



Memorias. Revista Digital de Historia y
Arqueología desde el Caribe
E-ISSN: 1794-8886
memorias@uninorte.edu.co
Universidad del Norte
Colombia

Morales, Enrique

La cocina en la obra de Marvel Moreno, famosa escritora del Caribe colombiano y reina
del carnaval de Barranquilla en 1959

Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe, núm. 25, enero-abril,
2015, pp. XI-XXIII
Universidad del Norte
Barranquilla, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=85536228013>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

La cocina en la obra de Marvel Moreno, famosa escritora del Caribe colombiano y reina del carnaval de Barranquilla en 1959

Cuisine in the Works of Marvel Moreno, Famous Writer of the Colombian Caribbean and Queen of the Carnaval de Barranquilla in 1959



*Enrique
Morales*

Odontólogo de la Universidad Nacional e Historiador de la Universidad de Texas.

Entre cocina y libros, sobre todo entre gastronomía y literatura, existen viejas afinidades, un ejemplo lo encontramos en la obra de Marvel Moreno, la primera barranquillera famosa mundialmente.

Marvel Moreno ha sido calificada con justicia como *uno de los grandes cuentistas* (hombres y mujeres) *colombianos del siglo XX*¹; llamada por la revista SEMANA en su edición de abril de

¹ Bacca, Ramón Illán. Revista Huellas 94-95-96. Uninorte. Barranquilla, pp. 91-96.

1999, uno de los cinco mejores escritores (hombres y mujeres) que ha tenido el país en el balance de fin de siglo, referente obligado de la literatura del Caribe colombiano², grande de la narrativa colombiana contemporánea³, considerada uno de los grandes logros del ‘postboom latinoamericano’⁴, y sus novelas y cuentos, ‘la biblia barranquillera’.

Su obra literaria, que narra la problemática y vida características de la mujer en una sociedad elitista y cerrada como era la Barranquilla de los años 1940 y 1950, se inicia en 1969 cuando publica su primer cuento “*El muñeco*” en la revista Eco y más adelante en el Magazín Dominical de El Espectador. En 1975, Juan Gustavo Cobo Borda publicó su segundo cuento, “*Oriane, tía Oriane*” también en la revista Eco, y Jacques Gilard “*La sala del Niño Jesús*” en la revista francesa *Caravelle*. En 1980 lanza su novela corta “*La noche feliz de Madame Yvonne*” escrita en 1977, año en que comenzó “*En diciembre llegaban las brisas*”, novela que cuando salió a la luz en España en 1987, sus editores consideraron que con ella Marvel Moreno irrumpía de manera espectacular en la novelística de lengua española. Traducida al francés e italiano ganó el premio literario internacional Grinzane-Cavour en 1989 y el premio de la crítica para la mejor novela extranjera publicada en Italia el mismo año. Su cuento “*Oriane, tía Oriane*” que abrió el volumen de cuentos del mismo nombre publicado por la barranquillera en 1980, fue llevado al cine en 1985 con el nombre “*Oriana*” por Fina Torres, la entonces joven venezolana directora de cine, y obtuvo el premio “Cámara de Oro” en el Festival de Cannes por su *opera prima* y ese mismo año, el “Hugo de Bronce” en Chicago, el “Glauber Rocha” en Brasil y el “Catalina de Oro” en el Festival de Cine de Cartagena de Indias.

² Posada Carbó, Roberto. Revista Huellas 71-72-73-74-75. Uninorte. Barranquilla, pp. 36-44

³ Goytisolo, Juan. 1980. Prólogo de Algo tan feo en la vida de una señora bien. Editorial Pluma, Bogotá.

⁴ Giraldo B, Luz Mery. Los relatos de Marvel Moreno: Mirar, narrar, despedir el Edén. Revista Universidad Javeriana, Bogotá.

Sus cuentos y novelas tuvieron una gran divulgación especialmente en Francia y en la comunidad europea. La edición francesa de "*Algo tan feo en la vida de una señora bien*", circuló con rapidez y el nombre de la escritora comenzó a mencionarse en los círculos literarios parisinos, consolidando su popularidad en 1985.

