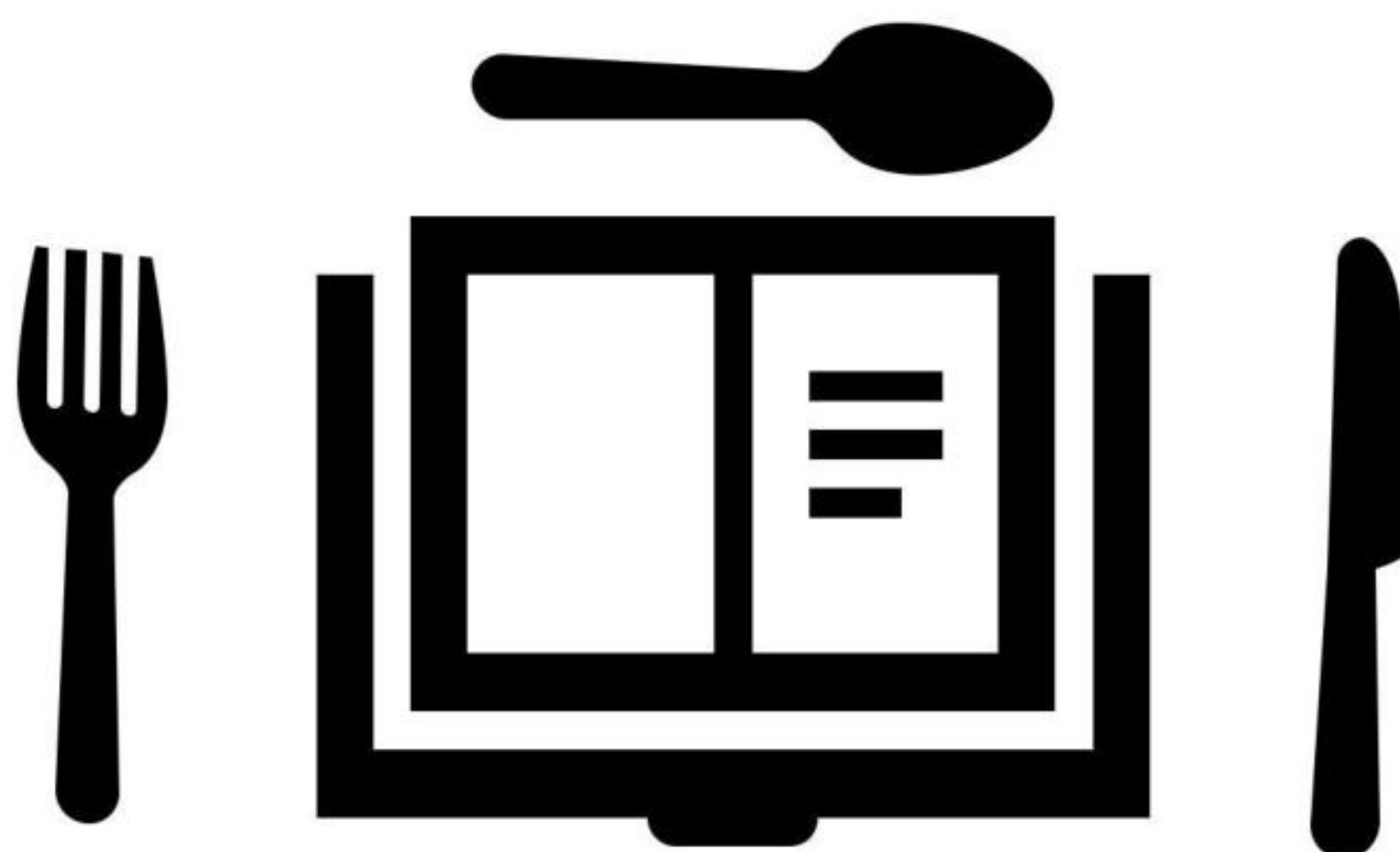


revista

WANSUCA

Edición 2019-1



Gastronomía y
literatura

Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación

Programa de Gastronomía

Escuela Internacional de Ciencias Económicas y
Administrativas

Universidad de La Sabana

Editoras

Daniela Novoa Prada

Laurie Gabriela Tarazona Daza

Mercadeo y redes sociales

Yeimmy Valeria Barbosa

Ilustración, diseño y diagramación

María Paula Soler

Agradecimientos

Diana Vernot

Felipe Castilla Corzo

Ana María Cruz

Contenido

Epígrafe

Nota Editorial

Caldo maldito para la carishina

Cocinando por el amor prohibido

Del papel del arte en la gastronomía: Oda la cebolla y Oda al tomate de Pablo Neruda

El viejo y el mar: cultura pesquera de cuba en 27mil palabras.

