ALIANZA EDITORIAL

Título original: *Dona Flor e seus dois maridos*

Primera edición: 1981
Sexta edición con nueva traducción: 2016

Diseño de cubierta: Elsa Suárez Girard
Imagen: Getty Images

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

Copyright © 2008, Grapiúna Produções Artísticas Ltda
Published in Brazil by Editora Companhia das letras, São Paulo
All rights reserved
De la traducción: Grupo Editorial Planeta SAIC, Argentina, 2007
© Alianza Editorial, S. A., Madrid, 1981, 2016
Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 15
28027 Madrid
www.alianzaeditorial.es
ISBN: 978-84-9104-324-9
Depósito legal: M. 387-2016
Printed in Spain

SI QUIERE RECIBIR INFORMACIÓN PERIÓDICA SOBRE LAS NOVEDADES DE ALIANZA EDITORIAL, ENVÍE UN CORREO ELECTRÓNICO A LA DIRECCIÓN:

alianzaeditorial@anaya.es

Esotérica y conmovedora historia vivida por doña Flor, emérita profesora de arte culinario, y sus dos maridos: el primero, de apodo Vadinho; de nombre Dr. Teodoro Madureira y farmacéutico, el segundo,

o

La asombrosa batalla entre el Espíritu y la Materia

Narrada por Jorge Amado, escriba público establecido en el barrio de Rio Vermelho, en la ciudad de Salvador de Bahía de Todos los Santos, en las vecindades de la Plazoleta de Sant'Ana, donde habita Yemanjá, señora de las aguas.

Preámbulo enfático y vago para amigos y chismosos

Un hecho se repite, constante y monótono, ante la publicación de cada nueva novela del autor de esta historia de doña Flor y sus dos maridos: hay siempre un(a) petulante que se mete en la piel de algún personaje y que proclama con altos gritos el escándalo, y se vale de las columnas de los diarios, con difusión, ingenio y amenazas al novelista: bofetadas, proceso o muerte. Para impedir que suceda lo mismo esta vez, el autor avisa a todos de que nadie vivo aquí, en esta obra de ficción, se encuentra retratado. Identidad de nombre y apellido, de apodo, profesión, edad, detalles físicos o morales, de fealdad o belleza, de celibato, matrimonio o concubinato, de color de piel, de mezcla de sangres, de virtudes y vicios, de cualidades y defectos, de todo, en fin, sin excepción, habrá sido la clásica, pura y simple coincidencia, ocurrida sin conocimiento del novelista. Quiso él fijar apenas aspectos del vivir bahiano y, en compañía de los lectores, sonreír a costa de ciertas ambiciones y ciertos hábitos de la pequeña burguesía definitivamente sin remedio, de vez en cuando enternecido con esta o aquella figura un poco rara aunque humana.

He aquí por qué cualquier parecido entre la realidad de la vida y la realidad de la novela –una naciendo de la otra y recreándola– es consecuencia de experiencia y búsqueda; pero si, por desgracia, alguna semejanza existiera entre personas vivas y personajes de la novela, habrá sido casual e inocente, a veces divertida coincidencia.

Así, cuando en las páginas de las aventuras matrimoniales de doña Flor el lector encuentre a un(a) fulano(a) con el mismo nombre, la misma profesión o el mismo aspecto, sepa desde ahora: que el personaje de la novela no es retrato de su conocido(a), y que cualquier semejanza entre ellos no es culpa del autor y, sí, del tal sujeto(a) que anda por ahí pareciéndose a figuras de la novela como si esto fuera ocupación de gente seria. Manía de grandeza de ciertos tipos, locos por mostrarse. Ahora, con esta nota, queda todo aclarado y el asunto cerrado de una vez. Menos mal.

Siendo el autor, en materia de culinaria, apenas un glotón, debe agradecer a sus buenas amigas las señoras Carmem Dias, Dorothy Alves y Alda Ferraz, tres maestras del gran arte, que suministraron recetas a la Escuela de doña Flor, algunas de ellas reproducidas en la novela con los ingredientes exactos y las medidas justas, pudiendo así servir a quien desee utilizarlas para los bocaditos suculentos –sin, no obstante, garantizar el autor los resultados, pues para el arte culinario no bastan los materiales y sus cantidades: sin el genio de los condimentos, sin la vocación por las salsas, sin la intuición del punto exacto, nadie alcanza el paladar de doña Flor.