Aunque en Colombia sus obras han sido reeditadas, tarea titánica para cualquiera que no se llame Gabriel García Márquez, su nombre es casi desconocido por las generaciones actuales, la reedición de sus cuentos y de "*En diciembre llegaban las brisas*" merecieron una tibia recepción en las reseñas literarias y pocos lectores han comprado la reciente edición de sus cuentos completos. Monserrat Ordoñez coincide con Jacques Gilard en que es grande la indiferencia de los lectores colombianos hacia su volumen de cuentos; aunque se agotaron en la traducción al francés. Ramón Illán Bacca, profesor de literatura en la Universidad del Norte de Barranquilla, recuerda que en una encuesta a sus alumnos sobre Marvel, de los cincuenta alumnos solo uno la había leído, y tres la habían oido nombrar antes⁵, a pesar que diecisiete universidades estuvieron presentes en el homenaje póstumo que se le rindió en Toulouse (Francia) en 1997. Bacca también refiere que para muchos viejos que se reunían a jugar dominó en La Cívica, una tienda cerca de los juzgados de Barranquilla, Marvel Moreno era recordada tan solo como la hija del ‘Chaketán Moreno’ que había sido reina del carnaval. Algunos sesentones y de ahí para atrás, recordamos con nostalgia su linda figura cuando en 1959 desfiló como reina del carnaval, vestida de bailarina tailandesa en una carroza decorada con un Buda gigante entre un jardín de flores artificiales que pretendía ser el Nirvana.

La obra de Marvel se desarrolla en la Barranquilla de mediados del siglo XX, de mansiones

⁵ Bacca, Ramón Illán. Revista Huellas 94-95-96. Uninorte. Barranquilla, pp. 91-96.

mohosas y rancias, repletas de lagartijas y telarañas, salones polvorientos adornados con espejos, gobelinos y cuadros; jardines con cayenas, acacias y pájaros tropicales, que además del mar y el Country Club son los lugares recurrentes del universo marveliano.

Aunque críticos como Sarah de Mojica, quien luego de analizar *"En diciembre llegaban las brisas"* ve nexos entre la obra de la escritora y la del grupo de Barranquilla⁶, y otros perciben en ella una fuerte influencia de García Márquez, Marvel Moreno niega cualquier aporte de los autores colombianos: *La literatura de mi país jamás me ha servido de referencia [...] Si leo poco a Gabriel García Márquez es, entre otras cosas, porque él mismo me lo aconsejó un día en Barcelona. Me dijo, más o menos: Ve a las fuentes, como nosotros lo hicimos y yo seguí su consejo al pie de la letra*⁷.

Sus cuentos y novelas no son costumbristas ni pretenden serlo; Moreno es una feminista a pesar de sí misma, una burguesa que rompe con su clase sin caer en falsos izquierdismos revolucionarios, reina de belleza que escribe en secreto, caribe en un país de anquilosada dominación andina, heredera de la cultura de la costa tropical y, al mismo tiempo, impregnada por un mundo imposible de reducir a una dimensión regional, colombiana residente en París, contemporánea de los autores del «boom» pero lejana de sus temas y formas predilectas

Cita además del elegante barrio El Prado otros más modestos como Siape, Las Nieves o San José; poblaciones cercanas a Barranquilla como Puerto Colombia y Sabanalarga; lugares como el teatro Metro, el Patio Andaluz del Hotel El Prado, y casi obsesivamente al Country Club, los nombra pero

⁶ Sara González de Mojica. Marvel Moreno (Barranquilla 1939-París 1995)

⁷ Jacques Gilard. Magazín dominical, El Espectador, 8 de noviembre de 1981.

MEMORIAS

REVISTA DIGITAL DE HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA DESDE EL CARIBE COLOMBIANO

no se detiene en su descripción como tampoco en la de la comida de la Barranquilla de entonces.

En la obra de Marvel Moreno, las mujeres del barrio El Prado, educadas desde niñas para agradar al marido y ser buenas amas de casa, se aburrían en tés servidos en *samovar de plata y pocillos de Limoges*⁸ en las casas de las amigas, y en la piscina del Country Club alrededor de la cual, en las

fiestas del 20 de julio se servía *un descomunal almuerzo de terneras puestas a asar sobre brasas desde la noche anterior*, y donde el resto del año, las jóvenes

*Cedían a los antojos de su apetito encargando sándwiches, tazas de té y algunos tragos disimulados en coca-colas [...] miles de tardes idénticas, hasta que sus mentes se adormecían y sus cuerpos funcionaban como entidades ávidas de jamón y queso caliente entre dos rebanadas de pan, engordando poco a poco, y también poco a poco aumentando la cantidad de ginebra que los sirvientes del “country” mezclaban a las coca-colas con exquisita discreción*⁹.