La alimentación en la revolución mexicana

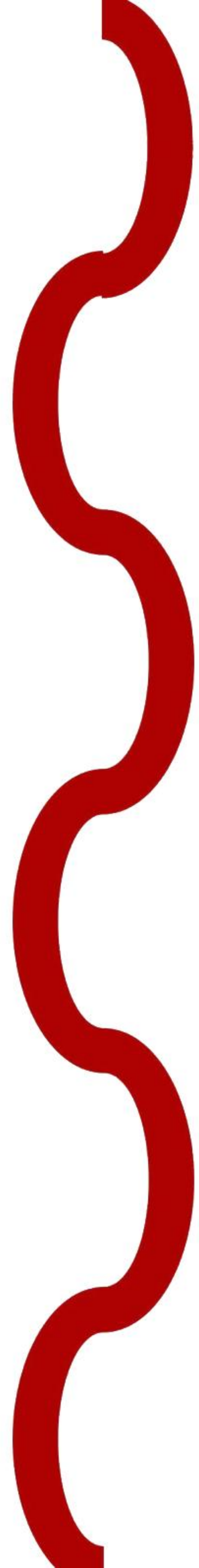
Epígrafe

En la anterior edición de la revista Ucansuca se tenía como tema principal “Magia y Superstición” en la cual se encuentran artículos presentados por estudiantes del Programa de Gastronomía, estos textos están enfocados en el análisis y relación entre la magia y la comida.

Como primera instancia en el área de la magia se encuentran artículos como: “De la cocina a la brujería” donde se habla de la constante presencia de brujas o hechiceros y el importante papel que tiene la comida en el momento de la realización de sus conjuros, elixires y ritos. Por ejemplo Fredy Pórtela habla de cómo la torta de pan y su escritura servían para antiguas prácticas de adivinación, además de plantearnos la pregunta ¿puede un poderoso brujo asemejarse a un buen chef?, Así mismo se pueden encontrar artículos como *“del rito al plato: influencia de los sistemas de creencias vudú en la cultura gastronómica Haitiana”* o *“el vudú como símbolo característico de la cultura de Haití”*

Como segunda instancia el tema de superstición se desarrolla en artículos como: La influencia de las creencias a la hora de Brindar, La verdad salada y Plantas medicinales en las plaza de mercado: transmisión de saberes ancestrales. En este último se llega a la conclusión de que las plazas de mercado son un foco para el intercambio de saberes acerca de las plantas y sus diversos usos en cuanto a salud, de esta forma, se refleja la transmisión de conocimientos creando una tradición oral.

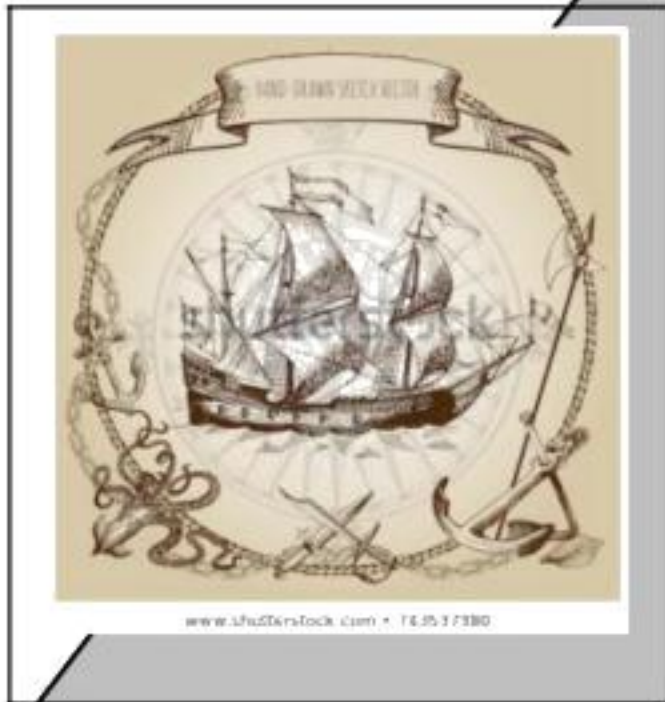
A través de las relaciones que se establecieron entre magia y comida en la anterior edición, en esta nueva, se pregunta por cómo a través de la literatura se construyen mundos en los que la alimentación, cobra un sentido simbólico a través de las experiencias de sus personajes. Es así, que se espera que los lectores encuentren relaciones entre la literatura, su contexto y la alimentación, puntos que despierten la imaginación y la búsqueda, de universos gastronómicos inmersos entre los libros.



