





LOS  
**IN-**  
**SOSPECHABLES**



**LA COCINA FUTURISTA**  
Y OTROS TEXTOS

FILIPPO TOMASSO MARINETTI  
Y FILLÌA (LUIGI COLOMBO)

LOS  
**IN-**  
**SOSPECHABLES**

TÍTULO DE LA EDICIÓN ORIGINAL

*La cucina futurista*, 1932

Filippo Tommaso Marinetti | Fillia (Luigi Colombo)

Casa Editrice Sonzogno: Milano

COEDICIÓN

Vanilla planifolia, S.A. de C.V.

Secretaría de Cultura

Dirección General de Publicaciones

TRADUCCIÓN

© Guillermo Piro

DIRECCIÓN LITERARIA

Philippe Ollé-Laprune

DIRECCIÓN EDITORIAL

Rodrigo Fernández de Gortari

DISEÑO DE PORTADA E INTERIORES

Tres laboratorio visual | Jorge Brozon Vallejo

1ª edición: octubre de 2017

D.R. © 2017, Vanilla planifolia, S.A. de C.V.

[www.vanillaplanifolia.com](http://www.vanillaplanifolia.com) | [info@vanillaplanifolia.net](mailto:info@vanillaplanifolia.net)

D.R. © 2017, de la presente edición:

Secretaría de Cultura

Dirección General de Publicaciones

Avenida Paseo de la Reforma 175

Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500

Ciudad de México

[www.cultura.gob.mx](http://www.cultura.gob.mx)

ISBN: 978-607-96636-8-1, VANILLA PLANIFOLIA

ISBN: 978-607-745-710-7, SECRETARÍA DE CULTURA

Todos los Derechos Reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito de los editores.

IMPRESO EN MÉXICO | PRINTED IN MEXICO

**LA COCINA FUTURISTA**  
Y OTROS TEXTOS

FILIPPO TOMASSO MARINETTI  
Y FILLÌA (LUIGI COLOMBO)

TRADUCCIÓN | GUILLERMO PIRO



# ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| <b>NOTA DEL EDITOR</b>  | 13 |
| <b>UNA COMIDA QUE EVITÓ UN SUICIDIO</b>   | 21 |
| <hr/>   |    |
| <b>MANIFIESTOS   IDEOLOGÍA   POLÉMICAS</b>                                      | 33 |
| <b>EL BANQUETE DEL “PENNA D’OCA”</b>  | 35 |
| <br>  |    |
| <b>MANIFIESTO DE LA COCINA FUTURISTA</b>  | 37 |
| CONTRA LA <i>PASTA</i>  | 37 |
| INVITACIÓN A LA QUÍMICA   | 39 |
| EL <i>CARNEPLÁSTICO</i>   | 40 |
| <i>ECUADOR + POLO NORTE</i>   | 41 |
| <br>  |    |
| <b>NOTAS DE PRENSA</b>  | 45 |
| CARTA ABIERTA DE MARCO RAMPERTI   | 47 |
| CARTA DE G. V. PENNINO  | 51 |
| EL PRIMER COCINERO DEL REY  | 54 |
| SCHOPENHAUER Y LA <i>PASTA</i>  | 54 |
| UN MÉDICO DEL <i>CINQUECENTO</i>  |    |
| CONTRA LA <i>PASTA</i>  | 55 |
| LA <i>PASTA</i> ES DE ORIGEN OSTROGODO  | 55 |
| BATALLA POR LA SANIDAD, AGILIDAD<br>Y VIVACIDAD DEL INTELECTUALISMO<br>ITALIANO | 59 |
| LA <i>PASTA</i> NO ES LA COMIDA<br>DE LOS COMBATIENTES                          | 59 |
| <br>  |    |
| <b>LA OPINIÓN MUNDIAL</b>   | 60 |
| <i>F. T. MARINETTI VIENT DE LANCER</i>  |    |
| <i>LE MANIFESTE DE LA CUISINE FUTURISTE</i>                                     | 60 |

SPAGHETTI FOR ITALIANS, KNIVES AND FORKS  
FOR ALL ARE BANNED IN FUTURIST MANIFESTO  
ON COOKING

66

CONTRA LA COCINA DE GRAN HOTEL  
Y LA EXTRANJEROFILIA

71

CONTRA LA EXTRANJEROFILIA.  
MANIFIESTO FUTURISTA PARA LAS SEÑORAS  
Y LOS INTELECTUALES

71

**LOS GRANDES BANQUETES FUTURISTAS**

77

“LA TAVERNA DEL SANTOPALATO”

