exposición en homenaje a Frida en el Palacio de Bellas Artes, con motivo del aniversario de su natalicio. Su existencia confirmaba la pasión y el tiempo que dedicaba a levantar sus famosos altares de muertos.

El día que se abrió la exhibición al público, la libreta desapareció.

Capítulo I



Esa noche de julio no era como tantas otras, las lluvias se habían quedado agazapadas en un rincón para ofrecer el manto negro de un cielo estrellado, libre de nubes fofongas que descargarán lágrimas sobre los habitantes de la ciudad. Si acaso un ligero viento silbaba cual chamaco jugueteando entre los árboles de una pomposa casa azul que dormitaba la cálida noche de verano.

Y fue precisamente en esa noche tranquila cuando se escuchó un constante golpeteo que retumbaba por todos los rincones del pueblo de Coyoacán. Eran los cascos de un caballo que tamborileaban al trotar por el empedrado. El eco de sus pasos resonaba en cada esquina de los hogares de altos techos de teja para avisar a todos sus moradores de la llegada de un extraño visitante.

Presa de curiosidad, debido a que México era ya una ciudad moderna, lejana de las arcaicas fábulas y leyendas pueblerinas, los pobladores de Coyoacán interrumpieron la cena para asomarse a través del rabillo de su portón y descubrir al enigmático cabalgador seguido de una corriente de aire “propia de difuntos o aparecidos”. Un perro bravo se enfrentó a ladridos al misterioso jinete, lo que no perturbó al hermoso corcel blanco

y menos aún al que lo montaba: un adusto jinete cuyo pecho cubierto por un chaquetín marrón cruzaban pistolerías repletas de balas. Éste llevaba calado un sombrero de paja tan grande que igualaba en tamaño al domo de una iglesia y le oscurecía por completo el rostro. De entre las sombras de su semblante sólo se atisbaban unos impactantes ojos brillantes y un grueso bigote que sobresalía de ambos extremos de la cara. A su paso, los ancianos aseguraron las puertas con doble llave, pasador y tranca, temerosos aún del recuerdo de la Revolución, cuando esos visitantes traían consigo la ruina y desolación.

El jinete se detuvo en la esquina de la calle de Londres, frente a una casa añil cuya fachada toda de azul cobalto gritaba su peculiaridad en el vecindario. Los ventanales figuraban gigantescos párpados asentados junto al portón. El caballo se movió nervioso, apaciguándose en cuanto el jinete descendió para darle cariñosos golpecitos en el cuello. Luego de ajustarse sombrero y pistolera, el forastero se dirigió con aplomo hasta el portón y jaló el cordel haciendo repiquetear la campana. De inmediato se encendió una luz eléctrica y la entrada de la casona se iluminó por completo, descubriendo un ejército de polillas que zumbaban su desesperación alrededor del foco de la entrada. Cuando Chucho, el mozo indispensable de toda casa que se respetara, asomó su cabeza para descubrir al visitante, éste lo miró fijamente y avanzó un paso. Temblando, el cuidador lo dejó pasar no sin antes persignarse varias veces mientras rezaba algunos avemarías. Sin decir nada, el visitante cruzó el zaguán con grandes zancadas hasta llegar a una maravillosa locación decorada con muebles artesanales, plantas exóticas e ídolos prehispánicos. La casa estaba llena de contrastes. En ella convivían objetos de dolor, recuerdos de alegría, sueños pasados y triunfos presentes. Cada cosa hablaba para mostrar el mundo privado de su propietaria, quien esperaba al visitante en su habitación.

El recién llegado caminó por cada cuarto con la soltura propia de quien los conociera de memoria. A su paso encontró

un enorme Judas de cartón con gruesos bigotes de panadero, que en lugar de ser tronado el próximo domingo de resurrección tendría que conformarse con servir de modelo de algún cuadro de su propietaria; pasó frente a calaveras de azúcar que le sonreían con su eterno gesto endulzado de felicidad; dejó atrás las figuras aztecas con referencias mortuorias y la colección de libros empalagados de ideas revolucionarias; cruzó la sala que albergó a artistas que cambiaron un país y líderes que trasmutaron el mundo, sin pararse a mirar las viejas fotografías familiares de los antiguos inquilinos, ni las pinturas de colores que saltaban como un arco iris embriagado por un mezcál vaporoso; hasta llegar al comedor de madera, que añoraba las risas fáciles y las reuniones ruidosas.

