

LA OBRA DE BRICEÑO GUERRERO: CULINARIA DE LO HUMANO

Wilmer Zambrano Castro
Universidad Nacional Experimental del Táchira

Recibido: 2016-09-15

Venezuela

Aceptado: 2016-11-12

wzambra@unet.edu.ve

El camino del corazón pasa por el estómago. Los que comparten
la comida no pueden atacarse, el compañero es con-panero.

Jonuel Brigue. *Anfisbena, culebra ciega*

...quería desear la pomarroza, encontrarla, tocarla, olerla, acariciarla, morderla,
saborearla, comerla, haberla comido, sentirla en el estómago, recordarla, todo de
una vez, pero sin mengua en la plenitud de cada instante. ¡Y no podía!

Jonuel Brigue. *Holadios*

RESUMEN

La extensa obra literaria, filosófica y ensayística de José Manuel Briceño Guerrero, también conocido como Jonuel Brigue (Palmarito de Apure, 1929, Mérida 2014) constituye en referente fundamental para los estudios literarios y de temas trascendentales como los de América Latina, el arte, la cultura, el pensamiento, el ser latinoamericano, etc. Su aguda visión, soportada en una formación ingente y varia, se estructura curiosamente a través de una sencillez que facilita el mensaje de su obra. De los múltiples elementos de los que esta se compone hay uno que poco ha sido explorado: la presencia de la comida para la explicación de aspectos fundamentales del hombre. A través de ejemplos puntuales en sus textos literarios se demuestra el valor que para Briceño tiene la culinaria no solo como

expresión cultural o de necesidad sino como vía para la comprensión de hechos de primer orden de importancia para el ser humano.

Palabras clave: Jonuel Brigue, culinaria, literatura venezolana

The Work of Briceño Guerrero: Culinary of the human

ABSTRACT

The extensive work in literature, philosophy and essays of Jose Manuel Briceño Guerrero, also known as Jonuel Brigue (Palmarito de Apure, 1929, Mérida 2014) constitutes a fundamental reference for literary studies and important topics such as Latin America, art, culture, the latin american being, etc. His sharp eye, supported by a vast and varied training, curiously structure a simplicity that facilitates the message of his work. Of the many elements that made up his work there is one that little has been explored: the presence of the food in explaining fundamental aspects of man. Through specific examples in their literary texts, here pretends it see the value to the culinary to Briceño has not only as a cultural expression or necessity but as a way of understanding facts first order of importance to the human been.

Keywords: Jonuel Brigue, culinary, Venezuelan literature

Imaginar a un pequeño niño que nació en 1929 y en un remoto pueblo de Venezuela —Palmarito de Apure— llegar a ser considerado por muchos como uno de los más importantes pensadores y escritores de la historia nacional es, aun para el más ingenioso de los narradores, un ejercicio de improbabilidades. No obstante, José Manuel Briceño Guerrero logró, a fuerza del desarrollo de una notable e ingente voluntad, sobreponerse a su sino y desarrollarse plenamente como hombre, como pensador, como docente y como escritor.

1. JOSÉ MANUEL BRICEÑO GUERRERO COMO EDUCADOR Y SU PARTICULAR MÉTODO DE ENSEÑANZA

Como docente, Briceño Guerrero ideó un muy particular estilo. Se dio cuenta de que en Venezuela, al igual que ocurre en muchas partes del mundo, los estudiantes no leían, incluso las obras básicas de sus carreras. Lo expresó en más de una ocasión: al llegar de sus estudios de doctorado en Austria preguntaba en la ULA a los estudiantes de filosofía sobre Platón, por ejemplo, y ellos afirmaban conocerlo bien pero al indagar sobre cuáles de sus Diálogos conocían, los alumnos respondían que no, que obras como tal no habían leído, sino referencias en historias de la filosofía o resúmenes hechos para aligerar la dura tarea de leer directamente al referido filósofo. La escena se repitió con alumnos de idiomas quienes decían haberse graduado en inglés o francés, con excelentes calificaciones inclusive, quienes también afirmaban que eso de hablar la lengua no, *a tanto* no llegaban.

