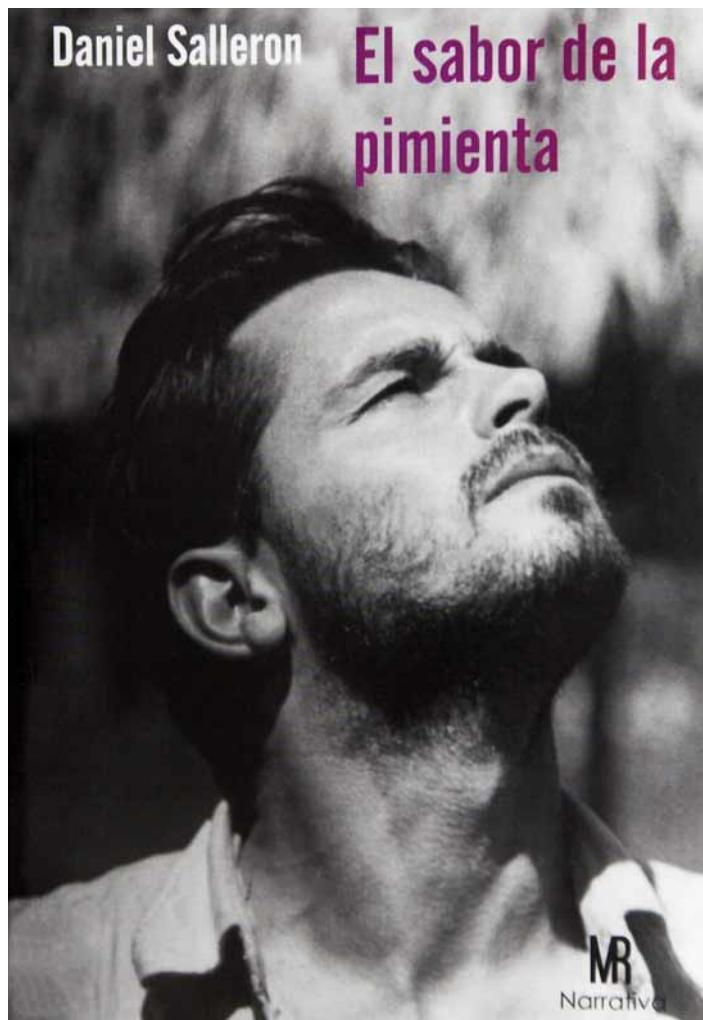


La historia de un estudiante francés licenciado en griego y latín que, empujado por un ataque de claustrofobia cultural, se convierte en mochilero descalzo, contrabandista de especias, rival de Alfredo Bryce Echenique en comer merengues y eventual colono pordiosero en Tingo María, Perú, donde encuentra un paraíso con serpientes, pecados y todo. Daniel Salleron ha escrito memorias que son en realidad un libro de aventuras.

ES difícil encontrar un pasaje en la literatura contemporánea en el que una puta se transforme en pita, pero eso y bastante más es lo que sucede en 'El sabor de la pimienta', las memorias de Daniel Salleron, un francés virtualmente peruano. Acaban de ser publicadas por Mesa Redonda.

Están referidas a sucesos de hace unas décadas, y marcan un contraste patente con estos tiempos en que tantos jóvenes peruanos buscan emigrar. Este, en cambio, es el caso de un hijo de la burguesía francesa que



"El Sabor de la Pimienta" es el segundo libro que escribe Daniel Salleron sobre su fascinación por el Perú. El libro se presentó el pasado 27 de agosto. Los comentarios estuvieron a cargo de Marcela Robles, Edgardo Rivera Martínez y Enrique Zileri.



El Sabor de la Pimienta

Hazañas de un francés aventurero en medio de la selva peruana.

se sintió atraído por la lejanía del Perú, sus misterios y su selva.

Llegó aquí en 1954 como novel profesor de literatura cuyo cierto aire de Alain Delon generó renovado interés entre el estudiantado femenino de la Alliance Française.