La Casa Azul era un lugar donde se recibía a los amigos y conocidos con placer, y el jinete era un viejo conocido de la dueña, por eso Eulalia la cocinera, en cuanto lo vio, corrió a la cocina forrada de estruendosos mosaicos de Talavera a prepararle bocadillos y bebida. De todos los espacios de la casa, la cocina era el corazón que la hacía palpar, convirtiendo una inerte edificación en un ser viviente. Más que una simple morada, la Casa Azul era el santuario, refugio y altar de su señora. La Casa Azul era Frida. En ella atesoraba recuerdos de su transitar por la vida. Era un lugar donde sin problemas convivían los retratos de Lenin, Stalin y Mao Tse-tung con retablos rústicos de la virgen de Guadalupe. Flanqueaban la cama de latón de Frida una enorme colección de muñecas de porcelana sobrevivientes de varias guerras, inocentes carritos de madera carmesí, aretes cubistas en forma de manos y milagros de plata para bendecir los favores de algún santo. Todo eso daba cuenta de los deseos olvidados de esa mujer sentenciada a vivir enclavada en su cama. Frida, la santa patrona de la melancolía, la mujer de la pasión, la pintora de la agonía, quien permanecía en su lecho, con la mirada en sus espejos que en silencio se peleaban por mostrarle la mejor imagen de la artista vestida de tehuana, zapoteca o de la mezcla de todas las culturas mexicanas.

El más inclemente de todos era un espejo colocado en el techo de su cama, que se empeñaba en reflejarla para que pudiera encontrarse con el tema de toda su obra: ella misma.

Cuando el forastero entró a la recámara, Frida volvió su rostro adolorido y sus miradas se encontraron. Se le veía demacrada, flaca y cansada. Aparentaba mucho más que el medio siglo que había vivido. La mirada de sus ojos cafés era lejana, perdida a causa de las abundantes dosis de droga que se inyectaba para aplacar sus dolores y del tequila en el que maceraba sus desamores. Esos ojos que eran carbones grises a punto de extinguirse, y que alguna vez fueron llama encendida cuando Frida hablaba de arte, política y amor, ahora eran ojos lejanos, tristes, pero sobre todo cansados. Apenas si se movió, un corsé ortopédico la aprisionaba, coartándole la libertad. Una de sus piernas era la única que se revolvía nerviosa en busca de su compañera, la que le habían cortado unos meses atrás. Frida contempló a su visitante, recordando sus anteriores encuentros, cada uno atado a una desgracia. Esperaba esa reunión con desesperación, y cuando su habitación se inundó de un fuerte aroma a campo y tierra húmeda, supo que por fin el Mensajero había acudido a su llamado.

El Mensajero simplemente permaneció de pie junto a ella, posando su resplandeciente mirada sobre el delicado cuerpo quebrado. No se saludaron, pues a los viejos conocidos se les disculpan las inútiles reglas sociales: Frida se limitó a levantar la cabeza como preguntando cómo iba todo ahí de donde él venía, y él respondió con un toque de su mano al sombrero ancho para indicar que todo iba de maravilla. Entonces Frida, molesta, llamó a Eulalia para que atendiera al invitado. Los gritos fueron rudos, groseros. Su antiguo humor coqueto y parrandero había sido sepultado con la pierna amputada, había muerto con las operaciones y la congoja de sus enfermedades. Su trato hacia la gente era de limón amargo.

La sirvienta apareció con un platón muy coqueto, adornado de flores y un mantelito con pájaros bordados donde se leía

un “Ella” escrito con pétalos de rosa blanca. Sobre una mesita al lado de la cama, colocó la charola que portaba la ofrenda dedicada al visitante: una botella de tequila y botana. Nerviosa por la presencia de ese hombre, Eulalia sirvió el aguardiente en dos copas de cristal soplado, del mismo azul de la casa, y las acompañó con sus respectivas sangritas; luego arrimó la fresca botana de pico de gallo, un queso panela horneado y limones partidos en cuartos. Antes de que las cítricas sonrisas dejaran de balancearse, Eulalia ya se había escabullido.

No podía evitar el escalofrío que le provocaba la presencia del extraño a esas horas de la noche; le ponía la piel de gallina. En cuanto pudo le aseguró al resto de la servidumbre que nunca vio que su cuerpo arrojara sombra. Por eso, al igual que Chuchó, se recitó los avemarías y padrenuestros necesarios para alejar el mal de ojo y los aires fúnebres.

Frida tomó la copa de tequila. Con ese gesto tan suyo de levantar su ceja unida, se la empinó en la boca, un poco para mitigar las descargas de dolor en su cuerpo, y otro para acompañar a su invitado. El Mensajero hizo lo suyo con su copa, pero sin probar la sangrita. Fue una lástima que también desairara la botana, preparada con la receta que Lupe, la antigua esposa de Diego, le había enseñado a la pintora. Frida se sirvió otra copa. No era la primera de ese día, pero sí sería la última de su vida. El alcohol entró en su garganta, despertando su mente adormilada.

—Te llamé para que le mandes un recado a mi Madrina. Quiero cambiar nuestra cita del Día de Muertos. No habrá ofrenda este año. Quiero que venga mañana. Dile a ella que espero que la marcha sea feliz y esta vez no quiero volver.