79

TRENES ESPECIALES PARA TURÍN

80

“SANTOPALATO” SIN ESPECULACIÓN

80

LA NUTRICIÓN POR RADIO

81

F. T. M. INAUGURARÁ EL “SANTOPALATO”

83

EL PRIMER BANQUETE FUTURISTA

91

HACIA EL ALIMENTO EN PÍLDORAS

92

EN LA TABERNA DE ALUMINIO

93

UN PLATO CON RUIDO Y OLORES

94

EL METAL QUE PERFUMA

95

CONFERENCIAS CULINARIAS

101

EL BANQUETE FUTURISTA DE NOVARA

103

EL INICIO DEL BANQUETE

103

LA AEROVIANDA

104

EL GRAN BANQUETE FUTURISTA DE PARÍS

107

EL AEROBANQUETE FUTURISTA DE CHIAVARI

113

DE DÁTILES CON SORPRESA

113

LAS ROSAS EN EL CALDO

114

ELECTRICIDADES ATMOSFÉRICAS

CONFITADAS

115

|  |     |
|--|-----|
| <b>EL AEROBANQUETE FUTURISTA DE BOLOÑA</b>         | 117 |
| <b>COMO EN AEROPLANO</b>                           | 117 |
| <b>EL RISOTTO A LA NARANJA</b>                     | 118 |
| <b>...Y LOS RUIDOS "NUTRITIVOS"</b>                | 119 |
| <b>ABAJO LA "COCINA MUSEO"</b>                     | 120 |
| <br>   |     |
| <b>ANÉCDOTAS TÍPICAS</b>                           | 123 |
| <br>   |     |
| <b><u>LAS COMIDAS FUTURISTAS DETERMINANTES</u></b> | 125 |
| <b>COMIDA HEROICA INVERNAL</b>                     | 129 |
| <b>COMIDA ESTIVAL DE PINTURA-ESCALURA</b>          | 131 |
| <b>COMIDA PAROLÍBERA PRIMAVERAL</b>                | 133 |
| <b>COMIDA MUSICAL OTOÑAL</b>                       | 135 |
| <b>COMIDA NOCTURNA DE AMOR</b>                     | 137 |
| <b>COMIDA TURÍSTICA</b>                            | 139 |
| <b>COMIDA OFICIAL</b>                              | 141 |
| <b>COMIDA DE BODAS</b>                             | 143 |
| <b>COMIDA ECONÓMICA</b>                            | 147 |
| <b>COMIDA DE SOLTERO</b>                           | 149 |
| <b>COMIDA EXTREMISTA</b>                           | 151 |
| <b>COMIDA DINÁMICA</b>                             | 155 |
| <b>COMIDA ARQUITECTÓNICA SANT'ELIA</b>             | 159 |
| <b>COMIDA AEROPICTÓRICA EN CARLINGA</b>            | 161 |
| <b>COMIDA AEROESCULTÓRICA EN CARLINGA</b>          | 163 |
| <b>COMIDA AEROPOÉTICA FUTURISTA</b>                | 165 |
| <b>COMIDA TÁCTIL</b>                               | 167 |
| <b>COMIDA SÍNTESIS DE ITALIA</b>                   | 169 |
| <b>COMIDA GEOGRÁFICA</b>                           | 171 |
| <b>COMIDA DE AÑO NUEVO</b>                         | 173 |
| <b>COMIDA REJUVENECEDORA</b>                       | 175 |
| <b>COMIDA IMPROVISADA</b>                          | 177 |
| <b>COMIDA DECLARACIÓN DE AMOR</b>                  | 179 |
| <b>COMIDA SACRA</b>                                | 181 |
| <b>COMIDA SIMULTÁNEA</b>                           | 183 |
| <b>COMIDA DESEO BLANCO</b>                         | 185 |
| <b>COMIDA ASTRONÓMICA</b>                          | 187 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>RECETARIO FUTURISTA PARA<br/>RESTAURANTES Y AQUÍSEBEBE</b> | 189 |
| <b>PEQUEÑO GLOSARIO DE LA COCINA FUTURISTA</b>                | 223 |
| <b>COMENTARIOS SOBRE EL FUTURISMO</b>                         | 229 |

**CONTRARIAMENTE A LAS CRÍTICAS LANZADAS Y A AQUELLAS PREVISIBLES, LA REVOLUCIÓN CULINARIA FUTURISTA, ILUSTRADA EN ESTE VOLUMEN, SE PROPONE EL OBJETIVO ALTO, NOBLE Y ÚTIL A TODOS DE MODIFICAR RADICALMENTE LA ALIMENTACIÓN DE NUESTRA RAZA, FORTIFICÁNDOLA, DINAMIZÁNDOLA Y ESPIRITUALIZÁNDOLA CON NOVÍSIMOS PLATOS EN LOS CUALES LA EXPERIENCIA, LA INTELIGENCIA Y LA FANTASÍA SUSTITUYAN ECONÓMICAMENTE LA CANTIDAD, LA BANALIDAD, LA REPETICIÓN Y EL COSTO.**

**NUESTRA COCINA FUTURISTA, REGULADA COMO EL MOTOR DE UN HIDROAVIÓN DE ALTA VELOCIDAD, PARECERÁ A ALGUNOS TEMBLOROSOS PASADISTAS LOCA Y PELIGROSA: ELLA, EN CAMBIO, DESEA CREAR ULTIMADAMENTE UNA ARMONÍA ENTRE EL PALADAR DE LOS HOMBRES Y SU VIDA DE HOY Y MAÑANA.**

**SALVO ALABADAS Y LEGENDARIAS EXCEPCIONES, LOS HOMBRES HASTA AHORA SE HAN NUTRIDO COMO LAS HORMIGAS, LAS RATAS, LOS GATOS Y LOS BUEYES.**

**NACE CON NOSOTROS, LOS FUTURISTAS, LA PRIMERA COCINA HUMANA, ES DECIR, EL ARTE DE ALIMENTARSE. COMO TODAS LAS ARTES, EXCLUYE EL PLAGIO Y EXIGE LA ORIGINALIDAD CREATIVA.**

**NO ES CASUALIDAD QUE ESTA OBRA SEA PUBLICADA EN MEDIO DE LA CRISIS ECONÓMICA MUNDIAL CUYO DESARROLLO RESULTA DIFÍCIL DE PREVER; PERO SÍ RESULTA PREVISIBLE EL PÁNICO PELIGROSO Y DEPRIMENTE. A ESTE PÁNICO OPONEMOS NOSOTROS LA COCINA FUTURISTA, ES DECIR, EL OPTIMISMO A LA MESA.**



**UNA COMIDA  
QUE EVITÓ  
UN SUICIDIO**



EL 11 DE MAYO DE 1930, EL POETA MARINETTI PARTÍA EN automóvil hacia el lago Trasimeno, obedeciendo a este preocupante, extraño y misterioso telegrama:

Querido, dado que ella partió definitivamente, estoy torturado por la angustia STOP tristeza inmensa me impide sobrevivir STOP te suplico vengas enseguida antes de que llegue aquella que se le parece mucho pero no lo bastante.  
GIULIO

Marinetti, decidido a salvar a su amigo, había solicitado telefónicamente la intervención de Enrico Prampolini y Fillia, cuya gran genialidad como aeropintores le pareció adecuada al caso, sin duda gravísimo.