Ante esta perspectiva pensó en crear unos espacios bajo el nombre de seminarios de lectura lenta a los que acudieran, en principio, alumnos de filosofía y de idiomas a estudiar en serio cada una de sus disciplinas. No más Platón a través de historias de la filosofía de García Bacca ni más estudio vacuo de la voz pasiva en inglés sino que se trataba de leer para enfrentar directamente al autor, a su obra o de adquirir la lengua a través de la práctica. Las sesiones eran por demás particulares: en ocasiones constituidas por feroces jornadas de hasta cinco horas diarias, incluidos los sábados y domingos, desarrollo de la memoria a toda prueba, estudio, más estudio, traducción, dominio del idioma original y sobre todo paciencia... nada de apuros, porque de lo que se trataba era del goce por el aprendizaje y no de una carrera por un diploma.

Los famosos seminarios de Briceño luego dieron para los interesados en la política, en la mitología en la literatura, en el cine,

en los idiomas antiguos y modernos... El compromiso del estudiante con el maestro se volvió muy fuerte. Célebres son aún los regaños del profesor a quien no había aprendido una declinación; duras sus palabras para el que era impuntual, pero dulce su constancia, su alegría de ver que el alumno finalmente empezaba a deslastrarse del hábito de acercarse por medios indirectos al objeto de su interés. El cariño mutuo que se generó entre el maestro y el alumno a lo largo de años de estudio bajo esta modalidad fue tal que en muchas ocasiones Briceño no presentaba a sus discípulos como alumnos sino como amigos y así los sentía. Sus seminarios se volvieron un entorno de aprendizaje común; él los dirigía pero el encanto de su labor consistía en que, como sus alumnos, él también aprendía y gozaba del conocimiento que daban las lecturas. Sus seminarios se volvieron espacios comunitarios, de igualdades, en los que la exclusión no tuvo cabida, en donde la tolerancia era regla clave.

2. SU OBRA

Su obra es, además de voluminosa, múltiple y heteróclita: cuentista, novelista, poeta, ensayista, filósofo, maestro de idiomas antiguos y modernos, estudioso de las ideas políticas, cinéfilo empedernido, crítico, admirador y estudioso de la pintura (dedicó un libro entero a Matisse, por ejemplo), de la escultura, de la arquitectura y de la música, músico él mismo, estudioso de la geometría, del cálculo y de la aritmética, creador de figuras de origami, astrólogo y astrónomo aficionado, esoterista, masón, cabalista, rosacruz, incansable contador de anécdotas y de chistes, ajedrecista, fundador y director de seminarios de lectura lenta, amigo y amante del teatro, soberbio conferencista, viajero incansable... En fin, parece que nada de lo humano escapó al genio y al interés del maestro Briceño. Su perseverante búsqueda del conocimiento lo llevó a explorar todo lo que para él significó una duda, una posibilidad de acercarse al Todo. Comprendió que, como dice en numerosos pasajes la Biblia, Dios

habla al hombre instruido. No obstante, quienes tuvimos la dicha de trabajar con él en cualquiera de sus múltiples facetas, sabemos que el conocimiento que obtuvo Briceño y el que aún pretendía conseguir no eran para el aspaviento, la arrogancia o en ningún modo para sentirse superior a los otros sino, por el contrario, para hacerse igual a los otros; para conmovirse auténticamente de su condición y de ver que sus males eran los suyos, que sus penas no se diferenciaban de las suyas y que sus anhelos, con matices, eran los mismos. Es sobre esta idea que gira este artículo-homenaje al maestro pero sobre la base de un aspecto al que pocos tuvimos acceso y sin embargo está presente en su obra con una fuerza tremenda, tal, que pudiera afirmarse constituye una sólida base de su reflexión y de su creación. De lo que hablo es de la relación de Briceño Guerrero con la comida. A los ojos de cualquiera, la postura de Briceño ante un manjar era la de un sibarita, aun la de un glotón o la de un goloso, pero viendo cómo varias de sus máximas ideas giran en torno a la comida, no puede decirse que este elemento sea en su obra objeto de la casualidad o de la improvisación. Y es curioso porque de las muchas y variadas ocupaciones a las que se dedicó el maestro, justo la de cocinero le fue negada aunque él la anhelaba, tal y como lo manifestaba en persona, en varios pasajes de su novela *Anfisbena, culebra ciega* y en una reveladora entrevista que le hizo Cecilia Menghini en noviembre de 2009, en la que relaciona a la cocina con su vocación de escritor. He aquí ambos ejemplos:

-Lamentablemente, amasar la masa agregando agua ligeramente salada hasta plof, plof, es privilegio de las mujeres, lo mismo que aplastarla con palmadas y redondear los bordes hasta que quede como una luna lunita cascabelera. Si por lo menos pudiera uno ponerla en el budare, voltearla, rodarla sobre los bordes y después dorarla al lado de las brasas sobre

la ceniza. No, quítese de ahí, que está estorbando. La gallinita rabona; quién me ayuda a sembrar, cuidar, arrancar, desgranar, pilar, cocinar, moler, amasar, asar, dorar; yo le hubiera dicho que sí a todo. Mamá, dice Darío que en otros países hay hombres cocineros. Será que no saben domar potros, ni arrear ganado, ni ordeñar, ni sembrar, ni pelear con machete, ni disparar revólver, ni beber aguardiente, ni cantar, ni tocar.

Un hombre en la cocina es como una mujer de la calle. A dónde vamos a llegar si los hombres hacen las cosas de las mujeres y las mujeres las cosas de los hombres. Un mundo invertido. Tener un hijo invertido es tan desgracia como ser hijo de una mujer de la calle. (Briceño, 1992: 130-131).

*-¿Qué lo motivó a ser escritor? (Cecilia Menghini)
R. Quizás el miedo a la calle. Porque cuando estaba chiquito me gustaba la cocina pero en esa época los hombres no cocinaban, entonces mi mamá me llamó aparte y me dijo «hijo la cocina es de mujeres, los hombres son de la calle, montan a caballo, beben aguardiente, tienen revólver, pelean a machete y traen plata a la casa», y a mí no me atrajo mucho ese ambiente. También ella bordaba y tejía, yo me sentaba a observarla y me gustaba, hasta que un día me dijo «hijo bordar y tejer es un trabajo de mujeres, ese no es trabajo de hombres». Entonces yo no sabía qué hacer; el ir a la calle me producía miedo y la cocina estaba prohibida. Pero mi papá tenía una biblioteca, y estaba permitido leer, y me acostumbré a la lectura. Esa fue mi motivación. La cocina y lo que pueda hacer en la calle lo hago a través de la*

palabra. En esta vida mi combate no es el machete sino la palabra y peleo con mis ideas, sin usar armas (Menghini, 2009: 6).

3. SU RELACIÓN CON LA COMIDA

En ocasiones Briceño sostuvo de manera fehaciente que el laboratorio alquímico moderno era la cocina; que allí se podía evidenciar la transformación de unos elementos en platos elaborados que al final no solo servían para saciar el hambre y la sed sino que, al ingresar al cuerpo, se sublimaban con este pues ingresaban a un organismo superior en la escalada de valores terrestres. Dicho de otra forma: si un vegetal, que es parte de un organismo que se halla en una escala menor que la del ser humano, ingresa a este, se hace uno con él y de alguna forma sublima su condición, se eleva a la del hombre: eres lo que comes, comes lo que eres. Esta interesante idea ya contiene otras que nos dan pie para pensar que Briceño sostenía firmemente a la evolución de la vida hacia esferas superiores como una alternativa posible. Otra opción era la de seguir en el estado que nos fue dado y no hacer mucho o nada por cambiarlo. El comer, el transformar a un elemento como alimento de otro, es una forma, tal vez metafórica, tal vez literal, no puede saberse aún, de decirnos que la evolución y el desarrollo armónico del hombre hacia esferas superiores de conciencia, de conocimiento y de comprensión, son hechos concretos y no meras ideas difusamente planteadas.

La elaboración de un plato es para Briceño el esquema de las posibilidades del hombre para ver su existencia elevada hacia la conciencia de sí: ingredientes dispersos, en aparente falta de unidad, especias cuya proporción no puede ser adivinada, cocción a través del fuego que debe calcularse para no dejar crudo o quemar el anhelado plato, mirada vigilante del cocinero, presentación de la comida en el plato no ya como separación sino como unión bella en forma de comida final. Todo el proceso culinario puede ser el

resumen de la obra de un gran maestro de lo humano.