Pero ese fue solo un breve episodio en su paso hacia el valle del Monzón, Tingo María, en una saga que se inicia en su primera infancia e incluye el hambre, frío y peligro que sufrió la familia de un médico parisino durante la Segunda Guerra Mundial.

Su descripción de la vida de la

Francia de esos años tiene verdadero peso literario, y su talento para recordar anécdotas originales es manifiesto.

Cuenta, por ejemplo, que de puro hambre una vez se quedó chupando la correa de su pantalón hasta sacarle sabor a carne.

La aventura tropical peruana de Salleron se inicia con el contrabando de plantones de pimienta del Brasil. Ese, pensó, sería su Dorado.

Ana Cecilia Deustua de CARETAS lo entrevistó en La Bomboniere, de San Isidro, escenario de competencia para

ver quién comía más merengues preparados por un tal monsieur Pineau.

—¿Por qué un francés viene a vivir al Perú?

—Para escaparse de un país viejo con una vida agobiada.

—¿Cuándo fue la primera vez que escuchó hablar del Perú?

—Cuando yo era chico y leía libros que hablaban de grandes viajeros, de países lejanos. En ellos estaba el Perú. Luego viajé a España y ahí me hablan de los mágicos paisajes peruanos. Ahí me decidí a venir hasta acá.

—¿Usted siempre tuvo esa personali-

dad aventurera?

—Los franceses son aventureros por naturaleza. Han ido al Asia, al Pacífico. Vivimos en un marco muy rígido en Francia, pero nos escapamos. Además, soy católico y creo que Dios nos guía.

—Al llegar a Lima, usted vive primero en San Isidro.

—Yo vivía en un cuarto encima de La Bomboniere, muy cerca de una extraordinaria familia que en el libro los llamo Belmonte, pero en realidad es Dibós. Tenían una casa en la calle Marconi. No pude dejar de mencionar-

los en mi libro. Conocí a Joe, uno de los hijos, en el barco que me trajo hasta acá. Ellos me ayudaron muchísimo.

—¿Qué recuerdos le trae La Bomboniere?

—Jaime Dibós venía con Giacomo Lovatelli y con Alfredo Bryce a hacer competencia de quién comía más merengues. Eran riquísimos, pero después de diez ya no sabían tan bien.

—¿Cómo llega a Tingo María?

—En Tingo María estaba la chacra de Jorge Dibós que tenía con otros socios, entre ellos Giacomo. Era una plantación de café. Como los precios

del café no son estables, un día los escucho hablar de la pimienta. No había pimienta acá, estaba en el Brasil y los brasileños no la dejaban exportar. Me ofrecí para traer la pimienta por la frontera y me metí a contrabandista.

—¿Le trae recuerdos el sabor de la pimienta?

—Sí, de la belleza de Tingo María. Daba la impresión de que llegabas a un mundo que no había sido explorado. Se sentía mucha libertad, que es lo más importante en la vida. Su paisaje es aun formidable: esa ceja de montaña, unión de selva y sierra. Lo único malo es que no había mujeres.

—Pero según el libro, en Tingo María conoció a su esposa Elisabeth.

—Fue una suerte. Cuando llegaba el avión, todos íbamos a ver quiénes venían. Un amigo húngaro, Laszlo Karolyi, me preguntó si había visto a la sueca. En eso momento todavía, pero la vi después. A mí ya me había llegado el momento en el que me quería casar, tener hijos, formar una familia. Y llegó ella.

—Si quedarse en el Perú fue un golpe de suerte, Velasco, como sus memorias sugieren, ¿fue un golpe de mala suerte?