Quirúrgicamente, el conductor del automóvil buscó y encontró, en la orilla y entre los juncos doloridos del lago, la villa. En realidad se escondía en el fondo del parque, que alternaba pinos umbrosos ofrecidos al Paraíso y cipreses diabólicamente sumergidos en las tintas del Infierno; más que una villa, un palacio.

Bajo el umbral, junto a la puerta del automóvil, el rostro demacrado y la mano tendida de Giulio Onesti. Este pseudónimo, que enmascaraba su verdadero nombre, su intervención combativa y creativa en las veladas futuristas de veinte años atrás, su vida de ciencia y riquezas acumuladas en el Cabo de Buena Esperanza, la súbita fuga de los centros habitados, llenaron la conversación *parolibera*<sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Parolibera*, acrónimo de *parola libera* o palabra libre, concepto acuñado por E. T. Marinetti en el *Manifiesto técnico de la literatura futurista*, Milán, 1912.

que precedió a la comida en el policromo *Aquísebebe*<sup>2</sup> de la villa.

A la mesa, en la habitación tapizada de rojo remordimiento aterciopelado, que bebía por las amplias ventanas una media luna naciente pero ya inmersa en la muerte de las aguas, Giulio murmuró:

—Intuyo por sus paladares el tedio de un antiquísimo hábito y la convicción de que semejante modo de nutrirse es una preparación para el suicidio. Vamos, me confieso brutalmente a ustedes y a su probada amistad: desde hace tres días la idea del suicidio ocupa toda la villa y también el parque. Por otra parte, todavía no he tenido la fuerza para atravesar el umbral. ¿Qué me aconsejan?

Largo silencio.

—¿Quieren saber por qué? Se los diré: ella, ¡tú la conoces, Marinetti! Ella se mató hace tres días en Nueva York. Por cierto me llama. Ahora, por una extraña coincidencia, interviene un hecho nuevo y significativo. Recibí ayer este despacho... es de la otra que se le parece... mucho... pero no lo suficiente. En otra oportunidad les diré su nombre y quién es. El despacho me anuncia su arribo inminente...

Largo silencio. Luego Giulio fue presa de un temblor convulso irrefrenable:

—No quiero, no debo traicionar a la muerte. ¡Por lo tanto me suicidaré esta noche!

—¡A menos que...!, —gritó Prampolini.

—¡A menos que...!, —gritó Fillia.

—¡A menos que...!, —concluyó Marinetti, —a menos que tú nos conduzcas de inmediato a tus ricas y bien provistas cocinas.

Entre los cocineros espantados y dictatorialmente desautorizados, los fuegos encendidos, Enrico Prampolini gritó:

—Nuestras manos geniales necesitan cien bolsas de los siguientes ingredientes indispensables: harina de castañas, harina de trigo, harina de almendras, harina de centeno, harina de maíz, cacao en polvo, pimienta, azúcar y

<sup>2</sup> *Quisebebe* o aquí se bebe, taberna o bar.

huevos. Diez jarras de aceite, miel y leche. Un quintal de dátiles y bananas.

—Esta misma noche tendrás lo requerido, —ordenó Giulio.

De inmediato los sirvientes comenzaron a transportar las grandes y pesadas bolsas, a descargar piramidales montones amarillos, blancos, negros y rojos, transformando las cocinas en fantásticos laboratorios donde las enormes cacerolas invertidas en el suelo se convertían en grandiosos pedestales dispuestos para una escultura imprevisible.

—Manos a la obra, —dijo Marinetti, —oh aeropintores, oh aeroescultores.

—Mis aeropoesías ventilarán sus cerebros como hélices zumbantes.

Fillia improvisó un aerocomplejo plástico de harina de castañas, huevos, leche y cacao, donde planos atmosféricos nocturnos se intercalaban con planos de amaneceres grisáceos con espirales de viento expresados mediante tubos de pasta brisa.

Enrico Prampolini, que había celosamente rodeado de biombos su trabajo creativo, en cuanto el alba brilló en el horizonte, resplandeciendo a través de la ventana abierta, gritó:

—Finalmente la tengo entre los brazos y es bella, fascinante, carnal, capaz de curar cualquier deseo de suicidio. Vengan a admirarla.

Derribó los biombos y apareció el misterioso suave tremendo complejo plástico de ella. Comestible. De hecho hasta tal punto era gustosa la carne de la curva, que significaba la síntesis de todos los movimientos de la cadera. Y lucía un azucarado vello que excitaba el esmalte de los dientes en las atentas bocas de los dos compañeros. Más arriba, las esféricas dulzuras de todos los senos ideales les hablaban a distancia geométrica a la cúpula del vientre sostenida por las líneas-fuerza de los muslos dinámicos.

—No se acerquen, —gritó a Marinetti y a Fillia, —no la huelan. Aléjense. Ustedes tienen bocas malignas y voraces. Me la comerán toda, sin aliento.

Retomaron su trabajo deliciosamente aguijoneados por los largos rayos elásticos de la autora, cirros rojos, trinos de pájaros y crujidos de aguas leñosas donde estallaba en brillos dorados el barniz verde.

Atmósfera embriagadora pródiga de formas-colores con planos de luces afiladas y lustrosas redondeces de esplendores que el susurro de un aeroplano altísimo pulía melodiosamente.

Manos inspiradas. Narices abiertas para dirigir la uña y el diente. A las siete nació del mayor horno de la cocina *La pasión de las rubias*, excelso complejo plástico de pasta hojaldrada esculpida en planos degradados en forma de pirámide, cada uno de los cuales poseía una leve curva especial de boca vientre o cadera, su sensualísimo modo de fluctuar, una sonrisa en los labios. En lo alto un cilindro de masa de harina de maíz giraba sobre un perno y al tomar velocidad hacía surgir en toda la habitación una masa enorme de áureo algodón de azúcar.

Ideado por Marinetti, realizado bajo los dictados de Giulio Onesti, improvisado escultor-cocinero, angustiadísimo y tembloroso, el complejo plástico fue puesto por él sobre una gigantesca cacerola de cobre invertida.

Enseguida rivalizó tanto con la fuerza de los rayos solares que embriagó a su creador, quien infantilmente besó con la lengua su obra.