Además de ver a la comida como posibilidad de sublimación, Briceño Guerrero la ve como una de las pocas formas auténticas de lograr la igualdad humana. Consciente de una larga y discreta tradición ve en el acto de compartir la comida una forma de borrar las barreras sociales y mentales que nos rodean. Ya en el Quijote, Briceño, buen revelador de secretos bien guardados en los clásicos de la literatura, había advertido en sus seminarios de la presencia del valor de la comunión obtenida en la comida en la magnífica escena con unos cabreros, al principio del capítulo XI, p. 96, cuando Cervantes relata lo que el Quijote le dice a Sancho, quien se ha quedado de pie para servir el vino a su señor, ya sentado para compartir la comida con quienes lo han hecho huésped:

Viéndole en pie su amo, le dijo: porque veas, Sancho, el bien que en sí encierra la andante caballería, y cuán a pique están los que en cualquiera ministerio de ella se ejercitan, de venir brevemente a ser honrados y estimados del mundo, quiero que aquí a mi lado, y en compañía de esta buena gente, te sientes, y que seas una misma cosa conmigo que soy tu amo y natural señor, que comas en mi plato y bebas por donde yo bebiere; porque de la caballería andante se puede decir lo mismo que del amor se dice, que todas las cosas iguala. (El realce es mío).

4. LA SISITÍA ESPARTANA EN EL PENSAMIENTO DE BRICEÑO

Varias veces le escuchamos también hablar sobre el inmenso valor que para él tenía un término bastante raro para el común de las personas: la sisitía. Esta palabra tiene su origen en la antigua Esparta. Se nombraba con ella a la comida comunitaria en las que el diálogo y

un refinado banquete tenían su punto de reunión. Según Fornis, a ella no tenían acceso sino ciertos varones espartanos cuyas condiciones de alta escala social, prestigio y poder los hacían beneficiarios de invitación y «funcionaba como una especie de logia que hermanaba e identificaba a sus integrantes en unos mismos intereses y objetivos e incluso requería la aceptación de los nuevos miembros por parte de los antiguos y el secreto acerca de las conversaciones desarrolladas durante las sesiones».

Como buena parte de las instituciones espartanas, la tradición decía que la *sisitía* provenía del mismísimo Licurgo, el gran legislador, con lo que se intuye que en ellas debía reinar el respeto y la obediencia a las leyes dictadas por el Estado. La indisciplina y los excesos que contravinieran las leyes escritas u orales no eran bienvenidos en estas reuniones. No se trataba de grandes banquetes, aunque el hambre quedara saciada, sino que se comía con frugalidad, pues en las *sisitías* se trabajaba en la idea de la moderación de los hombres y del alejamiento de la soberbia. En estas reuniones tampoco había embriaguez pues esta significaba la posibilidad de perder la disciplina y la educación manifiestas durante el desarrollo de la *sisitía*.

Es muy posible que Briceño viera algo más en la *sisitía* y la usara como idea para la reflexión filosófica y artística a lo largo de su vida.

5. LA COMIDA EN SU OBRA

La comida, el comerla, la comunión alcanzable a través de la vía culinaria, la suspensión de las diferencias, el cese momentáneo del que está arriba y el que está abajo en los roles sociales, la comida como posible símbolo de la existencia universal, aparece en muchos de los textos literarios de Briceño o Jonuel Brigue. Su particular método de enseñanza tiene mucho de banquete, sus libros están aderezados cual exquisito plato, su pensamiento filosófico

posee raíces en la culinaria venezolana. En sus textos podemos comprobarlo.

En la última obra publicada en vida de Briceño Guerrero (Jonuel Brigue), *Dios es mi laberinto*, Cap. XV, p.47, puede leerse:

La única experiencia mística que conozco es la sisitía, la comida en común. Un grupo de amigos se reúne para hacer comida y comerla con acompañamiento comedido y alguna bebida espirituosa.

Se produce en la sisitía una reconciliación con el universo, con el bien y el mal, con la alegría de vivir. Sin compromisos doctrinarios, sin dogmas, sin búsquedas de poder. Cuando la sisitía es así; pues sé que suele contaminarse con intenciones manipulativas; pero basta un payaso, una hetaira, un homo, para amellar ese filo.