Frida guardó silencio para dar tiempo a que el Mensajero contestara, pero como siempre, no hubo respuesta. Aunque nunca había escuchado su voz, ella insistía en hablarle. Sólo sus ojos hambrientos que clamaban tierra y libertad se clavaron en ella. Bebió su último tequila como un acto de solidaridad, dejó la copa y dio media vuelta para salir de la habitación

con su cascabeleo de espuelas, dejando a la artista con la vida hecha trizas, como su esqueleto. Caminó por el patio con zancadas de caporal de rancho, pasando por el jardín donde las cotorras, perros y changos gritaban al notar su presencia. Llegó hasta la entrada cuyo portón abierto sostenía Chucho, y se despidió de él ariscamente con una inclinación de cabeza, mientras al asustado mozo le salían más persignadas que a una viuda en domingo. Montó de nuevo su caballo blanco y se perdió calle abajo en la noche azul negra.

Al escuchar los cascos alejarse tras el viento gélido, Frida apretó con su mano el pincel que rebosaba tinta negra. Garabateó una frase en su diario personal y la adornó añadiendo viñetas de ángeles negros. Terminó el dibujo con lágrimas en los ojos. Cerró el cuaderno y llamó de nuevo a la cocinera; luego sacó del buró una libreta negra desgastada, viejo obsequio de días felices, cuando aún podía soñar con vivir. Se la regaló su amiga Tina meses antes de que contrajera matrimonio con Diego. Ésta, además del recuerdo, era el único presente que guardaba con aprecio de su boda. La abrió en la primera página y leyó mediante un imperceptible movimiento de labios: “Ten el coraje de vivir, pues cualquiera puede morir”. Después comenzó a pasar las páginas con la lentitud y cuidado propios de un bibliotecario ante una biblia escrita en antiguos pergaminos. En cada hoja había tesoros escondidos, pedazos de su vida derramados en recetas de cocina que había aderezado, cual delicioso puchero, con poesías y comentarios sobre cada una de las personas de su vida. Ella misma le llamaba burlonamente *El libro de Hierba Santa*, pues ahí había escrito las recetas que utilizaba para levantar altares en cada Día de Muertos, en cumplimiento de una promesa hecha muchos años atrás. Rebuscó entre las hojas llenas de aroma a canela, pimienta y manojos de hierba santa, hasta que encontró la receta que le entregaría a Eulalia.

—Te voy a hacer un encargo muy importante, Eulalia. Mañana vas a preparar este plato tal cual lo tengo escrito. Te vas al mercado tempranito a comprar todo. Y quiero que te quede

para chuparse los dedos —le indicó señalando la receta del plattillo. Hizo una pausa para soportar la angustia de saber que la vida se le escurría, y continuó dando órdenes—: después de que cante el gallo, lo agarras, y lo matas para el guisado.

—Niña Fridita, ¿vas a matar al pobre del señor Cui-cui? —le preguntó admirada—. Pero si es tu preferido. Lo mimas como si fuera tu hijo.

Frida no se molestó en contestarle, simplemente volteó la cara y cerró los ojos para tratar de conciliar el sueño. Eulalia se retiró con el cuaderno pegado a su corazón.

En ese lecho que era su cárcel, Frida soñó banquetes, calaveras de azúcar y pinturas en una exposición. Al despertarse, ya no encontró a Eulalia. Su casa permanecía en silencio. Comenzó a dudar de que la visita del Mensajero y su vida toda, incluso su primera muerte, no fueran sino una jugarreta de las drogas prescritas para sobrellevar el dolor que la torturaba. Después de mucho pensarlo, supo que todo era verdad. Y rompió a llorar, de rabia, de angustia, hasta que el sueño volvió a arrullarla para alejarla otra vez de la realidad.

Horas más tarde llegó Diego de su estudio de San Ángel. Al entrar al dormitorio para ver a Frida, la descubrió dormida con un gesto de sufrimiento. Le extrañó notar que sobre la mesa de noche había una botella de tequila a medio tomar y dos vasos todavía olorosos a alcohol. Se intrigó aún más cuando los sirvientes le aseguraron que su patrona no había recibido visita alguna. Arrimó su mecedora y se sentó al lado de la cama de su mujer. Le tomó la mano con delicadeza, como si fuera una fina pieza de porcelana y la acarició suavemente, con miedo de lastimarla. En tanto, su memoria viajaba por los años de recuerdos compartidos; evocó el fuego que guardaba ese pequeño cuerpo al que amaba tanto con lujuria como con la devoción que un hijo experimenta hacia su madre. Degustó sus noches de sexo, coronadas por los delicados pechos blancos de Frida, tan pequeños como melocotones, por sus nalgas redondas, y recordó aquel día en que se lo dijo y ella tan

coqueta sólo respondió: “¿Mis nalgas son como la hierba santa?”, luego le explicó que esa hoja posee la forma de un corazón. Lloró durante varios minutos al ver reducida esa pasión a una máquina rota. El sueño le llegó mientras decía en murmullo: “Mi Frida, mi niña Frida...”

Al siguiente día, después de que el gallo preferido de la pintora anunció el nuevo día, como prodigiosamente lo había hecho durante más de veintidós años, le torcieron el cogote y lo guisaron. Pero Frida nunca pudo degustarlo.

