

RODRIGO PINTO

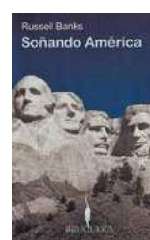
Soñando América

Russell Banks, a sus 69 años, es un escritor muy respetado y valorado como quien mejor representa a los pobres y a los marginales de su país, Estados Unidos. Con una gran trayectoria también en el mundo del cine, ha adaptado él mismo sus novelas en películas como *The sweet hereafter*, de Atom Egoyan, o *La americana consentida*, que será llevada al cine por Martin Scorsese, y también ha creado guiones como el de *En el camino*, basada en la novela de Jack Kerouac. Quizá por ese motivo el documentalista francés Jean-Michel Meurice le pidió que participara en un proyecto sobre la historia de Estados Unidos y la imagen de ella creada por el cine de Hollywood, junto al también

novelista y guionista Jim Harrison. Así, con el telón de fondo de las grandes ficciones cinematográficas que se refieren a la historia y a la identidad de Estados Unidos, Banks y Harrison, cada uno por su lado, establecieron un contrapunto más analítico, menos complaciente y más agudo, que ayudara a los espectadores franceses a contrastar esa poderosa imagen derivada del cine y fatalmente deformadora de la realidad.

Banks se entusiasmó con la transcripción de sus textos, citados muy parcialmente en el documental (aunque le gusta mucho tal como quedó), y, tras la edición de ellos en francés, quiso publicarlos en inglés. De ahí viene esta traducción, que mantiene, pese a algún nivel de edición, el tono "hablado" de su origen. Y es un texto, sin duda, interesante, especialmente ahora que Estados Unidos, sin perder ni un ápice de su papel hegemónico, parece abrirse a aceptar más contradicciones y ambivalencias que rompen con el discurso unívoco y triunfalista que caracterizó los últimos años. Y para entender mejor aquello, este libro de Banks viene como anillo al dedo. El autor se sitúa en la perspectiva de cómo nació el país y

cómo las diversas comunidades de origen, que buscaban cosas muy distintas, fueron confluyendo hacia una sola cultura, bajo la guía de los textos fundacionales que sellaron el proceso de independencia. Pero Banks no se detiene ahí: al contrario, lo más interesante del libro es cómo sigue rastreando esas fuerzas disímiles que ponen en tensión el país y que mantienen pendiente la promesa de encarnar completamente los valores y los enunciados contenidos en la Constitución y en la Declaración de Independencia. Dice cosas sorprendentes -como, por ejemplo, que "la raza se halla en lo más recóndito y oscuro de nuestra naturaleza en conflicto"-



pero que, en la lectura, no sólo se justifican, sino que también se agradecen por la claridad y la valentía de mirar la identidad de su país sin medias tintas ni chauvinismo alguno. **S**

Bruguera, Barcelona, 2008. 143 páginas.

Comente esta columna en <http://blogs.elmercurio.com/revistasabado/>

mesa y mantel

BEGOÑA URANGA

El secreto del sur

Debe ser porque las grandes ciudades están cada día menos vivibles. Congestión, cemento, esmog, mucho esmog -por lo menos en Santiago-, gente triste y agresiva, los centros comerciales como la alternativa preferida para salir con la familia...

Por eso que el gran sueño sigue siendo irse a vivir a regiones. A un lugar con mucho verde, un cielo azul y en el que la vida tenga otro ritmo, dedicándose a hacer cosas como antes "con tiempo, con cariño... naturales". Y eso es precisamente lo que hizo un santiaguino de tomo y lomo, Pedro Grez, quien se instaló con su familia en La Unión, en medio de un bucólico paisaje, huyendo de las prisas capitalinas.

Luego de otras aventuras, se dedicó a hacer jamones. Pero no cualquier jamón. Aquí se seleccionaron las mejores carnes, sal y especias naturales. Y se nota. Luego de probar, rehacer y volver a probar, Secretos de La Unión ofrece una gama de productos realmente notables, dignos de la más alta gastronomía.

De cordero, ciervo, vacuno ahumado, jabalí y su estrella el jamón patagónico, son realmente exquisitos. Sin exagerar un ápice. Aunque si de elegir se trata, el patagónico es absolutamente único. Su grasa infiltrada se derrite en la lengua, y en el paladar se siente nítidamente el sabor a mantequilla de campo y queso azul, con un largo retrogusto.

Nada más delicioso que preparar una

bandeja con un surtido de estos jamones, un pan crujiente y un buen vino, imantar de dioses y sin nada de trabajo! Al menos para uno.

Seguramente serán el clima, la paciencia y los aires, pero Chile se está llenando de pequeños emprendedores gastronómicos, con productos Premium y que están comenzando a exportar con mucho éxito y reconocimientos. Definitivamente, hay que probarlos. ¡Bocato di Cardinale! **S**

SECRETOS DE LA UNIÓN

PÁGINA WEB: www.secretosdelaunion.com

DÓNDE ENCONTRARLO: Jumbo Alto Las Condes: Avda. Kennedy 9001. Globeitalia: Avenida Las Condes 6903.

Precios desde \$ 1.500 a \$ 6.990

Comente esta columna en <http://blogs.elmercurio.com/revistasabado/>