El acto de comer en común es una reconciliación con el mundo y con la muerte. Se abandona momentáneamente la individualidad para convertirse en un ser más amplio, pero no de manera definitiva, ni mucho menos como gota en el mar.

Más adelante, en el capítulo XXXII, pp. 99-100, hablando de un encuentro con la madre de uno de los personajes de la obra, Leopoldo, nos deja esta especie de legado maravilloso:

Según ella, a Dios se llega solamente por la mesa y por la cama. El placer gastronómico y el placer sexual llevan entambos al corazón de la Divinidad, al entendimiento transracional de lo divino, a la

iluminación del alma.

Sorprendido y escandalizado le pedí explicaciones. Tal vez se burlaba de mí. Pero no. Me explicó cariñosamente y con detalle el curso de su pensamiento.

Los animales comen para alimentarse y conservar la vida del cuerpo. Pero los seres humanos, además de satisfacer esa necesidad, buscan y encuentran en la comida la comunicación con el universo. Los seres humanos, más intensamente humanos entran, a través de los alimentos, en comunicación con la naturaleza, con el mundo. Para ellos, comer es una experiencia mística y la practican con respeto, aplicación y alegría. Su oración diaria es el contacto amoroso con la tierra, la vegetación, el mundo animal, los astros. Expanden su condición individual de entes separados hasta comulgar en amor con todos los entes de la naturaleza, empezando por el cuerpo propio.

Su lugar sagrado es la cocina y su expansión el comedor. Allí amplían su consciencia hasta volverse uno con las flores y las estrellas.

Continuamente aumentan su conocimiento de manjares y bebidas. El cuerpo y la sangre del universo atraviesan su consciencia y, en el límite, llega un momento en que no sienten separación alguna. El todo los abriga, envolviéndolos y volviéndolos idénticos a sí mismo.

Cocina y mesa, los altares de comunicación, éxtasis, felicidad, cumplimiento de íntimos reclamos, plenitud. Un detalle arquitectónico: las casas diseñadas para tener la cocina y el comedor en ambiente común son especialmente interesantes. En algunas casas de este tipo, los miembros de la familia y sus amigos, se reúnen en torno a una cocina circular donde todos los presentes pueden participar en los trabajos culinarios, mientras se ayudan mutuamente y conversan.

Un poco después, en el mismo capítulo XXXII, p. 102, siguiendo con este interesante tema, Jonuel Brigue se muestra sacrílego con una figura de la literatura a quien él mismo rendía pleitesía: Dante. De él dice: «Me causó disgusto que Dante hubiera puesto en el infierno a los amantes de la comida y a los transidos de pasión erótica. Debí ser lerdo Dante en estas cuestiones».

El tema de la comida-trascendencia y la comida-comunión también se halla presente en su obra *Esa llanura temblorosa*:

Se acerca la navidad y quisiera estar en casa en Venezuela por las hallacas. Recuerdo: cuando estudiante pasé varios años en Viena sin relación con ningún otro venezolano, ni persona alguna de habla española. Aun la correspondencia era muy limitada. Nunca me hicieron falta mis familiares y amigos; nunca añoré los crepúsculos de Barquisimeto, ni los amaneceres de Caracas, ni el desafío de la llanura barinesa, ni el himno nacional. La única nostalgia que sentí fue la gastronómica. Me avergonzaba yo de esa indiferencia hacia mi patria porque patria hay, aunque se diga que es una noción burguesa, que es

provincialismo, espíritu de campanario, infantilismo emocional; patria es madre.

Pero ahora comprendo. En la hallaca, en el sabor de la hallaca está mi infancia, están mi padre y mi madre, mis hermanos y mis hermanas, mis amigos y enemigos, está la historia de Venezuela, están mis remotos ancestros indios y negros, mi purísimo gentilicio español, mi Europa primera y segunda, mi discurso salvaje; en la hallaca está la presencia de la patria en un nivel biológico, corporal, orgánico, mucho más auténtico que las ideologías. Mencíname algo importante, Sócrates, que no se experimente con el cuerpo (pp. 70-71).