En el informe médico quedó consignado que su muerte fue a causa de una complicación pulmonar. Con la complicidad de las autoridades, Diego evitó que se le hiciera la autopsia. Y desde entonces, la teoría del suicidio se dispersó como el aroma del café matutino preparándose a fuego lento.

Las desgarradoras últimas palabras que Frida escribió en su diario fueron: “Espero que la marcha sea feliz y esta vez espero no volver”.



EL MENSAJERO

Una vez dijo: “el que quiera ser águila que vuele, el que quiera ser gusano que se arrastre, pero que no grite cuando lo pise”. No me lo dijo a mí. Ni sé a quién se lo dijo, pero de que lo dijo, lo dijo. Hay que servirle tequila, sangrita y algo de comer, pues seguramente viene cansado del largo camino. Yo también estaría hasta la madre de andar cabalgando así.

Pico de gallo

La Lupe, un día que andaba de buenas, me dijo que la copa de tequila y el pico de gallo eran imprescindibles en Jalisco, en el

ritual previo a la comida. Allá, en su pueblo, los trabajadores al llegar de sus labores en la parcela se sentaban en los equipales bajo la sombra del corredor a comer fruta sazónada y queso panela entre sorbo y sorbo de tequila.

~ 2 jícamas frescas peladas ~ 4 naranjas grandes y jugosas ~ 3 pepinos pelados ~ $\frac{1}{2}$ piña pelada ~ 3 mangos semiverdes ~ I xoconostle ~ I manojo de cebollitas ~ 6 limones ~ 4 chiles verdes ~ sal de grano.

Hay que picar uniformemente y en cantidades iguales: jícama, naranja, pepino, piña, cebolla, mango y xoconostle. Si se le agregan granos de granada el plato puede adornarse como la bandera de México, y verse requetechulo. Hay que aderezar con la mezcla del jugo de los limones, los cuatro chiles y una cucharada de sal de grano. O bien, sazónarla sólo con limón y chile en polvo.

Queso panela horneado

La panela, que es de la tierra del tequila, es un queso fresco muy sabroso, diferente al que compro aquí. Se consigue en los mercados y en las tienditas de por allá. A veces Lupe se traía algunos muy sabrosos de sus viajes.

~ I queso panela ~ I diente de ajo grande ~ $\frac{1}{4}$ de taza de hojas de cilantro ~ $\frac{1}{4}$ de taza de hojas de perejil ~ $\frac{1}{4}$ de taza de hojas de albahaca ~ I cucharada de hojas de orégano fresco ~ $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva ~ sal y pimienta negra recién molida.

Hay que poner en una cazuela de barro un queso panela grande oreado y luego bañarlo con una salsa que se prepara picando finamente el diente de ajo y el resto de los ingredientes. Se sazóna con sal y pimienta y se deja macerar durante 6 horas en un sitio fresco, ya sea en el patio o en la ventana, cuidando que no se lo coman los changos. Después se hornea a 180 grados

centígrados durante 20 minutos o hasta que comience a derretirse. Se sirve cuando todavía está calentito. Esta preparación es buena para ofrecerla como botana acompañada de tostadas o rebanadas de birote.

Sangrita

Esta receta de sangrita la conseguí en un viaje con Muray. Fue cuando me enseñó que debía acompañar mi tequila con una bebida agridulce. A mí me gusta el tequila solo, como los machos, y siempre me ha servido para impresionar a los invitados gringos que vienen a ver a Diego.

~ 2 chiles anchos ~ 2 cucharadas de cebolla picada ~ 2 tazas de jugo de naranja ~ $\frac{1}{2}$ taza de jugo de limón verde ~ sal.

Hay que poner los chiles anchos asados, desvenados y sin semillas a hervir por 2 minutos, y luego dejarlos reposar 10. Se mezcla la cebolla, el jugo de naranja y la media taza de jugo de limón verde y se ponen junto al chile ancho en la licuadora o en un molcajete; se muele todo muy bien y se le agrega sal. Se le puede añadir más jugo de naranja, limón o jugo de tomate.



La sangrita es la mujer. Es la que huele a especias y cebollas. La que le pone el color y lo picoso al macho tequila. Ellos dos, juntos, son un idilio perfecto.

Cuánto me gustaría ser así con mi Dieguito. Pero él puede ser mi amigo, mi hijo, mi amante, mi colega; nunca mi esposo. Después del choque que tuve con el tranvía, él ha sido mi peor accidente.

Capítulo II



Ella, la mujer que pintaba el tema que mejor conocía, la de los ojos profundos con cejas pobladas como un colibrí alzando el vuelo, la de los labios duros, mirar rápido y dolor eterno, no siempre fue así. Aunque hubo constantes: la ausencia de Dios —se convirtió en atea por convicción—, la pasión por el día a día y la lujuria por el mañana. Así como los grandes ahuehuetes que contemplan la historia en silencio fueron semillas, así Frida también fue niña.

