

# ADRIANA LOREDO

## PÁGINAS MUY BIEN CONDIMENTADAS

**María Antonia Borroto Trujillo**

**Una** sección de cocina en una revista puede parecer, a primera vista, muy poco interesante. Cabe esperar recetas más o menos fáciles de hacer, hasta el punto que tal llega a ser uno de sus atractivos y convertirse en su slogan. También cabe esperar listas de ingredientes y unas cuantas indicaciones respecto a cómo proceder. Tal descripción no es válida para “El menú de la semana”, la sección que entre 1946 y 1960 apareció puntualmente, con la rúbrica de Adriana Loredo, en la revista cubana *Bohemia*. No se trata de que “El menú de la semana” traicionara la que, desde el título mismo, uno adivina como su esencia. Tenía recetas, muchas y variadas recetas, exóticas algunas, otras muy sencillas y hogareñas, todas debidamente explicadas. Aparecían las medidas al uso, algunos consejos, esos secretos que tanta falta a veces nos hacen... Lo más interesante es que “El menú de la semana” devino para su autora una atalaya desde la cual conversar con sus lectores no sólo de cocina. Aun cuando hubiera sido esta su única pretensión, nos resultaría hoy en día utilísimo para reconstruir el imaginario en torno al hogar y a la cocina, y nos permitiría un acercamiento antropológico al universo, apasionante y retador, de cazuelas, adobos y parrillas, circunscrito a una época y entorno geográfico muy preciso. Todo ello es posible, reitero, mas no es lo que me seduce de esta página y lo que me insta a compartir mis experiencias de lectura y obrar cual una redescubridora: Adriana Loredo no es sólo una mujer que cocina bien, es, ante todo, una mujer de cultura y una notable periodista. Además, tampoco Adriana es simplemente Adriana: es el seudónimo empleado por Rosa Hilda Zell para firmar esta sección.<sup>1</sup>

### Nada es lo que parece

La historia es curiosa, y la cuenta la propia autora en la sección, publicada en el primer número de agosto de 1951, con la que celebraba el quinto aniversario de su aparición,

<sup>1</sup> No abundan los datos sobre esta autora. *EcuRed*, la Enciclopedia Cubana, no tiene una página para ella, ni el portal de la prensa, en su nómina de periodistas ilustres, la incluye. Si lo hizo Ana Núñez Machín en *Mujeres en el periodismo cubano* (1989). Podemos precisar allí varios datos. Nació en La Habana en 1910, ciudad en la que murió en 1971. Salvador Arias menciona su devoción martiana, su gusto por *El Quijote* y por la poesía española. Como muestra de su labor como acuciosa investigadora menciona trabajos suyos publicados en el Anuario Martiano, a propósito de los diarios de José Martí. El último de ellos quedaría inconcluso por la muerte de la autora en 1971. La autora de este artículo ha preparado una compilación de las crónicas de Adriana Loredo, que está en proceso editorial.

crónica elegida como pórtico del volumen *Arroz con mango*, editado en 1952:

Al querer regresar a ejercer el periodismo tras una ausencia de varios años, debió estudiar las publicaciones periódicas, lectura marcada por una interrogación avasalladora: ¿Qué realidad cubana no había encontrado todavía eco en nuestra prensa? ¿Qué gran necesidad de algún sector de nuestro pueblo pasaba para ella desconocida? ¿Qué problema ignoraba? No tardé en saberlo. Bajo el imperio de la Bolsa Negra, en medio del caos de los abastecimientos, las amas de casa no tenían una sección de cocina que las ayudara a resolver “la situación”.<sup>2</sup>

El fragmento muestra a una mujer práctica, emprendedora, deseosa de hacer, y muy consciente de la utilidad pública que pretendía para su periodismo. He ahí el quid: creó la referida sección como un espacio para la reflexión, como un espacio periodístico más. Estaba preparada para asumirlo, pues había estudiado Economía Doméstica en los Estados Unidos, formación avalada por la práctica hogareña: “Ni la falta de carne, ni la de arroz, ni otra ninguna quitó de nuestra mesa un elemento nutricional: yo sabía cuáles eran los sustitutos que tenía en el mercado, y cómo presentarlos. Mis amigas me pedían recetas y menús constantemente. Lo que era útil a mis amigas, lo sería también para el resto de las amas de casa”.<sup>3</sup>