Era realmente una vida aburrida y vacía mientras aparecía el marido salvador. En un periódico de la ciudad se leía en esos años: *Reír y besar, he ahí el doble papel de la boca femenina, bueno, comer también, pero eso, por prosaico lo callamos*¹⁰. Moreno narra que ya en los cincuenta, *las mujeres se decidían a fumar en público, aprendían a beber whisky, y los hombres por primera vez en la historia de la ciudad, se unían a sus esposas en las fiestas en lugar de quedarse hablando de política y burdel en un rincón*.

1959, año del reinado de Marvel Luz, fue el punto de quiebre no solo en la vida de esta muchacha

⁸ En diciembre llegaban las brisas. 1987. PLAZA & JANES, Pag. 98

⁹ En diciembre llegaban las brisas. Opus cit. Pag. 232

¹⁰ Diario La Prensa. Barranquilla, edición 1305, marzo 7 de 1932. Pag. 6

que culmina su vida social con el nombramiento de reina del carnaval, sino de la ciudad misma. En ese año triunfó la revolución cubana y La Habana dejó de ser el norte cultural y artístico de Barranquilla, cediéndole el paso a Miami.

Hasta entonces la ciudad, sin ser el centro cosmopolita que fueron Buenos Aires o México, tenía una gran población extranjera, la más numerosa del país que dejó su impronta culinaria en las mesas barranquilleras. Todas las migraciones aparecen en la obra de Marvel Moreno, aunque omite *a los turcos*, olvido sorprendente si se tiene en cuenta que entre los inmigrantes que llegaron a Barranquilla, los sirios, libaneses y palestinos fueron los más numerosos y su cocina, la más influyente de las cocinas asiáticas en la nuestra.

Según doña Berta Abello de Moreno, su madre, durante el año de su reinado, Marvel Luz ...tuvo que ir a verbenas, bailar con quien se lo pidiera, comer lo que le ofrecieron, como quien dice: ‘untarse de pueblo’. Julio Olaciregui, otro escritor barranquillero, famoso, y auto exiliado en París narra una coincidencia entre Marvel Luz Primera y ‘El negro Adán’, hacedor de los chicharrones más famosos en la historia de Barranquilla:

*El Negro Adán saltó a la fama en los carnavales del 59. En el Paseo Bolívar ese sábado en la noche en pleno delirio de cumbiambas el Negro Adán saltó de entre la masa, brincó desde lo indiferenciado, del vulgo, desde el respetable público. Se trepó en la tarima donde la reina Marvel Luz estaba semidesnuda gritando ¿quién quiere bailar conmigo? Ella lo abrazó y le dio un tremendo barato (lo invitó a bailar)*¹¹

¡Mira, otro encuentro entre literatura y gastronomía! dijo gravemente un amigo que fungía de filósofo, cuando leyó el pasaje de Olaciregui.

¹¹ Julio Olaciregui. 2014. La segunda vida del Negro Adán. CollaGeditores, Bogotá. Pag. 31. En diciembre llegaban las brisas. Opus cit. Pag. 85

Aquella comida que le ofrecieron en las verbenas a Marvel Luz Primera y que tuvo que comer era muy diferente a la acostumbrada en el barrio El Prado, donde bautizos, cumpleaños, despedidas de soltera, bodas, días de la madre y hasta velorios se celebraban en las casas y había menús con fuerte contribución de cocinas foráneas adaptadas a nuestro medio. En los bautizos servían: canapés de

queso fundido, de jamón, y de paté de hígado de pollo, de influencia francesa; cocteles, pasabocas como ciruelas pasas envueltas en tocineta, adaptados de recetarios estadounidenses, y los de origen árabe como los “deditos de Olaya”, quibbe frito y las sambusas. El arroz con pollo de origen curazaleño, acompañado de una tajada de pan de molde, los *spaghetti* o la *lasagna* italianos con salsa de pollo, y la ensalada de rodajas de cebolla cruda, huevo duro, papa y zanahoria cocidos, se servían en las cenas de cumpleaños cuyo postre era siempre el pudín horneado en casa.