Frida había aprendido a coser, zurcir, bordar, todo lo que una niña bien debía saber para ser casadera, pero se negó a aprender a guisar; su gusto por la cocina se limitaba tan sólo a disfrutar ocasionalmente los platillos de la mesa familiar, pues, para ser sinceros, la niña flacucha no era de buen apetito. Y eso que nunca faltó sazón en la mesa de su casa. Su madre, siguiendo las arraigadas tradiciones de su herencia española e indígena oaxaqueña, era tan ducha para preparar succulentos platillos como para procrear chamacas. Y es que en casa de Frida las mujeres sobraban. Ella fue la tercera de cuatro hijas, y para desgracia de su altiva madre, la menos femenina. No así para su padre, Guillermo, un emigrante alemán

descendiente de judíos y húngaros, quien solía decir: “Frida es mi hija más inteligente y la que se parece más a mí”.

La chiquilla fue creciendo como alguien único y especial, como un trébol de cuatro hojas oculto en medio de un vasto campo. No se podía esperar menos de Frida, sus raíces eran un tanto exóticas y su historia familiar, como la de México, llena de dolor y tierra. El matrimonio de los Kahlo fue extraño desde el principio y terminó peor: fueron inmensamente infelices. A los diecinueve años, su padre emigró a México, donde cambió el teutón Wilhelm por el poético nombre de Guillermo, acorde a su nuevo país. Provenía de una familia de artesanos quienes le legaron esa delicada mirada hacia la vida que lo convertiría en uno de los mejores fotógrafos de su época. Pero ese gran talento no le bastaría para escaparse de sufrir lágrimas y desaires.

En cuanto llegó a México, Guillermo comenzó a trabajar en la joyería de unos inmigrantes alemanes. Para el duro muchacho, las costumbres de su país adoptivo contrastaban enormemente con su europea y obtusa forma de ser. Lo desconcertaban el calor y la pasión que desbordaban los mexicanos en todas sus actividades. Se asombraba ante el pronunciado escote de las marchantas que vendían frutas en la calle mientras sus voluminosos senos coqueteaban abiertamente a los arrieros que se despojaban de sus camisas sin pretexto alguno ante el primer calor de primavera. Poco a poco, las tonalidades y los olores de México se le metieron por nariz, boca y ojos. De repente, él mismo experimentó un gran fuego en su corazón: se había enamorado de una hermosa criolla llamada Carmen. En cuanto alcanzó cierta estabilidad económica, la desposó y procreó con ella a su primera hija.

Fue entonces cuando el dolor y el infortunio sellaron su vida. La muerte lo rondaría con tanta insistencia como los ataques epilépticos de los cuales era víctima. La segunda hija de papá Kahlo murió a los pocos días de su nacimiento. Su esposa, empecinada en darle un varón, volvió a preñarse. En el tercer embarazo, la niña nació sana, pero el destino había

lanzado ya sus dados y dejó viudo a Guillermo con dos niñas pequeñas a su cuidado.

Guillermo poseía un alma fría, capaz de entender complejas leyes de física, así como de ignorar la necesidad de abrazar a un ser querido. El mismo día de la muerte de su esposa comenzó los preparativos para encontrar una nueva consorte: envió a las dos niñas a un convento y le propuso matrimonio a Matilde, una oaxaqueña que trabajaba con él en la joyería.

Matilde nunca lo amó, y si aceptó casarse con él fue sólo porque le recordaba a su primer amante, también alemán, quien la poseyó de tal manera que la hizo ver al mismo Dios. Para su desgracia, ese rubio ángel se suicidó y dejó a Matilde con una encendida pasión que el alma calculadora de Guillermo nunca podría apagar. Desde entonces, la religión sería el único consuelo de esta mujer de alma atormentada.

De Antonio Calderón, su nuevo suegro, Guillermo aprendió el arte de la fotografía. Entre los penetrantes olores de los químicos y la ardua labor diaria en el trabajo, pronto adquirió destreza como retratista e incursionó además en la pintura de paisajes, a los que dedicaba sus somnolientos fines de semana. Tanta fue la fama que alcanzó, que el mismo Porfirio Díaz le encomendó varios trabajos fotográficos.

El de los Kahlo era un matrimonio por conveniencia. Matilde le dio a Guillermo cuatro hijas: Matilde, Adriana, Frida y Cristina. Y Guillermo a ella: dinero, clase y una casa en el pueblo de Coyoacán. Pero este intercambio tenía un condimento amargo, indigno de saborearse. El esperado heredero nunca llegó y por eso Guillermo educó a su tercera hija como varón.

Las comadres de Coyoacán comentaban que el día en que nació Frida, se respiraban en la ciudad vientos de cambio. Eran días complicados donde el porvenir pendía de un hilo y la esperanza escaseaba, pero la gente recordaba la matanza de los trabajadores huelguistas de Río Blanco y comenzaba a hablar de un pequeño hombre del norte llamado Madero, quien pregona-ba cual Cristo en Jerusalén un nuevo futuro donde el gobierno

sería elegido democráticamente. Esos susurros y chismes durante las compras del mercado fueron los que se intercalaron con el anuncio de la llegada de la nueva hija de la familia Kahlo.