Más adelante agrega:

Tal como he conocido la tradición de las hallacas, cada familia colectivamente participa en la hechura. Aun lo niños. Yo molía el maíz cocido cuando tenía ocho años, antes de esa edad pasaba las hojas soasadas a los que iban a usarlas. Cada familia tiene costumbres y gustos diferentes. Garbanzo, huesito, tocino, tomate, cebolla no mete todo el mundo. (Conocí las de larga duración sin nevera, las de Angostura). Después viene el intercambio: cada familia hace muchas, muchas más de las que puede consumir; regala a los demás y recibe de los demás. Después es cosa de expertos saber cuáles son de quién, pero es una experticia fácilmente adquirible, basta comer atentamente. Es una gran fiesta humanística y muy religiosa. Enseña a compartir, a reconocer y aceptar diferencias, a dar

y recibir, a estar en sociedad gozando.

Al pensar en las hallacas desde tan lejos se me confunden las palabras y los pensamientos porque al pensar y hablar me alejo del ámbito donde tiene su asiento el interés que me anima, muy cerca del corazón (pp.75-76).

Y no solo aspectos de lo humano, explicado a través de la mesa, fue uno de los productos del rondar reflexivo de Jonuel Brigue, también observó como un festín aquello que escapa de nuestro control y que, en pasajes de su obra, nos convierte en comida de fuerzas a las que él, en Doulos Oukón, pp. 26-28, llama *ideas*:

Las ideas son aves de rapiña muy voraces divididas en multitud de especies... Las llamo aves porque vuelan, pero muchas son más parecidas a los mur-ciélagos.

Las ideas dominan los actos de los hombres con el objeto de alimentarse: los obligan a producir ciertas emociones, ciertos movimientos, ciertas palabras que devoran ávidamente. Alguna especie de ideas necesita la ira, la violencia y la maldición. Otra prefiere la an-gustia, el temblor y el sollozo. Otra la indignación, la altivez y el discurso arrogante. Son legión.

Raras veces aparecen en la consciencia del hombre con su verdadera forma de pájaros rapaces, de ham-brientos vampiros aferrados a la vida. Por lo general se manifiestan como cristales hipnóticos en que la víctima se representa falsamente la realidad, o

mira a sus congéneres o a sí misma con distorsiones, o imagina perfecciones y utopías ferozmente ilusorias. Vi cómo una especie de ideas dominaba poco a poco a casi todos los habitantes de un país y los conducía a la guerra. Me asquea todavía el recuerdo de los festines sobre las concentraciones militares y los campos de batalla. Clavaban las curvas uñas en los ojos de los jóvenes y les picoteaban el corazón entre chillidos, absorbían impudicamente los efluvios del páncreas y se tragaban con glotonos tragos sucesivos los largos gritos, interminables como intestinos, y los deliciosos movimientos geométricos. Abandonaron ese país cuando sus habitantes no podían segregar ya más el alimento que las nutría, sino solo fluidos amados por otra especie, más abominable aún, que las reemplazó con deleite. Otras ideas, más densas y visibles, pero menos peligrosas, se hartaron luego del bagazo hasta no poder levantar vuelo.

Hay una especie que domina a los adolescentes para vivir de su embriaguez y su lujuria. Otra se los disputa para hacerlos producir un néctar purulento llamado lucha por un ideal político. Otra, muy peluda, les exprime y les chupa un jugo nauseabundo conocido como fanatismo religioso por los hombres que están despertando.

Vi ratones alados y calvos mamando los senos de las solteronas y succionando los testículos de los monjes.

Los hombres jóvenes son más aptos para producir cierto tipo de efluvios; lo mismo puede decirse de los viejos, de las doncellas, de las madres, de los

empleados de banco, de los piaches, de los cardenales, de los archimandritas, de los discóbolos... De ahí la preferencia con que las diferentes especies de ideas parasitan a los grupos humanos según la edad, el sexo, la educación, el oficio.

...Por lo general una especie de ideas vampiriza a un hombre —mientras este puede emitir las vibraciones que ella necesita—; luego lo entrega a otra y así sucesivamente hasta el bagazo que devoran las ideas negras del mundo visible. Cuando los hombres o dos grupos humanos se pelean por razones ideológicas y aun cuando un hombre disputa consigo mismo, no debes creer, oh Helena, en un combate de ideas. Lo que ocurre es que una especie de ideas está comiendo y los hace actuar así para que produzcan las emociones, los movimientos y las palabras que ella necesita para subsistir, crecer y reproducirse.