El pavo era el rey en las fiestas de matrimonio; asado y con diferentes rellenos, hacía parte de un *buffet* barroco, dispuesto por el ama de casa bajo la premisa *cuanto más, mejor*, en mezcla loca de recetas de múltiples procedencias: pernil de cerdo, lomos de res, pollo a la King, jaiba gratinada, medallones de langosta, pargo relleno, *soufflé* de queso, ensalada rusa, tomates rellenos de *petit-pois*, ensalada de frutas, arroz con coco, puré de papas; y como postre se acostumbraban: tembleques y flanes de caramelo o de coco, postre diplomático, *pie* de limón, postre borracho, y el de aguas dormidas. Al inicio de la fiesta y acompañado de una copa de champaña se servía el pudín de novia, negro, con uvas y ciruelas pasas remojadas en vino varias semanas atrás, frutos secos, caramelo, ralladura de cáscara de naranja, brandy y especias, decorado primorosamente con cubierta blanca; rosas, azahares, hojas, palomitas, y la infaltable pareja de novios en el tope, confeccionado todo en azúcar. El pudín era el sello de calidad de la fiesta, y por lo general preparado por una señora, ama de casa, famosa por sus habilidades de pastelera que utilizaba como pasatiempo productivo. La comida, por cocineros o cocineras especializados en esta clase de banquetes, quienes se empleaban por días en las casas donde se llevaría a cabo el jolgorio, como *Berenice, a quien su reputación de cordon bleu le permitía reinar despóticamente en las cocinas,*

dirigiendo a las empleadas del servicio en la preparación de tortas, salsas, rellenos y cuantas exquisiteces había aprendido, viendo trabajar al cocinero francés del Hotel del Prado cuarenta años atrás¹². El Hotel El Prado, en esos momentos el hotel más importante del país, había sido inaugurado en 1930 y ofrecía los servicios de su restaurante internacional *Para el exigente gourmet*



Figura 1: Marvel Luz Primera, reina del Carnaval de 1959. Fotografía del archivo particular de Miguel Falquez, cortesía del escritor Ramón Illán Bacca.

¹² En diciembre llegaban las brisas. Opus cit. Pag. 85

entendido en el arte del bien comer, en su lujoso Rincón del Prado; y siguiendo a Marvel, su carta era famosa por los chateaubriand bearnese, filet mignon, variados souflés, platos au gratin y lo que desde entonces ya se conocía como comida internacional¹³. Su Patio Andaluz, además de una muestra interesante de la moda dela arquitectura morisca en Barranquilla, y escenario del cuento “La noche feliz de madame Ivonne” de Marvel Moreno, era lugar de recepciones atendidas por la cocina del hotel y punto de encuentro de las clases alta y media; esta última buscando un espacio,

pues estaba atrapada entre los salones populares que despreciaba, y los clubes sociales a los que no tenía acceso. El sábado de carnaval, los matrimonios pudientes y prestigiosos asistían al lugar; el lunes, los maridos se escapaban a sus mujeres para encontrarse en el mismo “Patio Andaluz” con sus ‘queridas’ debidamente enmascaradas.

Para las fiestas en las casas del barrio El Prado, el servicio de mesa era esmerado, con *manteles de hilo, cubiertos de plata, vajillas y cristales franceses entrados de contrabando* sobre los que según la misma autora: *las brisas de diciembre ponían un sabor de sal sobre las vajillas.*¹⁴

En “En diciembre llegaban las brisas”, un hombre desnudo aparece muerto en la playa, los médicos dictaminan muerte por *congestión* por haber hecho el amor a pleno sol luego de almorcizar dos raciones de arroz de lisa que ninguno de los restaurantes cercanos recordó haberle vendido;¹⁵ esta “congestión” por no guardar el reposo debido luego de tomar alimentos, causa de muchas muertes súbitas y males inciertos, era una creencia sustentada por las ancianas de la comunidad y por médicos eminentes y de obligatorio cumplimiento en el Caribe colombiano.

Platos populares como arepas, chicharrones y huevos de iguana, lo mismo que el ron blanco son tildados por la autora como ‘bárbaros’¹⁶.

¹³ Ibid. Pag. 137

¹⁴ Ibid. Pag. 85

¹⁵ Ibid. Pag.