Frida tuvo la mala suerte de que su madre no se ocupara de ella. Como se negaba incluso a alimentarla, Guillermo contrató a una nodriza indígena que se hizo cargo de la pequeña desde su nacimiento. Y ella con mucho cariño la alimentó mediante sus delicias pueblerinas y la entretuvo con canciones del campo.

Al pasar los años, esos vientos se fueron transformando y afuera de los grandes muros de la casona de Coyoacán la muerte comenzó a rondar, trayendo gélidas brisas cargadas de angustia y miedo. Con la Revolución se desató en todo el país una carnicería. Y cuando en el palacio de gobierno, el presidente Madero era traicionado por el general Victoriano Huerta, que lo mandó fusilar a sangre fría, la muerte tocó a la puerta de los Kahlo. Ese día de febrero, un extraño viento del norte comenzó a correr entre los árboles de la casona. Hojas y ramas se agitaban de un lado a otro cual enormes manos que intentaban alcanzarse. La calle se cubrió de una polvareda insostenible que obligó a los transeúntes a refugiarse en cualquier recodo. El viento arreciaba y como ogro enojado comenzó a derribar postes y árboles. Las mismas lavanderas y chismosas del pueblo decían que ese vendaval llevaba inscritos los gritos de dolor de una parturienta. Nadie imaginó que esa corriente gélida era un llamado para Guillermo que, preocupado, todo lo observaba resguardado desde su ventana. Su pequeña Frida estaba enferma en cama; en cuanto el doctor se fue, cerró con fuerza el portón de la calle para evitar que algo de ese viento funesto se colara a su hogar.

—¿Qué le pasa a mi hija, doctor? —le había preguntado al médico cuando éste recogía ya su sombrero.

—Está muy enferma, señor Guillermo. Tiene polio. Si no se le controla, llegará a su sistema nervioso y podrá dejarla paralítica o matarla —respondió el galeno.

Guillermo y Matilde reaccionaron muy a su manera: ella suspiró profundamente para aguantar la mala noticia y él cerró los ojos bajando la cabeza. Ninguno derramó una sola lágrima; pero la nana de Frida, que escuchaba tras la puerta, soltó tal llanto, que contenía al de los progenitores y las hermanas juntas. Sus lamentaciones se escabulleron por las rendijas de la puerta y las ventanas, para fusionarse con el misterioso viento que surcaba las calles, atrayéndolo, como la sangre del venado atrae a su atacante.

Antes de irse a dormir, papá Kahlo entró al cuarto donde la pequeña de seis años guardaba reposo en una enorme cama enmarcada con columnas de madera que la vigilaban desde las cuatro esquinas. Aunque solía ser seco, distante y apenas si volteaba a ver a sus hijas, esa noche sus ojos eran toda dulzura para su predilecta. Llevaba un libro de pasta dura y letras doradas con una hermosa imagen de duendes, hadas y princesas.

—¿Qué traes bajo el brazo, papá? —preguntó Frida con una gran sonrisa.

Su padre se sentó a su lado y con inusitada ternura le tendió el libro.

—Es un regalo. Lo he comprado para tu fiesta de cumpleaños, pero pensé que te gustaría leerlo ahora —dijo mientras le acariciaba la cabellera de obsidiana.

—¿De qué se trata, papá? —preguntó curiosa Frida.

—Son los cuentos de mi tierra, Alemania. Los recopilaron dos hermanos para evitar que cayeran en el olvido. Son los cuentos de los hermanos Grimm.

La niña hojeó el libro y se fascinó con sus cromos multicolores. Su sonrisa creció al descubrir uno donde se veía a un joven hablando con un misterioso ser en medio del camino. El personaje vestía una larga capa negra y cargaba su enorme gadaña. Frida se sorprendió aún más al notar que una calavera observaba al joven. Buscó entonces el título: *La Madrina muerte*.

—¿Quién es la madrina muerte? —cuestionó.

A diferencia de su madre, su padre era un librepensador ateo que odiaba hablar de religión, fe y muerte. Sin embargo, se extrañó de escuchar esa pregunta porque justamente durante la mañana aquel cuento le había rondado por la cabeza.

—¡Ah, es mi historia preferida! En ella se cuenta que la muerte vaga por el mundo para apagar las velas que representan la vida de los humanos. Un día, acepta convertirse en madrina de un niño y le concede el don de adivinar qué persona va a morir o cuál vivirá. Pero le advierte que nunca podrá oponerse a sus decisiones, pues a la muerte no se le engaña ni se le contradice. Cuando el muchacho crece, se vuelve un curandero famoso que salva o desahucia a sus pacientes con gran tino. Pero un día se enamora de una princesa, y al ver que su madrina quiere llevársela a sus dominios, decide ofrecerse en vez de ella.

—¿Y lo logra? ¿Acaso un pobre granjero puede engañar a la muerte, papá?