Fueron modelados por Prampolini y Fillìa una *esbelta velocidad*, delgado “lazo” de pasta brisa, síntesis de todos los automóviles hambrientos de curvas lejanas, y una *ligereza de vuelo* que ofrecía a las bocas ansiosas 29 plateados tobillos de mujer con ejes de ruedas y aspas de hélice formados con esponjosa masa leudada.

Con bocas de antropófagos simpáticos, Giulio Onesti, Marinetti, Prampolini y Fillìa restauraban sus estómagos de vez en cuando con un sabroso escombros de estatua.

En el silencio de la tarde el trabajo se volvió muscularmente acelerado. Masas deliciosas que transportar. El torrente del tiempo huía bajo sus pies haciendo equilibrio sobre los guijarros pulidos y temblorosos del pensamiento.

En una pausa, Giulio Onesti dijo:

—Si la Nueva llega con el crepúsculo o con la noche, le ofreceremos una aurora artística comestible verdaderamente inesperada. Pero no trabajamos para ella. Su boca, aunque ideal, será la de una invitada más.

Giulio Onesti manifestaba una inquietud que no respondía a la serenidad futurista de su cerebro. Temía a la que estaba por venir. Esa boca inminente preocupaba también a los tres futuristas que trabajaban. La intuían y saboreaban entre los perfumes de vainilla, *biscotti*, rosas, violetas y acacias que en el parque y en la cocina la brisa primaveral, ebria por esculpir ella también, mezclaba.

Nuevo silencio.

Bruscamente, un complejo plástico de chocolate y turrón, representante de *formas de la nostalgia y del pasado*, se precipitó al suelo con fragor y embarró todo de líquidas tinieblas viscosas.

Con calma retomar la materia. Crucificarla con agudos clavos de voluntad. Nervios. Pasión. Alegría de los labios. Todo el cielo en las narices. Chasquear de la lengua. Contener la respiración para no arruinar un sabor cincelado.

A las seis de la tarde desarrollarse en lo alto de dulces dunas de carne y arena hacia dos grandes ojos de esmeralda en los que ya se espesaba la noche. La obra maestra. Tenía por título *Las curvas del mundo y sus secretos*. Marinetti, Prampolini y Fillia, colaborando, se habían inoculado el magnetismo suave de las mujeres más bellas y de las más bellas Áfricas soñadas. Su arquitectura oblicua de curvas blandas celestiales ocultaba la gracia de todos los piecitos femeninos en una densa y azucarada relojería verde de palmeras de oasis que mecánicamente engranaban sus mechos con forma de rueda dentada. Más abajo se oía la bulliciosa felicidad de los arroyos paradisiacos. Era un comestible y perfecto complejo plástico a motor.

Prampolini dijo:

—Verán que él la vencerá. —Fantasmalmente tintineó la campanilla en el fondo del parque.



A medianoche, en la vasta sala de armas, los futuristas Marinetti, Prampolini y Fillia esperaban al dueño de la casa, invitado a su vez para inaugurar-degustar juntos la gran “Muestra de escultura comestible” ya lista.

En un rincón, junto a un ventanal lleno de ásperas y malsanas luces sublacustres, masas de alabardas y pabellones de carabinas que reñían con dos enormes cañones de montaña habían sido nuevamente amontonados con brutalidad como por una mágica fuerza sobrehumana.

Sobrehumana en realidad resplandecía en el rincón opuesto, bajo once lámparas eléctricas, la muestra de los 22 complejos plásticos comestibles.

Entre todos, el titulado *Las curvas del mundo y sus secretos* turbaba. Como agotados por tanto aerodinamismo lírico-plástico, yacían cansadísimos Marinetti, Prampolini y Fillia sobre una amplia alfombra de plumas danesas que por la suavidad madreperlácea en la luz eléctrica parecía que viajaba, nube embestida por los proyectores en la noche.

De un salto estuvieron de pie al sonido de dos voces, una viril pero cansada, la otra femenina y agresiva. Un breve intercambio de gentilezas estupores regocijos hacia ella, de ella. Luego la inmovilidad y el silencio de los cinco.

Bellísima mujer, pero de una belleza tradicional. Para su suerte, los grandes ojos verdes, llenos de falsa ingenuidad infantil, bajo la breve frente inundada de ricos cabellos casi rubios y casi castaños, revolucionaban y encendían las curvas sosegadas y la exquisita elegancia minuciosa del cuello, de los hombros y de las delgadas caderas apenas enfundadas en muaré dorado.

—No me juzguen una necia, —murmuró con gracia lánguida, —estoy atontada. El ingenio de ustedes me espanta. Les suplico que me expliquen las razones, las intenciones, los pensamientos que los dominaron mientras esculpían estos deliciosos olores, sabores, colores y formas.

A ella, que cauta y esculturalmente excavaba su propio cuerpo, en los almohadones las pieles y las alfombras, un nicho-guarida de fiera refinada, Marinetti, Prampolini y Fillia hablaron alternándose como tres pistones bien aceitados de la misma máquina.

Echado a sus pies, con la cara dirigida al centro de la Tierra, Giulio Onesti soñaba y escuchaba.

Dijeron:

—Amamos a las mujeres. A menudo nos hemos torturado con mil besos golosos en el ansia de comernos una. Desnudas nos parecieron siempre trágicamente vestidas. Su corazón, abrazado por el supremo gozo del amor, nos pareció el fruto ideal para morder masticar chupar. Todas las formas del hambre que caracterizan al amor nos guiaron en la creación de estas obras de genio y de lengua insaciable. Son nuestros estados de ánimo materializados. La fascinación, la gracia infantil, la ingenuidad, el alba, el pudor, el furibundo torbellino del sexo, la lluvia de todos los desvaríos y de todas las monerías, los pruritos y las rebeliones contra la antiquísima esclavitud, el único y todos han encontrado aquí, mediante nuestras manos, una expresión artística tan intensa como para exigir no sólo los ojos y relativa admiración, no sólo el tacto y relativas caricias, sino los dientes, la lengua, el estómago, el intestino igualmente enamorados.