¹⁶ Ibid. Pag. 46

MEMORIAS

REVISTA DIGITAL DE HISTORIA Y ARQUEOLOGÍA DESDE EL CARIBE COLOMBIANO

En la casa en Puerto Colombia de Divina Arriaga, otro personajes de "*En diciembre llegaban las brisas*", los invitados

reían y bailaban al son de tríos, orquestas y conjuntos cubanos, mientras de la playa venía el olor de terneras y lechones que se asaban sobre brasas (sic) a fuego lento y eran rociados con salsas misteriosamente sazonadas por un no menos enigmático francés, evadido de Cayena y elevado a la dignidad de cocinero, quien meses después entraría a trabajar al Hotel del Prado¹⁷.

El Caribe colombiano, refugio de prisioneros evadidos de la prisión colonial francesa, es un lugar común en los relatos de García Márquez, Juan Gossaín, Marvel Moreno y Héctor Rojas Herazo, además de la famosa novela “*Papillon*” de Henri Charriere.

La autora demuestra pocos conocimientos culinarios en su obra, quizá porque la escribió muchos años después en su exilio voluntario en París. En "*Oriane, tía Oriane*" describe un caldo o *extracto de codorniz*, preparado solo con una codorniz desplumada, adobada con perejil, una hoja de laurel, y suficiente agua; demasiado insípido para ser una receta usual. Quizá su memoria la traicionó cuando escribió que los bollos de mazorca son asados y no hervidos: *Aquel pasado que tía Oriane hablaba era recreado cada día frente al servicio de plata, el mantel de lino, los bollos de mazorca recién salidos del horno¹⁸*, lo mismo al describir una familia de costumbres alimenticias extrañas a la Barranquilla de mitad del siglo XX en su cuento "*La muerte de la acacia*", donde don Federico: a

las siete en punto de la noche frente a la mesa del comedor, donde tomaba como única comida dos huevos fritos y cuatro rodajas de tomate. Que se alimentara de huevos y tomate desdeñando el sancocho de gallina que doña Genoveva se hacía servir cada noche era algo que no podía

¹⁷ Ibid. Pag. 108

¹⁸ Cuentos completos. 2001. Pag. 14. Editorial Norma. Bogotá

*entender*¹⁹. Lo difícil de entender es que existiera alguien en el barrio El Prado que cenara sancocho de gallina, y todos los días; pero parece ser que nuestra querida Marvel desconocía *los más elementales fundamentos de esa ciencia base de la felicidad conyugal que es la culinaria*, al decir de Álvaro Cepeda Samudio.²⁰ En París, Jacques Gilard recuerda con cariño una deliciosa "sopa de ñame" de una "comida costeña" preparada por Marvel en su apartamento de la Rue Croulebarbe en honor del crítico que se encontraba de visita.²¹ Quizá esa sopa de ñame fue un mote de queso fallido.

Marvel recuerda a su ciudad con pasión, pero también con desprecio y hasta con rencor; *una ciudad que tenía necesidad de tan poca cosa para hervir de maledicencia y que hoy es un enorme cementerio, un lugar de desolación y ruinas*.²² En la Barranquilla de Marvel no hay espacio para la cultura y el arte, y sus pocas manifestaciones se confunden con la mediocridad.

Mientras los personajes de Marvel Moreno llevan una vida mediocre y aburrida en El Prado y el Country Club, en el Café Colombia y la Librería Mundo en la calle de San Blas, ‘donde comenzaba el mundo’, se reunían a tomar cerveza y hablar de literatura los que después serían conocidos como ‘el grupo de Barranquilla’, dirigidos por don Ramón Vinyes ‘el sabio catalán’, quien tomaba en cambio, leche o coca-cola.

Álvaro Cepeda Samudio contrató como columnista del Diario del Caribe a Plinio Apuleyo Mendoza, quien se enamoró de la bella Marvel Moreno, quien acababa de entregar su corona de reina del carnaval de Barranquilla y que aún no había escrito una sílaba de su prolífica producción literaria. Cepeda les sirvió de padrino de matrimonio en 1962, y en tal carácter organizó la despedida de soltero de Plinio Apuleyo con una cena en el restaurante Heyneman; empezaron a

¹⁹ Ibid. Pag. 57

²⁰ Cepeda Samudio, Álvaro. 1977. Antología. Pag. 323. Instituto Colombiano de Cultura. Bogotá

²¹ Gilard, Jacques. Las tres casas de Marvel Moreno. [www.marvelmoreno.net/.../GilardJ_Las_tres_casas_de_Marvel_Moreno...](http://www.marvelmoreno.net/) Consultado el 2 de febrero de 2015