—No la engaña, tan sólo hace un trato con ella. Si eres inteligente, a veces puedes pedirle un favor, pero hay que tener cuidado con lo que pides —le explicó al ver lo divertida que estaba su hija.

—¿Tú crees que la muerte quiera ser mi madrina y salvarme de esta enfermedad?

La pregunta inquietó al pobre Guillermo. Aunque ateo, no quería tentar a la suerte invocando de manera tan banal a la muerte, sobre todo en un momento en que peligraba la vida de su hija. Prefirió no responder, y comenzó a leerle *Historia de uno que se fue de casa para aprender a sentir lo que es el miedo*.

Mientras Guillermo y Frida continuaban leyendo ese libro lleno de historias fantásticas de burros cantantes, princesas dormilonas y hadas generosas, sonó la campana de la casa Kahlo. La nana de Frida apenas entreabrió el portón, pues desconfiaba de cualquiera que se atreviera a presentarse en medio de aquel temporal. Atisbó a una mujer alta y delgada, vestida con un fino traje de seda, estola de piel como serpiente emplumada, sombrero ancho con arreglos florales y oculta la cara

tras un velo. Al verla confirmó que las brisas frías nunca llevan nada bueno y se negó a dejar entrar a la elegante dama.

—Buenas noches, muchacha. He venido a ver a unos parientes y me encuentro perdida. Se oyen disparos a lo lejos y tengo miedo. ¿Podría guarecerme en su casa, por favor? —solicitó la voz, segura de sí misma.

La nana se remangó el rebozo, se acomodó el mandil y le cerró la puerta en las narices. La mujer permaneció ahí, tranquila.

—*Usteid*, ¡échele de aquí!, que la niña Frida se pondrá también —le gruñó la nana.

—Mala educación es no invitar a pasar a una visita; peor aún dejarla ir sin ofrecerle algo —dijo con calma la dama desde afuera del portón.

Rápido, la nana fue a la cocina para hacer un itacate con tamales, champurrado, panes y dulces. Regresó a la puerta corriendo y la abrió sólo lo suficiente para poder entregarle la comida.

—¡Aquí está pa' que rellene los huesos! *Usteid* será bien catrina, pero aquí va ahuecando el ala —le rugió, cerrándole de nuevo la puerta en la cara.

Al no obtener respuesta, la nana abrió una rendija por la que apenas podría pasar un ratón y espíó sigilosamente. Ni un alma había allí. Aún asustada, volteó y se dio cuenta de que la niña Frida la miraba desde el umbral de una puerta.

—¿Quién era ésa, nana? —le preguntó.

—Pa' su cama, niña, que si la ve su madre se va a requete enojar —contestó.

Por fin había cesado el viento malsano que se había desatado desde la mañana. La nana llevó a Frida a su cama y sonriendo le sirvió tamales y atole caliente; ahora tenía la certeza de que se recuperaría.

Frida sobrevivió a la polio pero le dejó una pierna más chica que la otra, desde entonces en el colegio empezaron a llamarla “Pata de palo”, confirmando que es posible escapar a la muerte, pero no a la maldad de los niños.



LAS RECETAS DE MI NANA

Mi nana venía de Oaxaca y le gustaba cantar *La Sandunga* cuando preparaba la comida para mí y mi hermana Cristi; mientras, nosotras jugábamos con nuestras muñecas debajo de sus grandes enaguas.

Mi nana nos contaba historias de aparecidos. “Los muertitos sólo vienen por misas, para enseñar el oro enterrado o para molestar. Por eso siempre hay que darles de comer, pa’ que se anden”, decía con una gran sonrisa. Lo que más recuerdo de ella eran sus blusas bordadas. He logrado conseguir algunas parecidas en mis viajes con Diego. Y no puedo olvidar sus tamales, éstos sí podían levantar a cualquier muerto.

Tamales de calabaza

Diego me platicó que los buenos tamales, esos que se comen en los pueblos, eran considerados por los indígenas como un regalo de sus dioses. Se usaban en el Miccailhuitontli, fiesta de los muertitos, y hay que ver si no tenían razón, al verlos tan calientitos y arropaditos en sus hojas de maíz, parecen chamaquitos que fallecieron tiernitos. Cuando llegaron los curas corrieron la fecha al día de Todos los Santos. Siempre los imperialistas son los que friegan al indio, y éste sólo traga masa calladito.

~ 1 kilo de calabazas chicas ~ 1 kilo de masa de maíz ~ 3 chiles cuaresmeños ~ 2 quesos de hebra oaxaqueños ~ $\frac{1}{4}$ de manteca de cerdo
~ 1 manojo de hojas de elote verde ~ 1 manojo grande de hojas de epazote (sólo las hojas) ~ sal y carbonato.