Cosas de farmacia supo el autor por los doctores Alberto Schmidt y Paulo Paternostro, ambos gentilísimos, y aquí les agradece la ayuda cordial.

Agradece también al maestro Carlos Veiga y a la joven musicóloga Ieda Machado. A él por las explicaciones sobre músicas e instrumentos y sobre la orquesta de aficionados donde brilla su padre en el violín; a ella, por haberle, con gracia y paciencia, puesto en intimidad con el fagot, preparando al autor para los aplaudidos solos del boticario Teodoro, cuyos méritos de fagotista serán constatados en el transcurso de la historia.

También quiere el autor agradecer a la señora Edna Leal de Melo, directora de la Escuela de Cocina Sabor y Arte, sita en el número cinco del antiguo Arenal del Bajo, en Salvador, la autorización que, a ruegos de doña Norma (la de la novela o la verdadera, ¿quién lo sabe?), le concedió para dar a la Escuela de doña Flor el mismo sabroso nombre de la suya, tan conceptuada –el nombre y el renombre–. Acabó en esa ocasión sabiendo el novelista que era primo segundo de la maestra de los manjares, probándose así cómo la vida es más sorprendente que cualquier novela en sus casualidades y fatalidades, sal de la existencia.

Finalmente agradece (en trance) al poeta y magno guerrero, inventor y navegante, astrofísico, electrónico y vidente, al pintor Cardoso y Silva, capitán de lo astral, piloto del misterio, amigo milenario: sin prejuicios, él asesoró al materialismo del novelista en el onírico y mediúmnico universo, en los espacios siderales. Juntos fueron, el autor y el múltiple Cardoso, a los mundos conocidos y desconocidos; sólo en Marte estuvieron unas cuatro veces.

Como se ve, no bastándole la propia existencia, recurrió el autor a la erudición y gentileza de sus amigos, maestros en artes y milagros, para que doña Flor pudiera vivir su pequeña vida en esta ciudad mágica de Bahía, en donde se fecha esta novela, escrita en los años 65 y 66. Entre las lluvias del invierno y la dulce brisa del verano, respetándose los preceptos y las desavenencias de Oxóssi y Xangô.

EL NOVELISTA

Para Zélia, en la tarde calma de jardín y gatos, en la cálida ternura de este abril; para João y Paloma, en la mañana de las primeras lecturas y de los primeros sueños.

Para mi comadre Norma dos Guimarães Sampaio, por accidente personaje, cuya presencia honra e ilustra estas pálidas letras. Para Beatriz Costa, de quien Vadinho fue sincero admirador. Para Eneida, que tuvo el privilegio de oír el Himno Nacional ejecutado al fagot por el doctor Teodoro Madureira. Para Giovanna Bonino, que posee un óleo del pintor José de Dome, retrato de doña Flor adolescente, en ocres y amarillos. Cuatro amigas aquí reunidas en el afecto del autor.

Para Diaulas Riedel y Luís Monteiro.

Dios es gordo
(revelación de Vadinho al volver)

La tierra es azul
(lo confirmó Gagarin tras
el primer vuelo espacial)

Un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar
(dístico en la pared de la farmacia
del doctor Teodoro Madureira)

¡Ay!
(suspiró doña Flor)

Caro amigo Jorge Amado, el bizcochuelo de mandioca que yo hago no tiene receta, a decir verdad. Tomé la explicación de doña Alda, mujer de don Renato, el del Museo, y lo aprendí haciéndolo, rompiéndome la cabeza hasta encontrarle el punto. (¿No fue amando que aprendí a amar, no fue viviendo que aprendí a vivir?)

Veinte bollitos de masa de mandioca o más, conforme el tamaño que se quiera. Le aconsejo a doña Zélia hacerlo grande de una vez, pues el bizcochuelo de mandioca gusta a todos y piden más. Hasta ellos dos, tan diferentes, sólo en eso coinciden: locos por el bizcochuelo de harina de mandioca. ¿Por otra cosa también? Déjeme en paz, don Jorge, no me haga enojar y no hable de eso. Azúcar, sal, queso rallado, manteca, leche de coco, de la fina y la espesa, de las dos se necesita. (Dígame usted, que escribe en los periódicos: ¿por qué se ha de precisar siempre de dos amores, por qué uno solo no le basta a nuestro corazón?) Las cantidades, a gusto de la persona; cada uno tiene su paladar, prefiere más dulce o más salado, ¿no es así? La mezcla, bien livianita. Horno fuerte.

