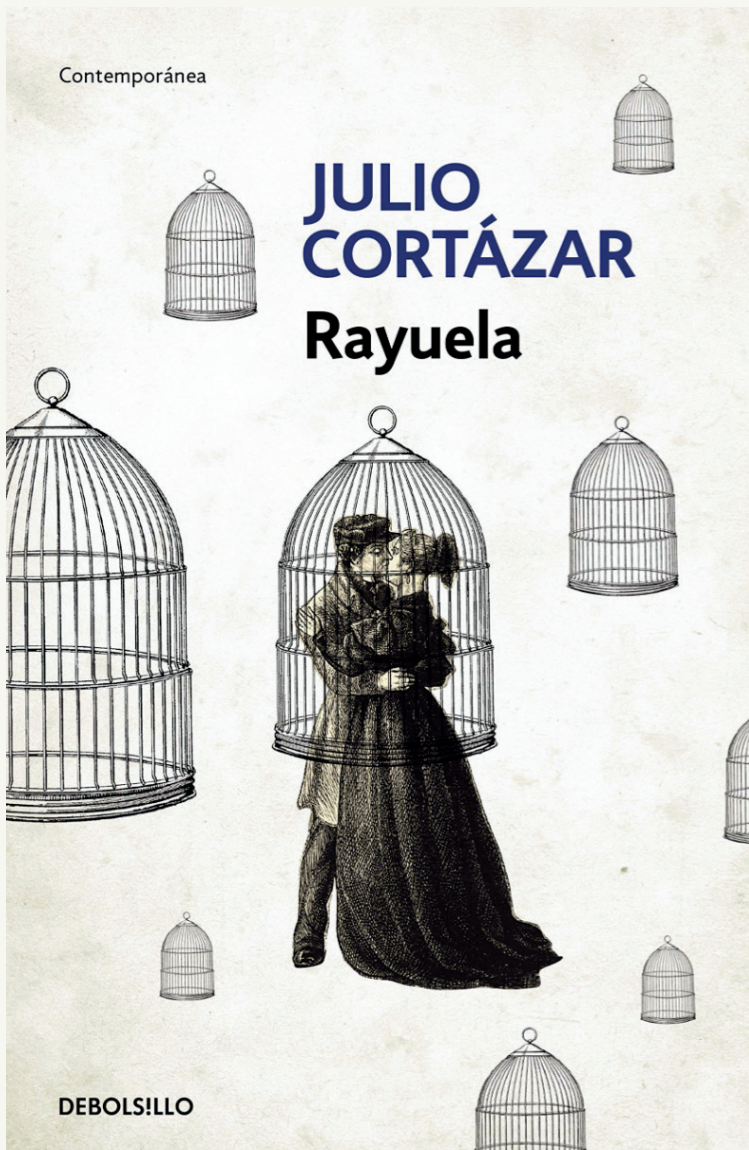


Monthly
read

Lectura
mensual

Rayuela (Hopscotch)

Julio Cortázar



notes of:

Love

Exile

Experimental, nonlinear

Philosophical

notas de:

Amor

Exilio

Experimental, no lineal

Filosófico

book synopsis

Hopscotch (Rayuela) is a groundbreaking, unconventional novel that follows Horacio Oliveira, an Argentine intellectual drifting between Paris and Buenos Aires. The novel explores love, exile, friendship, and the search for meaning through fragmented storytelling and philosophical reflection.

What makes it unique: you can read it in multiple ways, either straight through or by “jumping” between chapters, like a game of hopscotch.

sinopsis del libro

Rayuela es una novela innovadora y poco convencional que sigue a Horacio Oliveira, un intelectual argentino que se mueve entre París y Buenos Aires. La historia explora el amor, el exilio, la amistad y la búsqueda de sentido a través de una narrativa fragmentada y reflexiva.

Lo que la hace única: se puede leer de múltiples maneras, de forma lineal o “saltando” entre capítulos, como en una rayuela.

meet the author

Julio Cortázar was one of the most influential writers of the Latin American Boom. Born in Argentina and later based in Paris, his work blends surrealism, playfulness, and deep philosophical questions. He challenged traditional storytelling and invited readers to actively participate in his books, Hopscotch being his most iconic example.

conoce al autor

Julio Cortázar fue uno de los autores más influyentes del Boom latinoamericano. Nacido en Argentina y radicado en París, su obra combina surrealismo, juego y profundas preguntas filosóficas. Desafió las formas tradicionales de narrar e invitó al lector a participar activamente en sus libros, siendo Rayuela su obra más emblemática.

book discussion questions

- Hopscotch can be read in different orders, how did you choose to read it, and how did that affect your experience? Did it enhance or challenge your reading?
- How would you describe Horacio Oliveira? Did your perception of him change throughout the book? What role does La Maga play in the novel?
- How does the novel explore the idea of searching for meaning? Do you think Oliveira ever finds it?
- How do Paris and Buenos Aires shape the mood and themes of the story?
- Do you think the novel is more about love, philosophy, or identity?

preguntas sobre el libro

- Rayuela se puede leer de diferentes maneras, ¿cómo decidiste leerla y cómo influyó eso en tu experiencia? ¿Mejóro o dificultó tu lectura?
- ¿Cómo describirías a Horacio Oliveira? ¿Cambió tu percepción de él a lo largo del libro? ¿Qué papel juega La Maga en la novela?
- ¿Cómo explora la novela la búsqueda de sentido? ¿Crees que Oliveira lo encuentra?
- ¿Cómo influyen París y Buenos Aires en el ambiente y los temas de la historia?
- ¿Dirías que la novela trata más sobre el amor, la filosofía o la identidad?