Se pica bien finito todo: calabazas, chiles, quesos y las hojas de epazote. La masa se revuelve con la manteca y la sal que se le pone disuelta en un poquito de agua con una punta de carbonato de sodio para que la pasta quede suave. Se pone una cucharada grande en cada hoja de elote, se extiende y se le agrega una cucharada del picadillo de calabazas; se envuelve y se mete a la vaporera por una hora y media. Se sabe que están cocidos porque se despegan de la hojita. Al fondo de la vaporera se le pone una moneda que deja de hacer ruido cuando le falta agua.

Atole de piña

~ I litro de agua ~ I piña bien madura ~ 3 litros de leche ~ I pizca de carbonato ~ azúcar al gusto ~ masa de maíz.

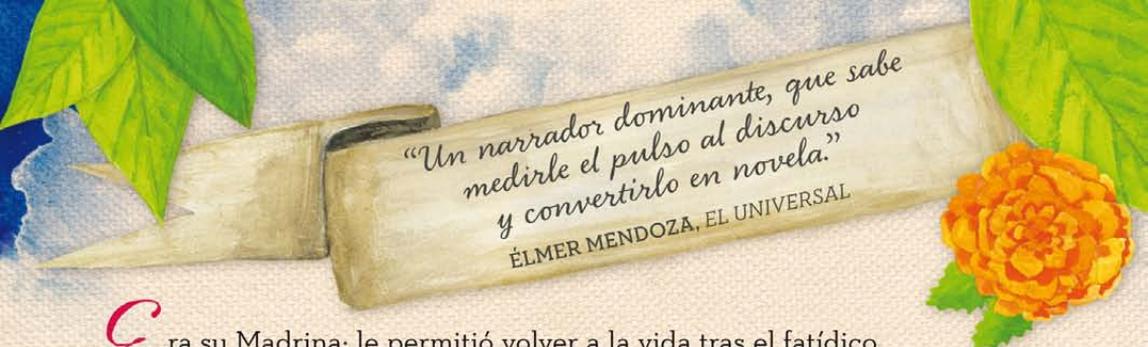
Se revuelve el agua con la masa, dejándola reposar por 15 minutos, luego se cuele y se reserva el agua. Hay que pelar la piña, partirla en trocitos, licuarla, colarla y darle un hervor antes de mezclarla con la masa y el azúcar. Se calienta durante unos 15 minutos. Se agrega la leche, el carbonato y se deja en el fuego sin dejar de mover hasta que esté cocido y en su punto. No debe hervir.

Buñuelos y miel de piloncillo

~ 500 gramos de harina cernida ~ 125 gramos de manteca de cerdo ~ $\frac{1}{2}$ cucharadita de anís disuelto en I taza de agua ~ 500 gramos de requesón ~ aceite de maíz para freír.

Se amasa muy bien la harina con la manteca y el agua de anís hasta lograr una pasta suave y manejable. Se deja reposar por una hora, se hacen bolitas y se van extendiendo sobre una mesa enharinada con un palote dándoles forma redonda y ayudándose

a extenderlas con los dedos. Se calienta el aceite y ahí se van dorando los buñuelos, se ponen sobre papel para quitarles el exceso de grasa. Para servir se colocan en un platón, se les pone encima el requesón desbaratado y se bañan con la siguiente miel: en una cacerola se pone a hervir 500 gramos de piloncillo, 1 litro de agua, 1 raja grande de canela, 4 guayabas y 3 manzanas. Se deja hervir hasta que espese.



“Un narrador dominante, que sabe medirle el pulso al discurso y convertirlo en novela.”
ÉLMER MENDOZA, EL UNIVERSAL

Era su Madrina: le permitió volver a la vida tras el fatídico accidente de tranvía. A cambio, le exigió que cada año le ofrendara un banquete nuevo. Los altares que Frida Kahlo preparaba con minuciosidad cada Día de Muertos, y que registraba puntualmente en su librito de recetas, eran prueba de su devoción y compromiso.

Pero su Madrina nunca dejó de atormentarla, de arrancarle la vida pedazo a pedazo, de recordarle que estaba en la tierra viviendo días prestados. El amor, la pasión, la vida artística y la soledad íntima de la pintora siempre estuvieron marcados por la muerte. En esta vigorosa novela, F.G. Haghenbeck relata la vida pública e íntima de Frida desde su infancia en Coyoacán hasta el día en que escribió en su diario: “Espero que la marcha sea feliz y esta vez espero no volver”.

Publicada en veintiún países y diecisiete idiomas; ganadora del premio Gourmand 2013, en Francia, y finalista en los International Latino Book Awards 2013, *El cuaderno secreto de Frida Kahlo* aparece ahora en su edición definitiva, que la confirma como una de las novelas más entrañables y memorables de su autor.

“Ese maravilloso país que Haghenbeck retrata tan bien se convierte en una ofrenda de Día de Muertos, en un retablo, en un judas de cartón a punto de estallar.”

DEL PRÓLOGO DE LAURA ESQUIVEL

“En este retrato sombrío y volcánico, Haghenbeck expresa la nostalgia por un mundo inocente que aún no ha sido corrompido por la industria cultural capitalista.”

EMILY BARNETT, LES INROCKUPTIBLES