Esperando haberle respondido, don Jorge, aquí va la receta, que ni receta es, apenas un mensaje. Pruebe el bizcochuelo que va junto con éste, y si le gusta, avise. ¿Cómo están todos los suyos? Aquí en casa, todos bien. Compramos una parte más de la farmacia y tomamos

casa para el veraneo en Itaparica; es muy chic. Lo otro, lo que usted sabe, eso, lo torcido, no se endereza. Mis madrugadas, ni le cuento, sería falta de respeto. Pero lo cierto es que quien enciende la banda del día por encima del mar es esta su servidora, Florípedes Paiva Madureira o doña Flor dos Guimarães.

(Nota reciente de doña Flor al novelista.)

I

De la muerte de Vadinho, primer marido de doña Flor, del velorio y del entierro de su cuerpo

(en el *cavaquinho*, el sublime Carlitos Mascarenhas)

Escuela de Cocina Sabor y Arte
Cuándo y qué servir en velorio de difunto
(respuesta de doña Flor a la pregunta de una alumna)

No por ser desordenado día de lamentación, tristeza y llanto, no por eso se debe dejar que pase el velorio sin pelos ni señales. Si la dueña de casa, por sollozos y desmayos, fuera de sí, envuelta en dolor, o por muerta en el ataúd, si ella no puede, que un pariente o persona amiga se encargue entonces de atender el velorio, pues no se los va a largar sin qué comer ni beber a los pobres noche adentro solidarios; a veces en invierno y con frío.

Para que un velorio se anime y realmente se honre el difunto de presidirlo, y se le haga leve la primera y confusa noche de su muerte, es necesario atenderlo con solicitud, cuidando de la moral y el apetito.

¿Cuándo y qué ofrecer?

Pues la noche entera, de principio a fin. El café es indispensable durante todo el tiempo, un cafecito, naturalmente, solo. Café completo con leche, pan, manteca, queso, unos bizcochitos, algunos bizcochuelos de mandioca, porciones de cuscús con huevos revueltos, eso, sólo por la mañana y para quien transitó allí la madrugada.

Lo mejor es mantener agua en un recipiente metálico para que no falte café; siempre sigue llegando gente. Galletitas y bizcochos acompañan el cafecito; cada tanto una bandeja con algo salado, pudiendo ser sándwiches de queso, jamón, mortadela, cosas simples, pues para consumición mayor basta y sobra con la del difunto.

Si el velorio, sin embargo, es de categoría, de esas veladas con dinero a paladas, entonces se impone una taza de chocolate a medianoche, espeso y caliente, o una buena y grasosa sopa de gallina. Y, para completar, bolitas de bacalao, frituras, croquetas en general, dulces variados, frutas secas.

Para beber, si se trata de casa rica, además del café, puede haber cerveza o vino, una copa, y tan sólo para acompañar la sopa y las frituras. Jamás champán, no se considera de buen tono.

Sea velorio rico, sea pobre, se exige, empero, constante y necesaria, una buena cachacita; todo puede faltar, hasta el café, sólo ella es indispensable; sin su consuelo no hay velorio que se precie. Velorio sin cachaza es desconsideración hacia el fallecido, significa indiferencia y desamor.

1

Vadinho, el primer marido de doña Flor, murió un domingo de Carnaval, por la mañana, cuando, disfrazado de bahiana, sambaba en un *bloco,* con la mayor animación, en la Plazoleta Dos de Julio, no lejos de su casa. No pertenecía al *bloco:* acababa de mezclarse en él, en compañía de cuatro amigos más, todos con traje de bahiana, y venían de un bar en Cabeza, donde el whisky había corrido a mares a cargo de un cierto Moysés Alves, hacendado del cacao, rico y manirroto.