—Nunca me sentí extranjero en el Perú, a pesar de que no conocía el país y mi español era aun rudimen-

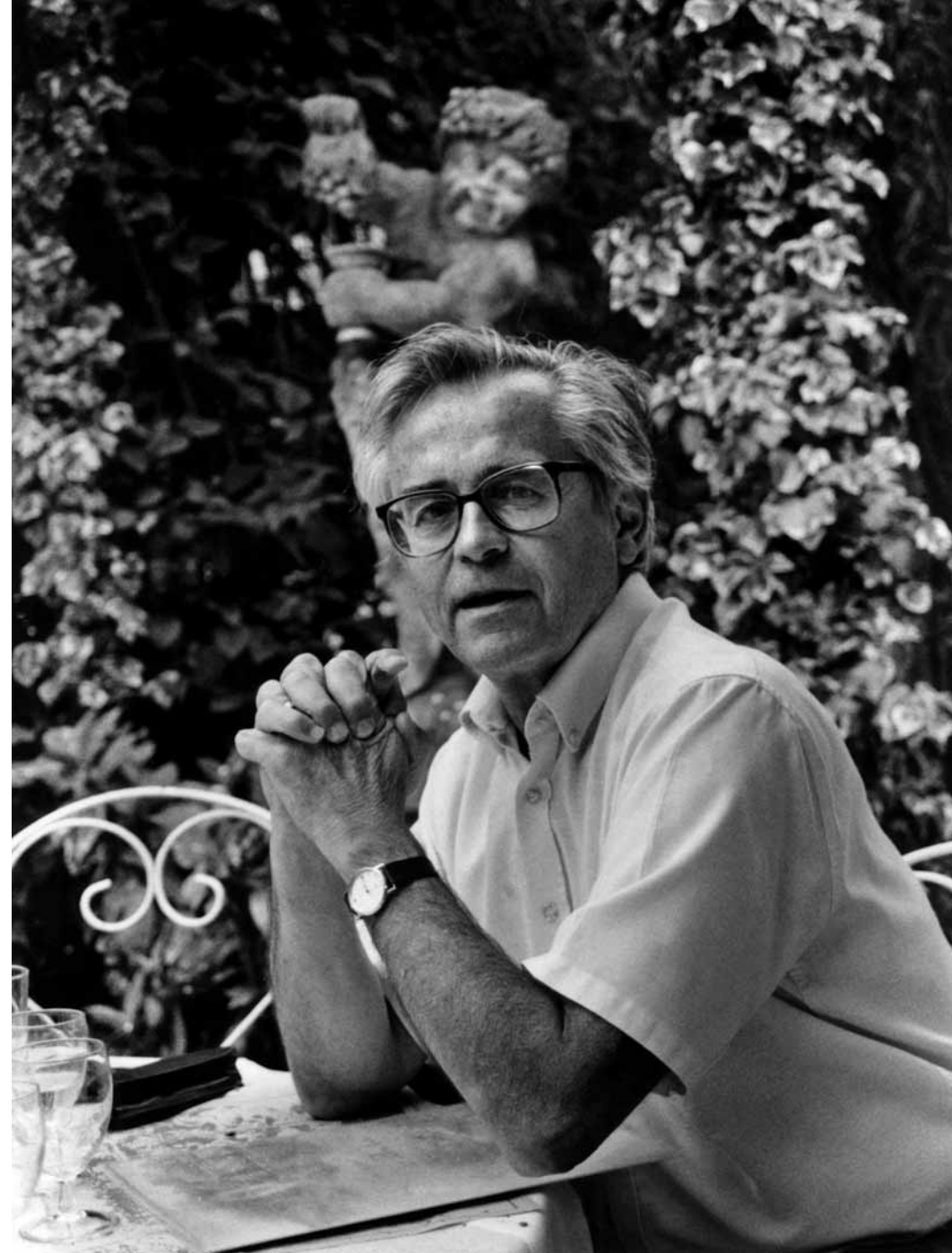
"Es un privilegio vivir en el Perú porque la gente es muy alegre y muy amable. Rien más que en Francia".

tario. Cuando entró el gobierno de Velasco Alvarado sentí que era extranjero y que estaba en un país ocupado por su ejército. En Francia de chico viví la ocupación alemana y tuve la misma impresión acá con Velasco. No lo aguanté y me fui.

—¿A qué se dedica cuando regresa a Francia?