Choripán

Instructions

Ingredients (Serves 4)

4 criollo sausages
4 French bread rolls or bolillos

Chimichurri:

4 tbsp finely chopped fresh
parsley
3 garlic cloves, finely minced
1 tsp chili or ground paprika
1 tsp dried oregano
6 tbsp olive oil
2 tbsp wine vinegar
Salt

Chimichurri:

Mix all the chimichurri ingredients in a bowl. Stir well and let it rest so the flavors blend together.

The chimichurri improves greatly if made at least 2 hours ahead (or even the day before).

Choripán:

Light the grill until you have good embers with no direct flame (or use a cast iron griddle/pan). Cook the sausages over medium heat. Cut the 4 buns in half without fully separating them and toast them crumb-side down.

Slice the sausages lengthwise, place them in the toasted buns, add chimichurri generously and serve.



Choripán

Instrucciones

Ingredientes (4 personas)

4 chorizos criollos
4 panes de pan francés o bolillos

Chimichurri:

4 cucharadas perejil fresco picado muy fino
3 ajos picados muy fino
1 cucharadita de ají o pimentón molido
1 cucharadita de oregano seco
6 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas vinagre de vino
Sal

Prepara el chimichurri:

Mezclar todos los ingredientes para el chimichurri en un frasco. Revolver bien y dejar reposar para que se integren los sabores. El chimichurri mejora mucho si se prepara con al menos 2 horas de anticipación (o incluso el día anterior).

Prepara el choripán:

Encender la parrilla hasta tener buenas brasas sin llama directa (o usar plancha/sartén de hierro). Cocinar los chorizos a fuego medio. Cortar los 4 panes al medio sin separar del todo y tostarlos con la miga hacia abajo.

Cortar los chorizos al medio a lo largo, colocarlos en el pan tostado, agregar chimichurri generosamente y servir.



recipe & wine pairing

We're pairing Hopscotch with a glass of **Malbec**, because if Cortázar were a wine, he'd absolutely be one that makes you feel smart just by holding the glass.

Argentina's favorite grape is deep and a little dramatic, just like jumping between chapters hoping you're doing it right. **Notes of blackberry and plum.**



Maridaremos este libro con una copa de **Malbec**, porque si Cortázar fuera un vino, definitivamente sería uno que te hace sentir inteligente solo con tenerlo en la mano.

La uva favorita de Argentina es profunda y un poco dramática, igual que saltar entre capítulos esperando estar haciéndolo bien. **Notas de mora y ciruela.**

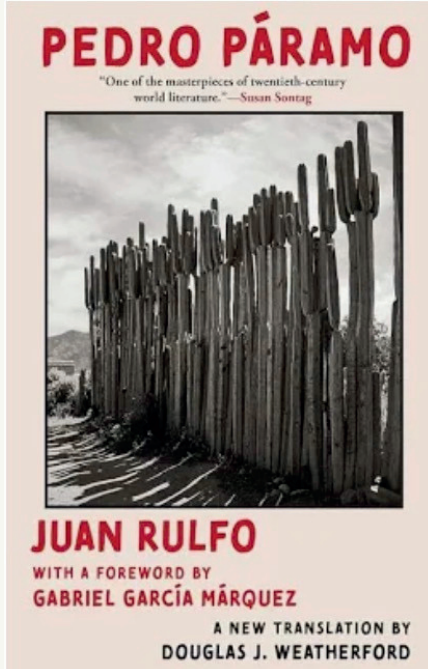
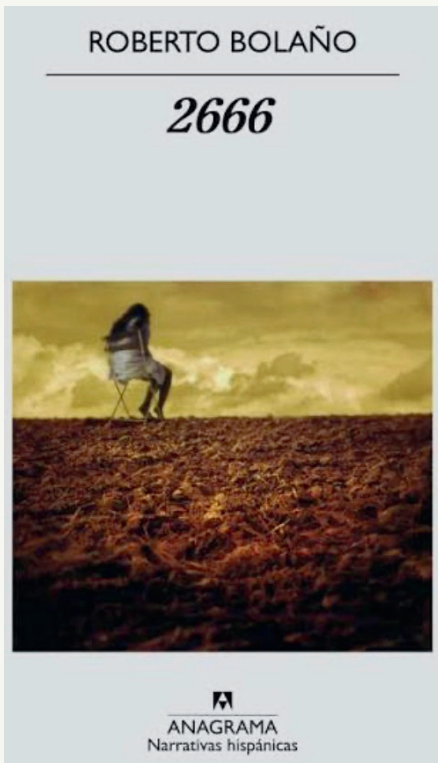


Book Ceremonia 



bookmatch readalikes

If you loved *Hopscotch*, try:
Si te gustó *Rayuela*, tienes que leer:



Book Ceremonia



@bookceremonia

Substack & Instagram

www.bookceremonia.com