²² En diciembre llegaban las brisas. Opus cit. Pag. 282

beber whisky y, como a las tres de la mañana la comida no aparecía, Mendoza se retiró malhumorado. Cuando los oferentes notaron la ausencia del homenajeado, lo fueron a buscar, llegaron gritando con alboroto ¡cachaco tenía que ser! y se estrellaron con otro carro estacionado frente a la casa. Plinio bajó en pijama y así lo llevaron al restaurante donde estaba servida una mesa pantagruélica que incluía caviar como entrada.²³

Marvel Luz Moreno Abello, dijo de la ciudad en 1987:

Los años han pasado y no he vuelto a Barranquilla, aquel lugar donde nuestras abuelas llegaron trayendo a lomo de mula, en un hervidero de polvo, sus muebles y añoranzas de las ciudades más antiguas del litoral Caribe: entonces Barranquilla solo era un ardiente caserío sin historia [...]. Muchas cosas han cambiado al parecer en la ciudad que dejé para siempre después de la muerte de mi abuela. Muchas cosas. Nuestras casas desaparecieron por la misma época en que llegaron a Barranquilla, en camionetas de vidrios azules, los marimberos, hombres del desierto de la Goajira (sic), enriquecidos con el tráfico de la marihuana y de la cocaína, que levantarian palacetes de mármol y en nombre de viejas vendettas tribales se dispararían tiros en las calles, antes de ser absorbidos también por la ciudad, como muchos años atrás lo fueron inmigrantes, buhoneros y prófugos de Cayena.²⁴

Y fue que aquellos campesinos marimberos con más dinero que los citadinos que los tuvieron marginados por siglos, se hicieron visibles y a su manera. Construyeron en Barranquilla barrios de casas con acabados ostentosos que en la oficina de catastro tenían otros nombres pero que todo el mundo conocía como Riohachita o La Alta Guajira. Allí se trasladaron en sus camionetas con sus

²³ Bancelin. Claudine. 2012. Vivir sin fórmulas. Pag. 47. Planeta Bogotá

²⁴ En diciembre llegaban las brisas. Opus cit. Pag. 282.

familias, gustos, música y culinaria.

Pero la *cultura marimbera* se confundió con la ‘*fartedad*’ de los barranquilleros que la absorbió. De aquel comercio activo de productos nativos a su nueva ciudad de vivienda muy poco queda y su comida, deliciosa por demás, no logró insertarse en Barranquilla; se cumplió el vaticinio de Marvel Moreno, fueron otra cultura foránea más que desapareció dejando poca huella en la ciudad. Otra profecía cumplida fue la de una bruja de Siape que vivía rodeada de gatos; consultada por Marvel, le pronosticó que abandonaría Barranquilla para siempre, que atravesaría el océano para conocer la pobreza y la enfermedad en una ciudad extraña y muy grande.²⁵ Lo que nadie, ni las brujas, ni las barajas, ni las amigas del Country Club imaginaron jamás, fue que esa bella muchacha, que terminó con dificultad el bachillerato y luego fue reina de unos carnavales que no fueron memorables sino que la memorable fue ella, tuvo un destino con un sabor muy especial, pleno de contrastes, de duros momentos y de atrevidas decisiones.²⁶

Marvel Moreno y Plinio Apuleyo Mendoza vivieron algunos años en Barranquilla donde nacieron sus dos hijas. En un encuentro de la pareja en París, Marvel le dijo a su esposo: *tengo que decirte algo: a Barranquilla no vuelvo nunca. Allí no voy a escribir. Tú tampoco.*²⁷ La pareja se instaló inicialmente en Mallorca y finalmente en París donde ambos se dedicaron a escribir. Años más tarde se divorciaron y Plinio Apuleyo fue el padrino de la boda de Marvel con Jacques Fourrier; pasado algún tiempo, Marvel fue la madrina del matrimonio de su ex esposo con Patricia Tavera.

Marvel Luz Moreno Abello murió en París en 1995 víctima de las complicaciones de enfisema pulmonar y lupus. Cumplió lo dicho a su primer esposo, jamás volvió a Barranquilla. Jacques Fourrier le confió a Jacques Gilard, amigo y albacea literario de la escritora: *Nadie sabe cuánto sufrió Marvel en Barranquilla.*

²⁵ Mendoza, Plinio Apuleyo. Marvel Moreno, una escritora rescatada del olvido. Diario El Tiempo, 13 de agosto de 2014.

²⁶ Ibid.

²⁷ Ibid.