—Por favor, —suspiró sonriendo, —moderen su salvajismo.

—Nadie la comerá por ahora, —dijo Prampolini, —a menos que el flaquísimo Fillia...

Agregó Marinetti:

—En este catálogo de la “Muestra de escultura comestible”, usted podrá leer esta noche los originales rumores erótico-sentimentales que suscitaron en los artistas ciertos sabores y ciertas formas aparentemente incomprensibles. Arte ligero aireado. Arte contemporáneo. Arte comestible. El eterno femenino fugitivo aprisionado en el estómago. La enamorada súper aguda tensión de las más frenéticas lujurias finalmente saciadas. Nos juzga salvajes, otros nos creen

complicadísimos y civilizadísimos. Somos los instintivos nuevos elementos de la gran Máquina futura lírica plástica arquitectónica, hecha toda de leyes nuevas, de directivas nuevas.

Una larga pausa de silencio fulminó de sueño a Marinetti, Prampolini y Fillia. La mujer los contempló durante algunos minutos, luego echó la cabeza hacia atrás y se durmió ella también. El débil chapoteo de las respiraciones cargadas de deseos, de imágenes y de impulsos armonizaba con el chapoteo gorjeante y tintineante del juncal en el lago resregado por la belleza nocturna.

Cien moscones azul-violáceos efectuaban un salto artístico enloquecido a las altas lámparas eléctricas, incandescencias dignas ellas también de ser esculpidas a cualquier costo y cuanto antes.

De pronto, con la espalda sospechosa de un ladrón, Giulio, girando apenas la cabeza a derecha e izquierda, se convenció de que escultores y escultora de vida dormían profundamente. Se puso de pie de un salto, ágilmente, sin hacer ruido, recorrió con la mirada circular la gran sala de armas y decidido se dirigió hacia el alto complejo plástico *Las curvas del mundo y sus secretos*. Poniéndose de rodillas frente a él, inició la amorosa adoración con los labios, la lengua y los dientes. Hurgando y dando vuelta al bello palmar azucarado, como un tigre estirado, mordió y comió un suave piececito patinador de nubes.

A las tres de aquella noche, con un tremendo retorcerse de riñones, hincó los dientes en el espeso corazón de los corazones del placer. Escultores y escultora dormían. Al alba comió las esferas mamarias de la suprema leche materna. Cuando su lengua rozó las largas pestañas que defendían las grandes alhajas de la mirada, las nubes que se habían espesado velozmente sobre el lago parieron un fulmíneo rayo anaranjado con largas extremidades verdes que rompió el juncal a pocos metros de la sala de armas.

Siguió la lluvia de las lágrimas vanas. Sin fin. Se intensificaba así el sueño de los escultores y de la escultora de vida.

Tal vez para refrescarse, con la cabeza descubierta, Giulio salió entonces al parque completamente invadido por las accidentadas tuberías del sonido del trueno. Se sentía al mismo tiempo limpio, liberado, vacío y colmado. Gozoso y gozado. Poseedor y poseído. Único y total.



**MANIFIESTOS  
IDEOLOGÍA  
POLÉMICAS**



## EL BANQUETE DEL “PENNA D’OCA”\*

DESDE EL COMIENZO DEL MOVIMIENTO FUTURISTA ITALIANO, es decir, hace 23 años (febrero de 1909), la importancia de la alimentación en las capacidades creadoras, fecundadoras, agresivas de las razas, agitó a los mayores futuristas. A menudo discutían sobre ello Marinetti, Boccioni, Sant’Elia, Russolo, Balla. Hubo en Italia y en Francia algunos intentos de renovación culinaria. Súbitamente, el 15 de noviembre de 1930, la urgencia de una solución se impuso.

El restaurante “Penna d’Oca” de Milán, bajo la dirección de Mario Tapparelli, ofreció a los futuristas milaneses un banquete que quería ser un elogio gastronómico del futurismo. Ésta es la lista de platos:

*Ganso grasoso*  
*Helado en la luna*  
*Lágrimas del dios Gavi*  
*Caldo de rosas y sol*  
*Favorito del Mediterráneo zig, zug, zag*  
*Cordero asado en salsa de león*  
*Ensalada al alba*  
*Sangre de Baco Terra Ricasoli*  
*Corazones coordinados de alcachofa*  
*Lluvia de hilos azucarados*  
*Espuma hilarante Cinzano*  
*Fruta recogida en el jardín de Eva*  
*Café y licores*

Gustó mucho a los convidados: S. E. Fornaciari (Prefecto de Milán), S. E. Marinetti, H. Farinacci, H. Sansanelli, S. E.

\* “Pluma de oca”.

Giordano, Umberto Notari, Pick Mangiagalli, Chiarelli, Steffenini, Repaci, Ravasio y los futuristas Depero, Prampolini, Escodamé, Gerbino, etcétera.

Los menos futuristas eran los que más aplaudían. Y era lógico, ya que exceptuando el *Caldo de rosas* que embriagó los paladares futuristas de Marinetti, Prampolini, Depero, Escodamé y Gerbino, los platos resultaron tímidamente originales y aún ligados a la tradición gastronómica. El cocinero Bulgheroni fue repetidamente aclamado.

Marinetti, invitado a hablar delante de un receptor de la radio dispuesto sobre la mesa, entre *Corazones coordinados de alcachofa* y *Lluvia de hilos azucarados* dijo:

Anuncio el próximo lanzamiento de la cocina futurista para la renovación total del sistema alimentario italiano, que habrá que adaptar lo antes posible a las necesidades de los nuevos esfuerzos heroicos y dinámicos impuestos a la raza. La cocina futurista será liberada de la vieja obsesión del volumen y del peso y tendrá por uno de sus principios la abolición de la *pasta*<sup>1</sup>. La *pasta*, en tanto que agrada al paladar, es una “comida” pasadista porque engorda, afea, es engañosa acerca de su capacidad nutritiva, nos hace escépticos, lentos, pesimistas. Por otra parte es patriótico favorecer, como sustituto, al arroz.