Rosa Hilda Zell ya había tenido un primer intento de anonimato, inoperante después e, incluso, puesto en solfa por la autora. Con su humor tan criollo y su buena disposición explica su veteranía en el ardid que es siempre el uso de seudónimos<sup>4</sup>. Nació *Adriana Loredo* como escarnio, pues es el resultado de la unión del nombre y el apellido de dos profesoras de quienes había sido alumna en la Academia de San Alejandro. En esa suerte de prólogo de su *Arroz con mango*, no da detalles, pues han entrado “al largo descanso de la muerte”. Sólo esperaba que le hubieran

<sup>2</sup> Adriana Loredo (Rosa Hilda Zell), “Aniversario”, en *Arroz con mango*, La Habana, [s.e.], 1952, pp.7-8.

<sup>3</sup> *Ibid.*, p. 8.

<sup>4</sup> Se dedicaba a hacer traducciones, para lo que “no era nada escrupulosa; lo mismo me las entendía con las truculencias de un cuento de detectives que con los misterios de un informe médico; entre un género y otro, metía novelitas románticas, consejos de belleza, artículos pseudo-históricos y pseudo-científicos, psicología al menudeo y recetas de cocina: lo que me dieran”. *Ibid.*, p. 7.

perdonado “las muchas majaderías de que las hice víctimas, como yo les perdono el sacrilegio que cometieron metiéndose a maestras de pintura sin saber ni ser capaces de saber nada de ella”. Al combinar sus nombres, creyó “expresar la opinión en que las tenía y condenarlas, de paso, a la eterna vergüenza: así aborrecía yo las traducciones a las que las destinaba. Aquella firma desconocida fue una de las razones del éxito de la nueva sección de *Bohemia*”,<sup>5</sup> dice ella, un tanto modestamente. Tal vez aquel nombre tan sonoro, aunque no tanto como el suyo propio, sedujo a muchos; las razones para el éxito, sin embargo, son más profundas.

Salvador Arias evoca la sección en un texto —el único respecto a su labor del que tengo noticias— en el que, aunque centrado fundamentalmente en su narrativa, le resulta imposible soslayar “El menú...”, máxime si reconoce que era gustado por un adolescente como él, tan ajeno a esos avatares diarios.<sup>6</sup>

## La decana

El primer “Menú de la semana” apareció el 7 de agosto de 1946 con recetas de sopa de maíz tierno, pescado a la victoria, plátanos a la vinagreta, galleticas de soda con queso crema, mayonesa tropical, puré de papa y malanga, cóctel de frutas frescas y galleticas de chocolate. Ese mismo año, la revista incluía en sus páginas sendas secciones de Jorge Mañach sobre la problemática del magisterio y de Eladio Secades sobre béisbol y boxeo. La Asamblea Internacional de Mujeres de South Kortricht, New York, aparece reseñada por Mariblanca Sabas Alomá, mientras un gran reportaje de Alberto Arredondo, con el sugestivo título “San Alejandro: bochorno cubano”, llamaba la atención sobre el deplorable estado de la Academia de Artes. Una somera revisión permite descubrir, entre otros, los nombres de Loló de la Torriente, Rafael Suárez Solís y Ramón Vasconcelos, éste como colaborador habitual, lo que es debidamente anunciado. En el propio 1946 aparecen en *Bohemia* otros dos trabajos de Rosa Hilda Zell: “Reportaje popular: la Virgen de los Caminos” “28 de julio” y “Comparsas en el tiempo”, publicado el 31 de marzo —número en que también se publica una carta abierta de Suárez Solís sobre el premio Justo de Lara—. Nótese que estos trabajos forman parte de una arista de su labor muy presente en *El menú...*: la curiosidad por las tradiciones populares.

Para ese entonces ya *Bohemia* tenía un largo trecho andado. Fundada en 1908 como contraparte de *El Figaro* (1885-1933), administrada también por Miguel Ángel Quevedo, su popularidad creció en apenas unos años. Es

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 9.