Nota editorial

Una de las partes más emocionantes y retadoras de editar una revista gastronómica es la gran variedad de temas en los que se puede navegar. Si bien la literatura maneja un espectro muy amplio de temáticas casi todas tienen un factor en común: LA COMIDA.

Desde Homero en el siglo VIII a.C hasta J.K. Rowling en el siglo XXI, encontramos citas como “[...] la mujer no tenía Mars. En cambio, tenía grageas Bertie Bott de todos los sabores, chicle, ranas de chocolate, empanadas de calabaza, pasteles de caldero, varitas de regaliz [...]”, estos elementos son usados como una forma de distinción entre el mundo mágico y el mundo muggle usualmente elaborados con ingredientes comunes pero con un toque mágico como lo es la rana de chocolate que realiza un salto o las grageas las cuales son realizadas de todos los sabores que pueden existir incluyendo aquellos poco habituales. Escenas como la del saqueo del banquete en la Odisea, la que según Odiseo demuestra “que el supuesto hombre noble no tiene las cualidades humanas de moderación y propiedad y por ende son considerados como menos que humanos y merecen la muerte”, se evidencia que sin importar el rango social de las personas, estas siempre van a ser seres codiciosos que anhelan tener cada vez más sin sentirse saciados.



Cabe agregar que la comida en la literatura es una manera de estudiar las sociedades, ya sea como comparación, crítica o simple fantasía. Citas como la del doctor Robert Maslen, profesor de la Universidad Glasgow, nos dice que “la comida es otra forma de hacer que la fantasía parezca real”, dando alusión a que cada autor le da un uso diferente o crucial dependiendo de cómo quiere darla a entender en su narrativa o como desea que el lector la intérprete.

Como editoras, hemos encontrados que ciertos libros nos han dado distintos puntos de comparación entre la realidad y la fantasía; para Gabriela esta vivencia fue relevante en el momento en el que George R.R. Martin afirmó que las escenas en las que se enfoca en describir la comida suelen tener un trasfondo acerca de qué le va a ocurrir a los personajes.

Un ejemplo de esto, yace en el libro “Tormenta de Espadas”, donde Frey -el organizador de la boda roja-, quería acabar con el reino del norte empleando una estrategia de servir una cena que no era digna de un rey. Allí se habla de “sopa de puerro, seguida de una ensalada de judías verdes, cebollas y remolachas, lucio de río escalfado en leche de almendras, montones de nabos en puré que estaban fríos antes de llegar a la mesa, cerebros gelatinosos de terneros, y una leche de carne fibrosa” (2005), con el fin de distraerlos y así acabar con ellos sin levantar sospechas. Esto cambió su forma de leer los siguientes libros de la saga, ahora prestando más atención a las escenas donde se habla y se describe comida, esperando encontrar una pista de lo que va a pasar en la narrativa.

Para Daniela la comparación se pudo ver entre la realidad y la fantasía con el libro “Los Juegos del Hambre”, en donde la comida es un símbolo de riqueza y pobreza. El contraste se puede realizar con la realidad de varios países como Colombia y en la forma en la que Bogotá y Panem son lo similares. Eventualmente esto genera una guerra con los distritos, en este caso los múltiples paros agrarios campesinos por no valorar su trabajo de manera adecuada y por la injusticia en la repartición de riquezas.

Citas como “ Cinna me invita a sentarme en uno de los sofás y se sienta en frente de mí; después pulsa un botón que hay en el lateral de la mesa y la parte de arriba se abre para dejar salir un segundo tablero con nuestra comida [...] Intento imaginarme preparando esta misma comida en casa.[...] Harían falta varios días de caza y recolección para hacer esta comida y, aun así, no llegaría a la altura de la versión del Capitolio. Me pregunto cómo será vivir en un mundo en el que la comida aparece con sólo presionar un botón.”, en la que se refleja las dificultades que experimentan la mayoría de los distritos, además de representar la comida como agente diferenciador entre clases sociales. A partir de este libro su análisis entre la ficción y lo que pasa en la actualidad cambio en su forma de observar críticas y comparaciones sociales.