Al *bloco* lo dirigía una pequeña y afinada orquesta de guitarras y flautas; en el *cavaquinho,* Carlitos Mascarenhas, un flacuchín celebrado en los prostíbulos, ¡ah!, un *cavaquinho* divino. Vestían los muchachos de gitanos y las chicas de campesinas húngaras o rumanas; jamás, sin embargo, húngara o rumana, o incluso búlgara o eslovena, se meneó como ellas se meneaban, mulatas en la flor de la edad y la gracia.

Vadinho, el más animado de todos, al ver al *bloco* asomar en la esquina y al oír el punteo del esquelético Mascarenhas en el *cavaquinho* sublime, se adelantó rápidamente, se apostó ante la rumana, excesivamente pintada, una grandota, monumental como una iglesia –y era la iglesia de San Francisco, pues se cubría con un derroche de lentejuelas doradas–, y anunció:

–Allá voy, mi rusa de Tororó.

El gitano Mascarenhas, que también abusaba de abalorios y canutillos, y de festivas argollas colgadas de las orejas, se entregó al *cavaquinho;* las flautas y las guitarras gimieron, Vadinho cayó en la samba con aquel su ejemplar entusiasmo, característico de todo cuanto hacía, excepto trabajar. Giraba en medio del *bloco,* zapateaba frente a la mulata, avanzaba hacia ella en floreos y ombligazos, cuando, de golpe, lanzó una especie de ronquido sordo, vaciló en sus piernas, se inclinó a un lado, rodó por el suelo, echando una baba amarilla por la boca, aunque la mueca de la muerte no lograba apagar del todo la satisfecha sonrisa del juerguista definitivo que él había sido.

Los amigos hasta pensaron que era la cachaza, no los whiskys del hacendado: no serían esas cuatro o cinco dosis capaces de dominar a un bebedor de la clase de Vadinho, sino toda la cachaza acumulada desde la víspera al mediodía cuando oficialmente inauguraron el Carnaval en el Bar Triunfo, en la Plaza Municipal, que subió toda de una vez y lo derrumbó adormecido. Pero la mulata grandota no se dejó engañar: enfermera de profesión, estaba acostumbrada a la muerte, la frecuentaba diariamente en el hospital. No, empero, tan íntima como en este caso, al punto de darle ombligazos, de guiñarle un ojo, de sambar con ella. Se inclinó sobre Vadinho, le puso la mano en el cuello y se estremeció, sintiendo un frío en el vientre y en la columna:

–¡Está muerto, mi Dios!

Otros tocaron también el cuerpo del muchacho, le tomaron el pulso, le alzaron la cabeza de melena rubia, le buscaron el palpitar del corazón. Nada consiguieron, era en vano. Vadinho había desertado para siempre del Carnaval de Bahía.

2

Fue un alboroto en el *bloco* y en la calle, un revuelo por los alrededores, un «Dios nos ayude» que sacudió a los carnavalescos –y para colmo la escandalosa Anete, profesorita romántica e histérica, aprovechó la buena oportunidad para un ataque de nervios, con pequeños gritos agudos y amenazas de desmayo–. Toda aquella representación era en honor del dengoso Carlitos Mascarenhas, por quien suspiraba la melindrosa, propensa a las escenitas –diciéndose ella misma hipersensible, estremeciéndose como una gata cuando él pulsaba el *cavaquinho*–. *Cavaquinho* ahora silencioso, colgando inútil de las manos del artista, como si Vadinho se hubiera llevado consigo al otro mundo sus últimos acordes.

Vino gente corriendo de todas partes; pronto la noticia circuló por las inmediaciones, llegó a San Pedro, a la Avenida Siete, a Campo Grande, apiñando curiosos. En torno del cadáver se reunía una pequeña multitud que se daba codazos y hacía comentarios. Un médico residente en Sodré fue convocado y un guardia de tránsito sacó un silbato, que soplaba sin parar, como para anunciar a la ciudad entera, a todo el Carnaval, el fin de Vadinho.

«¡Pero si es Vadinho, pobrecito!», constató un mascarita, con una media por careta, perdida la animación. Todos reconocían al muerto; era vastamente popular, con su alegría radiante, su bigotito recortado, su altivez de *malandro,* querido sobre todo en los lugares donde se bebía, jugaba y farreaba, y allí, tan cerca de su domicilio, no había quien no lo identificara.

Otro enmascarado, éste vestido de arpillera y cubierto con una cabezota de oso, atravesó el cerrado grupo y