—Me meto en una compañía de fertilizantes. Pero seguía pensando en el Perú y la empresa tenía una sucursal acá. Hasta ahora vengo al Perú cada año porque importo algunos productos como carmín de cochinilla,

FOTO: DAPHNE ZILIERI



"La belleza de Tingo María me daba la impresión de un mundo que no había sido explorado. Se sentía mucha libertad".

LIBRERIA EL VIRREY



Presenta
su última
novedad



MIGUEL DASSO 141
SAN ISIDRO
TELEFONO: 440-0607

espárragos, páprika.

—El Perú es un país del que muchos peruanos se quieren ir. ¿Por qué se quedó tantos años?

—Creo que es un privilegio vivir en el Perú, porque la gente es muy amable y alegre. Ríen más que en Francia. Aunque también hay algunas personas que tienen cara de llama. Te miran muy orgullosas y pareciera que te quieren escupir. Pero son los menos.

—¿Por qué ha escrito este libro?

—Primero, porque tengo 5 hijos que no me dejan contar mis aventuras y mejor las explico escribiendo. Segundo, porque tuve una vida extraordinaria en Perú que merece ser retratada. Muchos europeos que han vivido en el Perú también han tenido experiencias igual de maravillosas. Cuando hablan de este país les brillan los ojos.



Exuberante vegetación cautivó a Salleron.

Extracto Apimentado

ESTA confusión de lianas entreveradas que cuelgan de los troncos se convertirá en una plantación. ¡Veinte hectáreas de selva virgen!

Solo se puede entrar a machetazos, escalando árboles caídos, evitando aguas escondidas, tratando de abrir una trocha transitable. Pájaros escondidos en la cima de los árboles alertan toda la selva. Sus chillidos estridentes llenan el espacio. Avanzo a duras penas: cinco, seis metros en dos horas. Tropiezo con un enorme montón de hojas y ramitas. Mi machete se hunde sin resistencia. Una patada descubre miles de termitas blanquecinas en plena actividad.

Algunos peones tratan de entrar por otros sitios. Durante un rato escucho el ruido de sus machetes y pronto solo el grito agudo de los moradores de la selva nos permitirá saber dónde está cada uno. Avanzamos en la penumbra. Un calor húmedo nos envuelve. De repente, algo se desliza rápido a mi derecha. ¿Una serpiente? ¿Una muca asustada por mi machete?

Veinte hectáreas de tierra incógnita de la cual pronto conoceré hasta los más recónditos lugares, los pe-

queños arroyos, las pendientes. Veinte hectáreas de selva virgen, que sólo se ve sobre el mapa que me muestra el topógrafo. Árboles gigantes, árboles con aletas, ceibos de la familia del baobab, pan de árbol, helechos arborescentes.

De esta tierra incógnita haré un jardín pues una plantación de pimienta es un jardín. Mi pecho se infla de orgullo como el de ese sapo amarillo y verde que me mira antes de saltar a un charco. ¡Sé que lo haré!

Con los once machetes Collins comprados en la Comercial Tingo María, once lampas, once azadones, las hachas, y los once peones que me prestó Giacomo, no tardaremos más de tres meses en limpiar el terreno. El fuego terminará el trabajo.

Comienzan por cortar con machetes las lianas, la maleza, los arbustos, los árboles jóvenes. Después, con hacha, los árboles grandes. El árbol resuena con cada hachazo. La cadencia redobla. Hay dos leñadores. Los golpes se detienen. El árbol comienza a vacilar. El último hachazo, como la espada del torero que toca el corazón, es el que mata.

Un grito: ¡Palo! Hace que todas las cabezas se levanten".

NATACION

PISCINAS TEMPERADAS Y TECHADAS

- Horarios para Bebés, Niños y Adultos
- Natación Libre
- Equipo de Competencia

BAILE, GIMNASIO TAE-BO, FULL BODY Y DINAMIC KIDS PARA NIÑOS



ERNESTO DOMENACK
ACADEMIA DE NATACION Y DEPORTES

Calle Las Limas 131-Valle Hermoso de Monterrico
www.domenacknatacion.com

☎ 344-0253