Este discurso suscitó entre los convidados aplausos alborotados y turbulentas irritaciones. Marinetti desafió las ironías precisando su pensamiento.

Al día siguiente estalló en todos los diarios la polémica violentísima de la que participaron miembros de todas las categorías sociales, desde las señoras hasta los cocineros, literatos, astrónomos, médicos, granujas, comadronas, soldados, campesinos, estibadores del puerto. Cada vez que en cualquier restaurante, hostería o casa italiana se servía *pasta*, se trenzaban inmediatas e interminables discusiones.

<sup>1</sup> *Pastascuitta*. Pasta seca.

## MANIFIESTO DE LA COCINA FUTURISTA\*

EL FUTURISMO ITALIANO, PADRE DE NUMEROSOS FUTURISMOS y vanguardias extranjeras, no permanece prisionero de las victorias mundiales obtenidas “en veinte años de grandes batallas artísticas políticas a menudo consagradas con sangre”, como declaró Benito Mussolini. El futurismo italiano afronta aún la impopularidad del programa de renovación total de la cocina.

Entre todos los movimientos artístico-literarios es el único que tiene por esencia la audacia temeraria. El siglo xx pictórico y el siglo xx literario son en realidad dos futurismos de derecha moderadísimos y prácticos. Apegados a la tradición, intentan prudentemente lo nuevo para extraer tanto de uno como del otro la máxima ventaja.

### CONTRA LA PASTA

El futurismo fue definido por los filósofos “misticismo de la acción”, por Benedetto Croce “antihistoricismo”, por Graça Aranha “liberación del terror estético”, por nosotros “orgullo italiano innovador”, fórmula de “arte-vida original”, “religión de la velocidad”, “máximo esfuerzo de la humanidad hacia la síntesis”, “higiene espiritual”, “método de infalible creación”, “esplendor geométrico veloz”, “estética de la máquina”.

Antiprácticamente, entonces, nosotros, los futuristas, pasamos por alto el ejemplo y la admonición de la tradición para inventar a cualquier precio una novedad que todos juzguen demente.

Aún reconociendo que hombres mal o groseramente alimentados han realizado grandes cosas en el pasado, nosotros

\* Publicado el 28 de diciembre de 1930, en la *Gazzetta del Popolo* de Turín.

afirmamos esta verdad: se piensa se sueña y se actúa dependiendo de lo que se bebe y se come.

Consultamos al respecto nuestros labios, nuestra lengua, nuestro paladar, nuestras papilas gustativas, nuestras secreciones glandulares y entramos de manera genial en la química gástrica.

Nosotros, los futuristas, sentimos que para el hombre la voluntad de amar es excavador abisal, de arriba hacia abajo, mientras que para la mujer es horizontal, en abanico. La voluntad del paladar, en cambio, es para el hombre y para la mujer siempre ascendente, de abajo hacia arriba del cuerpo humano. Sentimos, por otra parte, la necesidad de impedir que el italiano se vuelva cúbico macizo plomizo, de un compacto opaco y ciego. Debe armonizar, en cambio, cada vez más con la italiana, delgada transparencia espiralada de pasión, ternura, luz, voluntad, osadía, tenacidad heroica. Preparamos una agilidad de cuerpos italianos adaptados a los ligerísimos trenes de aluminio que sustituirán los actuales, pesados, de hierro madera acero.

Convencidos de que en la probable conflagración futura vencerá el pueblo más ágil, más impetuoso, nosotros, los futuristas, después de haber agilizado la literatura mundial con las palabras en libertad y el estilo simultáneo, desvirtuando el teatro del aburrimiento mediante síntesis ilógicas por sorpresa y dramas de objetos inanimados, intensificando la plástica con el antirrealismo, creado el esplendor geométrico sin decorativismo, la cinematografía y la fotografía abstractas, establecemos ahora la alimentación apropiada para una vida cada vez más aérea y veloz.

Creemos ante todo necesaria:

a) La abolición de la *pasta*, absurda religión gastronómica italiana.

Quizá beneficie a los ingleses el bacalao seco, el *roast beef* y el budín, a los holandeses la carne cocida con queso, a los alemanes el *sauerkraut*, el tocino ahumado y el *cotechino*; pero a los italianos la pasta no nos beneficia. Contrasta, por ejemplo, con el espíritu vivaz y con el alma apasionada

generosa intuitiva de los napolitanos. Éstos han sido combatientes heroicos, artistas inspirados, oradores arrolladores, abogados agudos y agricultores tenaces a despecho de la voluminosa *pasta* cotidiana. Al comerla ellos desarrollan el típico escepticismo irónico y sentimental que a menudo trunca su entusiasmo.

Un inteligentísimo profesor napolitano, el Dr. Signorelli, escribe:

A diferencia del pan y del arroz, la *pasta* es un alimento que se engulle, no se mastica. Este alimento amiláceo es en gran parte digerido en la boca por la saliva y el trabajo de transformación lo desempeñan el páncreas y el hígado. Esto comporta un desequilibrio con disturbios para estos órganos. De ello derivan: desgano, pesimismo, inactividad nostálgica y neutralismo.

### **INVITACIÓN A LA QUÍMICA**

La *pasta*, nutritivamente inferior en un 40% a la carne, al pescado y a las legumbres, vincula a los italianos de hoy con los lentos telares de Penélope y los soñolientos veleros en busca de viento. ¿Por qué seguir oponiendo su pesado bloque a la inmensa red de ondas cortas largas que el genio italiano ha lanzado sobre océanos y continentes, y a los paisajes de color forma ruido que la radiotelevisión hace navegar alrededor de la tierra? Los defensores de la *pasta* llevan el bolo o la ruina en el estómago, como presidiarios o arqueólogos. Recuerden además que la abolición de la *pasta* liberará a Italia del costoso grano extranjero y favorecerá la industria italiana del arroz.

b) La abolición del volumen y del peso en el modo de concebir y evaluar la nutrición.

c) La abolición de las tradicionales combinaciones para el experimento de todas las nuevas combinaciones aparentemente absurdas, según el consejo de J. Maincave y otros cocineros futuristas.

d) La abolición de la mediocridad cotidiana en los placeres del paladar.