<sup>6</sup> Salvador Arias, “Rosa Hilda Zell: ¿literatura vs. cocina?”, en *El reto perenne*, La Habana, Ediciones Unión, 2008, p. 198.

impresionante el incremento de su tirada: en 1926, cuando asumió su dirección Miguel Ángel Quevedo y de La Lastra, sólo se editaban, como consecuencia de la difícil situación económica, cuatro mil ejemplares. En julio de 1948 se editaban 125 mil, hasta llegar a cerca de 260 mil en 1953, y a 315 mil en 1958 (uno por cada veintiún cubanos de entonces). La vertical postura de la revista contra la dictadura de Gerardo Machado y la amplia cobertura en sus páginas de asuntos de interés nacional e internacional, hicieron que se convirtiera en la primera revista cubana y latinoamericana. Cuenta Salvador Arias que su llegada, en una “era” anterior a la televisión, devenía todo un suceso, al menos en su pueblo del interior del país, verdadero “acontecimiento del entretenimiento y la información”. Así lo era ya en ese hoy lejano 1946 que marcó el inicio de las colaboraciones de Rosa Hilda Zell. Tal fue su compromiso también al entregar puntualmente su página, ese *Menú de la semana* tan bien condimentado.

## Escribir es sazonar

Una de las primeras secciones —6 de octubre de 1946— tiene un memorable comienzo, que equipara cuanto de creación hay en la escritura y en la cocina, al tiempo que coteja sus dificultades:

Hay días en que no se tienen ganas de trabajar, y este es, para mí, uno de ellos. Entonces, si la tarea inmediata es escribir, ¡qué sabroso resulta escribir algo fácil, sabido de memoria, intrascendente! Como por ejemplo, “ábrase una lata grande de petit-pois”... ¿Quién no sabe hacerlo? Y, ¿a quién no le gustan los petit-pois? Diré, pues, “ábrase una lata grande de petit-pois”, y ya tengo hecha la crónica de hoy. Porque los petit-pois tienen dos hermanos gemelos: la tortilla y el puré de papá. Así, pues, hablar del sabroso guisante es tener ya hecho el menú. Petit-pois... tortilla... puré de papas. ¿Pero por fuerza han de ir los petit-pois EN O DENTRO DE la tortilla? ¿No será bien variar un poco los acontecimientos, y hacer la tortilla de cebollas (con unas ralladuras de queso gruyere), y dejar solos, aparte, en plena independencia y mayoría de edad, los petit-pois?<sup>7</sup>

De otras muchas maneras *Adriana Loredó* propicia el acercamiento entre ambas labores. Como es de suponer, comenta libros de cocina, trae a colación numerosas referencias literarias —las relacionadas con *El Quijote* son doblemente deliciosas—, y si ello no bastara, la sección le permite acercarse al universo creativo de importantes mujeres de la época. En el libro de marras incluye comentarios a propósito de Dora Alonso, Nydia Sarabia —entonces muy joven, suerte de anfitriona ejemplar en Santiago de Cuba, “Cuba por antonomasia”— y de Vicentina Antuña. El texto sobre la última —“Una merienda

<sup>7</sup> Adriana Loredó, “El menú de la semana”, en *Revista Bohemia*, 6 de octubre de 1946, p. 89.

para María Luisa”, incluido en *Arroz con mango*— es, en particular, muy curioso, pues la autora tiende un puente entre mujeres de formación académica e, incluso, dedicadas a tales afanes, y el ama de casa más típica.

El referido texto, como otros muchos, es un elogio a la amistad. Desde tal sentimiento y privilegiada relación puede asomarse al universo de otras mujeres, incluidas algunas gestoras de espacios para la difusión de recetas de cocina, y a sus propias lectoras. Gracias a la constante preocupación por el receptor y a estrategias que permiten el diálogo —dígase la revisión exhaustiva de la correspondencia y su respuesta rápida y eficiente—, este espacio tiene un acendrado tono conversacional y un notorio afán de horizontalidad. Rosa Hilda, quien se presentaba en su sección sólo como una mujer que cocinaba bien, dueña de secretos que gustosa ponía a disposición de las lectoras —lo que servía a sus amigas, habría de servir a todas, recordemos—, no asumía el rol, por tanto, de una especialista. He ahí una de las claves del éxito, amén, por supuesto de la prosa fluida y agradable, grácil y asequible, de la alta narratividad de los textos. Para esta mujer, entre cultura y cocina no se tiende un abismo, más bien todo lo contrario. El puente necesario y explícito entre ambas, es lo que le da sal y pimienta al asunto.