Con los ejemplos anteriores se evidencia cómo la literatura interpela a un sujeto para crear relaciones simbólicas entre lo que encuentra en los libros y sus experiencias. En esta edición queremos motivar a nuestros lectores a encontrar dichas conexiones, además de desarrollar un pensamiento crítico en la interpretación de la comida en el texto y el trasfondo detrás del uso de la misma en la narrativa de las historias.

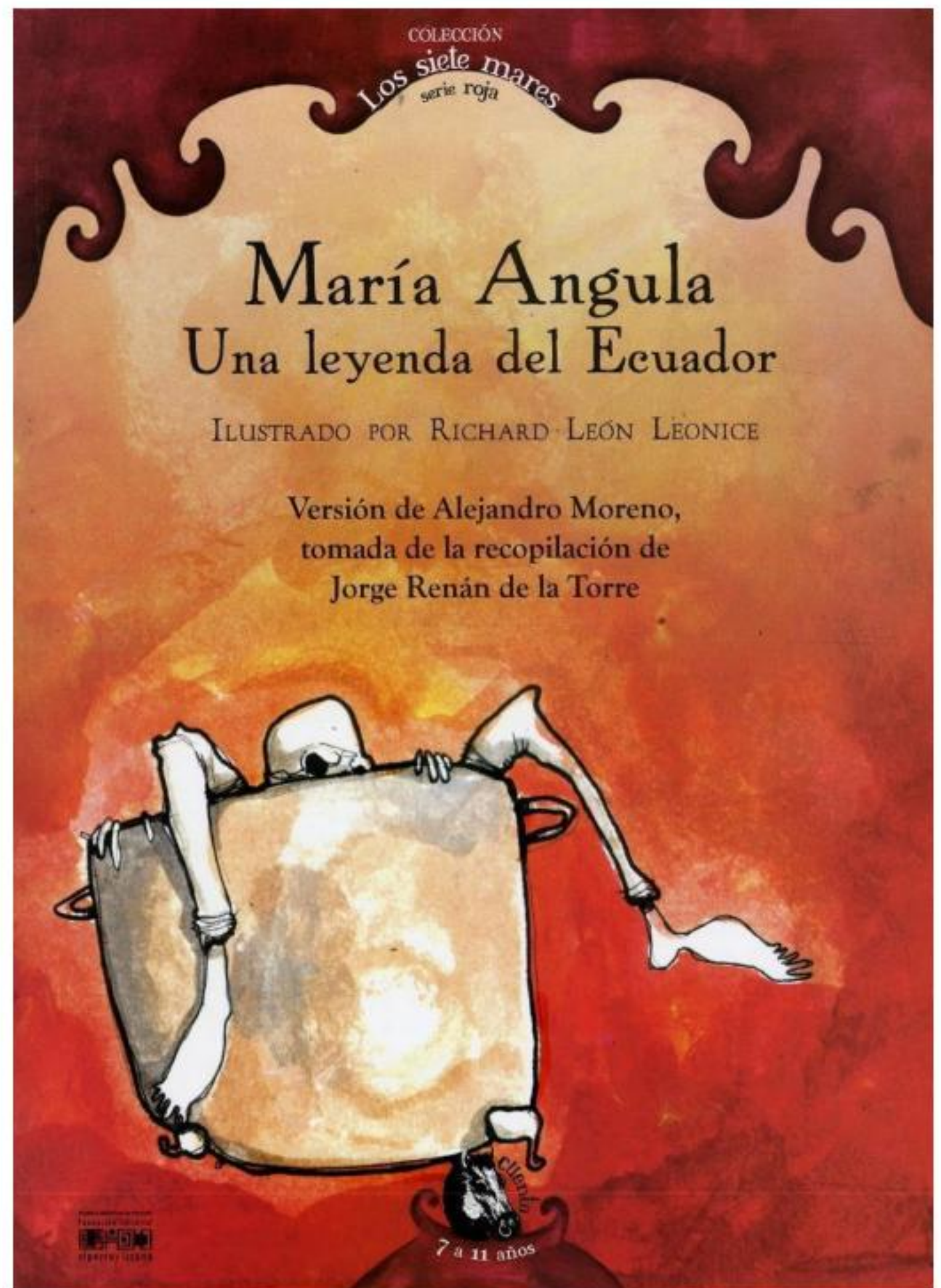
Referencias

- Rowling.JK.(1997).Harry Potter y La piedra Filosofal.Recuperado el:25/05/2019
- Collins.S.(2008).Los Juegos del Hambre.Recuperado el:25/05/2019
- Homero.(2003).La Odisea. Recuperado el:25/05/2019

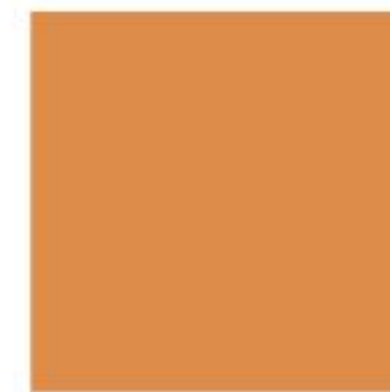
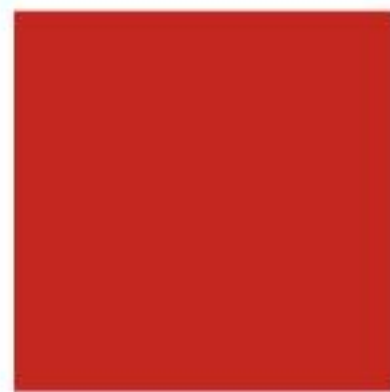
Caldo maldito para la carishina

Por Jennifer García Jiménez y Kristian Xavier Serna León

La leyenda de María Angula escrita por el autor Jorge Renán trata la historia de una joven antipática, chismosa y desagradecida que creció con estos malos comportamientos olvidándose de aprender las labores domésticas impuestos en la época; tareas vitales que la mujer debía cumplir en el hogar como lavar, recoger, ordenar y, la de más importancia, aprender a cocinar. En palabras del autor “a preparar deliciosas comidas” (Renán, s.f, p. 35). Tan pronto entra en la vida matrimonial parece comprender la necesidad de elaborar los platos que su marido, llamado Manuel, deseaba cada tarde cuando llegaba a casa y, María al no saber cómo prepararlos recurre a su vecina doña Mercedes: una mujer mayor con fama de ser una cocinera habilidosa, que siempre responde a las dudas de María, quien en contraste da una respuesta con desdén, por lo que, su vecina decide vengarse de una manera sutil; dándole las indicaciones erradas, por ejemplo, preparar un caldo de tripas con puzún sacadas de los intestinos de un cadáver humano.