Invitamos a la química al deber de dar prontamente al cuerpo las calorías necesarias mediante equivalencias nutritivas gratuitas del Estado, en polvo o en píldoras, compuestos albuminosos, grasas sintéticas y vitaminas. Se alcanzará así una disminución real del costo de vida y de los salarios, con relativas reducciones de las horas de trabajo. Hoy para dos mil kilovatios se necesita solamente un obrero. Las máquinas constituirán pronto un obediente proletariado de hierro acero aluminio al servicio de los hombres, casi totalmente aligerados del trabajo manual. Éste, al ser reducido a dos o tres horas, permite perfeccionar y ennoblecer las otras horas con el pensamiento, las artes y la degustación de comidas perfectas.

En todas las castas sociales las comidas serán espaciadas pero perfectas en los equivalentes nutritivos cotidianos.

La comida perfecta exige:

1. Una armonía original de la mesa (crystalería vajilla decoración) con los sabores y los colores de los alimentos.
2. La originalidad absoluta de los alimentos.

## **EL CARNEPLÁSTICO**

Ejemplo: para preparar el *Salmón de Alaska a los rayos del sol con salsa Marte* tomar un buen salmón de Alaska, rebanar y asar a la parrilla con pimienta, sal y aceite bueno hasta que esté bien dorado. Agregar tomates cortados por el medio previamente asados a la parrilla con perejil y ajo.

Al momento de servirlo pasar filetes de anchoa entrelazados sobre las rebanadas. Colocar sobre cada rebanada una rodaja de limón con alcaparras. La salsa estará compuesta de anchoas, yemas de huevos duros, albahaca, aceite de oliva, una copita de licor italiano Aurum, y será pasada por el tamiz. (Fórmula de Bulgheroni, primer cocinero del restaurante "Penna d'Oca").

Ejemplo: para preparar la *Perdiz a la montañesa con salsa Venus* tomar una hermosa perdiz, limpiarla, cubrirla

con lonjas de jamón y tocino, colocarla en una cacerola con manteca, sal, pimienta, enebro y cocinar al horno muy caliente durante 15 minutos regándola con cognac. Apenas sacada de la cacerola posarla sobre una corteza cuadrada de pan embebida en ron y cognac y cubrirla con hojaldre. Colocarla nuevamente en el horno hasta que el hojaldre esté bien cocido. Servir con esta salsa: medio vaso de Marsala y vino blanco, cuatro cucharadas de jugo de arándano, cáscara de naranja rallada, todo hervido durante diez minutos. Ponga la salsa en la salsera y sívala muy caliente. (Fórmula de Bulgheroni, primer cocinero del restaurante “Penna d’Oca”).

3. La invención de sabrosos complejos plásticos, cuya armonía original de forma y color nutra los ojos y excite la *fantasía* antes de tentar los labios.

Ejemplo: El *Carneplástico* creado por el pintor futurista Fillia, interpretación sintética de los paisajes italianos, está compuesto por una gran albóndiga cilíndrica de carne de ternera asada rellena de once variedades de verduras cocidas. Este cilindro, dispuesto verticalmente en el centro del plato, está coronado por un espesor de miel y sostenido en la base por un anillo de salchichas apoyado sobre tres esferas doradas de carne de pollo.

### **ECUADOR + POLO NORTE**

Ejemplo: El complejo plástico comestible *Ecuador + Polo Norte*, creado por el pintor futurista Enrico Prampolini, se compone de un mar ecuatorial de yemas de huevo en su cáscara con pimienta, sal y limón. En el centro emerge un cono de clara de huevo batida y solidificada lleno de gajos de naranja a manera de jugosas secciones de sol. La cima del cono estará cubierta de trozos de trufa negra cortados en forma de oscuros aeroplanos a la conquista del cenit.

Estos complejos plásticos sabrosos coloridos perfumados y táctiles formarán perfectos platos simultáneos.

4. La abolición del tenedor y el cuchillo para los complejos plásticos que pueden dar un placer táctil prelabial.

5. El uso del arte de los perfumes para favorecer la degustación. Cada plato debe ser precedido por un perfume que irradiará desde la mesa mediante ventiladores.

6. El uso de la música está limitado a los intervalos entre plato y plato para que no distraiga la sensibilidad de la lengua y del paladar y sirva para aniquilar el sabor disfrutado restableciendo una virginidad gustativa.

7. La abolición de la elocuencia y la política en la mesa.

8. El uso dosificado de la poesía y de la música como ingredientes improvisados para encender con su intensidad sensitiva los sabores de un determinado plato.

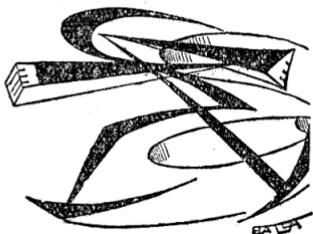
9. La presentación rápida ente plato y plato, bajo las narices y los ojos de los invitados, de algunos platos que comerán y de otros que no comerán, para favorecer la curiosidad, la sorpresa y la fantasía.

10. La creación de bocados simultáneos y cambiantes que contengan diez, 20 sabores degustables en breves instantes. Estos bocados tendrán en la cocina futurista la función análoga intensificadora que tienen las imágenes en la literatura. Un determinado bocado podrá asumir una zona de vida entera, el desenvolvimiento de una pasión amorosa o un viaje entero por el Extremo Oriente.