Este estado de cosas no es lamentable por el simple fenómeno del vampirismo o parasitismo; está previsto que unas especies vivan a expensa de otras formando grandes cadenas ecológicas.

Jonuel Brigue también usó al comer como posibilidad de hacer interpretaciones agudísimas de los mitos y los símbolos como pocos han sabido hacerlo. Un mito que contaba con fruición constantemente era el de los titanes devorando al niño Dionisio, pero a diferencia del relato habitual, él agregaba una interpretación, amén de bella, profunda y digna de reflexionarse hoy y siempre. Reflexión que, inevitablemente, nos hace pensar en el pan que se come durante el culto cristiano, en el valor más elevado del símbolo

de la comunión. La interpretación referida aparece en *El diario de Saorge*:

Nació Dionisio. Con tantas ocupaciones, Zeus no podía atenderlo debidamente. Se lo encargó a los titanes: Cuidenlo, críenlo y mucho cuidado con hacerle daño. Es mi hijo, mi heredero, mi sucesor. Pero los titanes no pudieron aguantar ese olor que tienen las carnes de los niños y lo mataron, se lo repartieron, se lo comieron. Al tiempo vino Zeus. ¿Dónde? ¡Ah! Sacó su rayo, fulminó a los titanes, los volvió picadillo. De ese picadillo salieron los humanos. Mucho de titán. Poco de Dionisio, y semidigerido además. Tarea de los humanos: sacar de sí lo dionisiaco, limpiarlo, reunirlo hasta reconstituir al niño dios. Mientras tanto están sin dios, perturbados por la herencia titánica. Zeus se murió hace tiempo, su trono está vacío, pero sus rayos no se oxidan. Esperan la mano de Dionisio. Afánate, pequeño mortal (p. 156).

Para cerrar, una anécdota: en San Cristóbal acompañé a Briceño Guerrero a un homenaje que le rindió la Universidad del Táchira al hacerlo Doctor Honoris Causa. La persona designada para hablar en su honor hizo un discurso carente de emoción, monótono y cruel con la paciencia de los presentes, la del homenajeado incluida. El discurso se hacía cada vez más largo y fatigoso y la esperanza de comer algo al final del mismo era escasa pues no se veía movimiento de comida a pesar de lo avanzado de la hora. Sí se veían, en cambio, los implementos que dejarían su huella material del homenaje: diploma, medalla, placa, etc. En un momento, giró hacia donde yo estaba y me dijo: «Aquí como que no va a haber comida. No saben

que para mí el mejor homenaje es un lechoncito». Ahogamos las risas y luego del largo acto pudimos concretar la sisetía.

El verdadero homenaje a Briceño era la comida pero era esta también elemento central para él en tanto la constituyó como resumen de su gigantesca exploración de lo humano. Sus libros son alimento que cocinó durante años en forma de pensamiento filosófico y literario, acercarse a estos es hacernos uno con un escritor que aún está por descubrir sus verdaderas palabras de verdad y de profundidad para el que se acerque a su mesa.

REFERENCIAS

Brigue, Jonuel. 1965. *Dóulos Oukóon*. Caracas: Editorial Arte.

Brigue, Jonuel. 1984. *Holadios*. Caracas: Fundarte.

Brigue, Jonuel. 1992. *Anfisbena, culebra ciega*. Caracas: Italgráfica.

Brigue, Jonuel. 1996. *Diario de Saorge*. Caracas: Fundación Polar.

Brigue, Jonuel. 1998. *Esa llanura temblorosa*. Caracas: Oscar Todtmann Editores.

Brigue, Jonuel. 2013. *Dios es mi laberinto*. Mérida: Editorial La Castalia.

Cervantes, Miguel de. 2004. *Don Quijote de la Mancha*. Madrid: Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española.

Fornis Vaquero, César. 2010. *Esparta, ciudad de la virtud y de la guerra*. En Revista cuatrimestral de humanidades Año 17, N°. 51,

29-46. antiqua.gipuzkoakultura.net/word/BITARTE_50_Esparta_Fornis.doc

Menghini, Cecilia. 2009 (29 de noviembre). En esta vida mi combate es con la palabra y peleo con mis ideas. *Diario de los Andes*, p. 6.