Por lo tanto, este artículo de opinión reflexiona sobre el supuesto papel de la mujer en la cocina que la “pone” en un lugar subordinado en relación con sus maridos. En el primer subtítulo buscamos contextualizar al lector acerca de la desigualdad de género con respecto a la culinaria en Latinoamérica en relación con la leyenda. El segundo es la explicación del término carishina, palabra ecuatoriana con la cual se apoda al personaje principal, que minimiza a toda mujer que se comporte como “hombre”. El tercer subtítulo analiza como la leyenda es una herramienta literaria para crear terror sobre algún un comportamiento y, de esta manera, educar a las personas. En el penúltimo se debate cómo el aparente desinterés y mal agradecimiento de María Angula es en realidad una respuesta natural al machismo de la época y, finalmente, se argumenta cómo María es transformada en un personaje digno de un castigo divino.



La importancia de saber cocinar... si eres mujer

En la mayoría de Latinoamérica la cocina ha sido una tarea a cargo de las mujeres, alimentar a sus hijos y a su pareja (Giard, L. 1999, pp 158 - 159). La sociedad connota la importancia del traspaso de este conocimiento culinario a personas del género femenino, haciéndose populares las referencias de buenas mujeres a dichas que se portan bajo los estándares de ser recatadas, de valores, sumisa, etc. y del mismo modo cumplir con ciertos trabajos como saber lavar, coser y cocinar (Beauvoir, 1949, p. 41). Lo anterior se evidencia en la leyenda cuando María Angula al no haber aprendido sobre la cocina cuando pequeña, se encuentra con un “problema” (Renán, s.f, p. 35) como lo dice el texto. Dicho problema no es de Manuel el hombre del hogar sino, por razones que suponen ser obvias, de ella por ser la mujer, por esta razón existe un diferenciamiento de María Angula a las demás mujeres de su entorno las cuales saben atender propiamente su hogar como la mujer a la que decide acudir, su vecina que tiene buena fama al ser una excelente cocinera.