11. Una dotación de instrumentos científicos en la cocina: *ozonificadores* que den el perfume del ozono a líquidos y platos; *lámparas para la emisión de rayos ultravioletas* (ya que muchas sustancias alimenticias irradiadas con rayos ultravioletas adquieren propiedades activas, volviéndose más asimilables, impidiendo el raquitismo en los niños, etcétera); *electrolizadores* para descomponer jugos-extractos, etcétera, de modo que se obtenga de un producto nuevo un nuevo producto con nuevas propiedades; *molinos coloidales* para hacer posible la pulverización de harinas, frutos secos, especias, etcétera; *aparatos de destilación a presión ordinaria y al vacío, autoclaves centrífugas, dializadores*. El uso de estos aparatos deberá ser científico, evitando, p. ej., el error de cocinar las comidas en ollas a presión, lo que provoca la destrucción de sustancias activas (vitaminas, etcétera) a causa

de las altas temperaturas. Los *indicadores químicos* darán cuenta de la acidez y la alcalinidad de los guisos y servirán para corregir eventuales errores: falta de sal, demasiado *aceto*, demasiada pimienta, demasiado azúcar.

## MOVIMENTO FUTURISTA



### La Cucina Futurista

Alla vigilia della guerra vi fu un vivo clamore di polemiche nella stampa francese pro e contro le teorie culinarie futuriste di un notissimo e abilissimo cuoco francese Jules Maincave.

Il mio incontro e la mia conversazione con questo geniale artista del palato dovevano essere seguiti dal lancio del suo manifesto della cucina futurista perfezionato e completato.

Questo lancio non avvenne perchè Maincave arruolatosi e divenuto cuoco del 90. reggimento fanteria in linea nelle Argonne non poté più occuparsi di propaganda.

Il *Figaro* raccontò più tardi come il generale Gouraud s'interessò dei piatti futuristi e particolarmente di certe « costoletta d'attacco » e « costoletta di resistenza » create da Maincave per preparare gli ufficiali all'assalto.

Recatosi a ispezionare quel reggimento Gouraud volle conoscere Maincave che gli offrì un pranzo. Gouraud disse: « Mi piace e ne riprendo ».

Il cuoco-artista rispose commosso: « Ciò mi fa più piacere che la mia croce di guerra! Ho cucinato questo pranzo, come sempre, col fuoco stesso del nemico ».

Quel fuoco glorioso uccise Maincave. Recentemente fra le carte dell'eroico cuoco venne ritrovato il manifesto integrale della cucina futurista.

Lo offriamo ai lettori invitandoli a trarne conclusioni e sviluppi.

F. T. MARINETTI

### Manifesto della Cucina Futurista

Cucina, prigioniera appesantita, cantina per carogne, tenebrosa officina dove si elaborano salse immonde, caverne d'infezione dove dei loschi banditi preparano lo scipito e nausean-

- Bue al kummel guarnito di dischetti di bauana riempita di gruviera;
- Una crema sbattuta ai pomodori bagnata di un vecchio cognac;
- Una coteletta alla menta;
- Un pollo al mughetto.

Jules MAINCAVE

cuoco futurista

9 rue Georges Sâché, Paris).

### La declamazione polifimbrica futurista

La declamazione sta alla poesia come l'esecuzione sta alla musica.

Ha cioè il compito d'interpretare-rivelare. Come la musica ha teatri e sale di Conservatorii, così la poesia dovrebbe avere in ogni città un ambiente pubblico — che chiamerei Poedromo — adibito alla declamazione.

Finora gli effetti della declamazione venivano raggiunti mediante abili variazioni di tono e di mimica. Ma i migliori declamatori, costretti nei limiti del timbro vocale loro proprio e dalla poca varietà dei gesti (spesso ripetuti per concetti differenti), non sempre riuscivano ad evitare la monotonia e l'artificiosità virtuosistica della declamazione.

L'avvento della nuova poesia, parolibera e poliespressiva, ricca di onomatopee, simultaneità e velocità d'immagini e concetti posti su diversi piani lirici, aumentò notevolmente le difficoltà della declamazione-esecuzione.

Già nel 1911 Marinetti aveva inventato e realizzato la « declamazione dinamica sinottica ». Nelle diverse conferenze sue alla « Doré Galerie » di Londra egli declamò le parole in libertà « Bombardamento di Adrianopoli » urlandone i brani da punti opposti della sala, fra spettatori costretti a girare sul pernio.

Nel 1924 lavorando al mio poema parolibero « Metropoli » e spinto dalle necessità stesse dell'opera aumentai il numero dei declamatori: considerando in essi il puro strumento vocale distribuii il testo, e quindi la declamazione, fra cinque differenti timbri di voce. In seguito adottai la segnatura dei timbri per tutti quei componimenti che la richiedevano.

Recentemente, all'Università Popolare di Milano, affollatissima, Marinetti presentò un saggio di declamazione polifimbrica di alcune mie poesie: Introduzione di « Metropoli » (6 timbri senza variazioni di tono, esempio di declamazione meccanica): « Tramonto pneumatico » (3 timbri, due dei quali con funzione di semplice commento): « Mani d'autunno » (4 timbri con variazioni di tono): declamate dai futuristi Depero, Azari, Catrizzi e da me, sotto la direzione del maestro futurista Casavola.

Da questo primo applaudito saggio si ri-





## **LA CUCINA FUTURISTA** Y OTROS TEXTOS

Se terminó de imprimir el mes de octubre en los talleres de AVZA DIGITAL, ubicados en Ignacio Allende 105, colonia Guadalupe del Moral, de la Delegación Iztapalapa, c.p. 09300 en la Ciudad de México. El tiraje fue de 2,000 ejemplares que se imprimieron en papel Cultural ahuesado de 90 g/m<sup>2</sup> a una tinta y cartulina Domtar Lynx Opaque de 270 g/m<sup>2</sup> para los forros en tres tintas directas.

Para su composición se utilizó la familia SABON (nombre que se debe a Jacques Sabon, fundidor francés que trabajó en Frankfurt con matrices originales de Garamond), diseñada por Jan Tschichold en 1967 para D. Stempel Linotype GmbH und Monotype y Gotham diseñada por Jonathan Hoefler & Tobias Frere-Jones en 2000.

El diseño de portada e interiores fue realizado por Tres laboratorio visual (Jorge Brozon) y el cuidado de edición por Rodrigo Fernández de Gortari.

CIUDAD DE MÉXICO, MMXVII