## Geografía culinaria

Rosa Hilda era habanera, escribía desde esa ciudad, donde estaban ubicadas las oficinas de *Bohemia*. Su experiencia en el campo, su innata curiosidad y las propias estrategias de la publicación hicieron, sin embargo, que Adriana Loredó se moviera por toda la isla. En los años cincuenta, dio varios seminarios sobre “cocina moderna” en diversas ciudades cubanas. Los trabajos, documentados con fotografías, aparecieron en la revista, y algunos en *Arroz con mango*. Allí incluyó, ya en los finales, el apartado “Lugares”. Y gracias al mismo podemos seguir su periplo a través de Cárdenas, Matanzas, Santa Clara, Camagüey, Santiago de Cuba y Bayamo, pues refiere sus experiencias en seminarios allí impartidos, recetas típicas y, muy en particular, sus recorridos y vivencias, junto a una sistemática labor de denuncia social: díganse, en Bayamo, los problemas con el agua y la inminente destrucción de la casa natal de Carlos Manuel de Céspedes; la desatención oficial del Hospital Pediátrico recién fundado en Camagüey; la inexistencia en las colecciones del Museo Bacardí de cuadros de pintores cubanos contemporáneos, por solo citar algunos. Esos viajes le permiten saber las variantes en Cuba de un mismo plato, los secretos de cada región y, al mismo tiempo, desde la intimidad del hogar, iluminar problemas de primerísimo orden para la cultura en Cuba.

Sus ideas sobre el idioma entroncan con su pensamiento a propósito del periodismo. A un impertinente que la



reprime por tomarse ciertas libertades en sus traducciones, le aclara que escribe “a pesar de su corrector de pruebas, que es hombre culto si los hay y que conoce el castellano; pero con todo, yo, que escribo para me lean (y me entiendan) las amas de casa cubanas y no los académicos de la lengua”. Su certeza de lo específicamente periodístico le permite afirmaciones como esta, a veces tan olvidada: “El periodista debe ser más ameno donde es más enjundioso”. Lo dice de Azorín, en uno de sus textos más sabrosos, “Bucólica cervantina”, precisamente sobre el enigma que han sido los *duelos y quebrantos* que comía el hidalgo Alonso Quijano. Azorín ha recorrido Castilla, y la ha descrito admirablemente: “Es periodista Azorín, siéndolo, todos ganamos: él, porque escribe lo que la posteridad ha de comentar cuando comente lo que escribió el pasado; nosotros, porque su mucho saber nos viene devuelto en clara y ligera prosa periodística y no en oscuros y pesados períodos académicos”.<sup>8</sup>

Muchas cosas quedan en el tintero. Por ejemplo, su preocupación por la mujer rural, por la mejoría de las condiciones de vida de la cubana a quien no le alcanzan ni el tiempo ni el dinero, que no es perezosa pero a veces sí un poco desorganizada con una estructura y manejos familiares que apenas le dejan un instante para sí... Y sobre todo, *Adriana Loredó* toma partido a favor de la incorporación de la mujer al trabajo y es la suya, precisamente, una sección que busca facilitarle las cosas a aquellas que trabajan en la calle, como aún solemos decir, y que deben hacer malabares en el hogar. ▣

---

**María Antonia Borroto Trujillo** (Camagüey, 1973). Periodista y profesora cubana. Licenciada en Comunicación Social; Master en Cultura Latinoamericana; Doctora en Ciencias de la Comunicación por la Universidad de La Habana. Ejerció durante diez años el periodismo desde las páginas del semanario *Adelante*, en Camagüey. Textos suyos han aparecido en el *Anuario del Centro de Estudios Martianos* y en revistas cubanas como *Casa de las Américas*, *La Gaceta de Cuba* y *La Siempreviva*. Su libro *Julián del Casal: modernidad y periodismo* obtuvo mención en la categoría de ensayo sobre tema artístico literario en la 55 Edición del Premio Casa de las Américas. Ha obtenido en dos ocasiones el premio Razón de Ser, de la Fundación Alejo Carpentier, con los proyectos “El modernismo: cuestión de ideas” y “Miradas cruzadas desde el periodismo: lo francés y lo cubano en Carpentier”. Es miembro de la UNEAC y Miembro de Honor de la Asociación Hermanos Saíz.

<sup>8</sup> Adriana Loredó, “Bucólica cervantina”, en *Arroz con mango*, Ed.cit., p. 96.