Las carishinas

En el texto se habla del apodo “carishina chismosa” (Renán, s.f, p. 35) impuesto a María Angula, “Carishina” resulta ser una palabra ecuatoriana despectiva que hace alusión a aquella mujer que tenga conductas de hombre (Definiciones de, 2019, par. 2). Popularmente impartido a mujeres que no saben ni realizan trabajos como cocinar y se desvían a actividades supuestas a hombres como trabajar fuera de la casa. Este término “Se forma con dos términos: cari, que significa varón, hombre, macho, y shina,

que se traduce como semejante o parecido” (Latam, s.f, par. 1). Este es otro ejemplo clave de cómo la cocina es pensada como una labor natural de la mujer más no del hombre y como toda que no la realice o conozca debe ser rechazada o menospreciada en este caso mediante esta etimología ya que busca que la mujer que no realice las tareas de la casa tenga un término referente que los demás puedan utilizar sobre ella para tildarla.

Leyenda para fomentar el buen comportamiento

La leyenda, en general, funciona como un método coactivo, es decir, genera un tipo de presión en las personas llevándolas a actuar de una manera adecuada, en este caso se juzga desde una óptica que era la correcta para ese entonces. El buen comportamiento es parte de la enseñanza que propone esta leyenda, ya que hace énfasis en los malos hábitos de la joven María y plantea su actitud insolente como la causa del castigo que esta recibió por parte de su vecina, ya cansada de sus actitudes (Meléndez, J. 2009). Muchas de las leyendas tratan preocupaciones humanas y generalmente buscan formar a las pequeñas generaciones (Morote, P., s.f, p. 396).



Existen dos factores comunes encontrados en varios ejemplos de este tipo de narración, estos son un mal comportamiento y un castigo por parte de algún ente divino, que conllevan a una enseñanza (Morote, P., s.f, p. 397). Una analogía podría ser la leyenda del sombrero, un ente que luce siempre un sombrero muy grande y negro que no deja percibir su rostro que persigue y castiga a los borrachos (Goyri, A. 2003, p. 75-93). El mal comportamiento sería beber y entrar en un estado de alcoholemia y el castigo divino entra a ser el susto provocado por el sombrero, en el caso de María Angula; el mal comportamiento es no tener conocimiento sobre la elaboración de las recetas de la región mientras que la penitencia es el rapto por parte de un cadáver. Por consecuente la enseñanza de buen comportamiento con los demás, dirigida a las niñas, es en realidad la de aprender a desempeñarse en las tareas del hogar y con su esposo.

Nadie puede saber que María Angula no sabe

Cabe resaltar que durante el desarrollo de la historia se mencionan y se explican platos como: "Ají de librillo: plato típico

ecuatoriano elaborado con estómago de rumiantes, locro: comida hecha con papas cortadas, manteca, leche y sal y seco de chivo: plato elaborado con arroz y carne de cordero" (Renán, s.f, p. 34). Estos platos hacen parte de la gastronomía ecuatoriana y son mencionados en la leyenda de tal manera que se asume que las mujeres deben conocer cada una de estas preparaciones tradicionales o típicas, ya que estos saberes hacen parte de esa cocina y se espera que se elaboren en las casas de las mujeres que viven en la región.

De esta forma, cuando María contesta a su vecina "ah, si así no más se hace [...], yo también sabía" (Renán, s.f, p. 37), no sólo lo hace por mal agradecida, sino que también su respuesta va dirigida a no quedar mal en su "papel de mujer". María como su vecina debían conocer los platos de la región, saberlos preparar y elaborarlos tal y como la receta indica. Además, preguntar la receta es otra forma en que las

mujeres transmiten su conocimiento y sus buenas habilidades en la cocina, por lo que, seguramente, Doña Mercedes al principio se sentía elogiada y luego fastidiada al ver que María no agradecía ni reconocía el gesto de contarle sus recetas.

El castigo divino del caldo de tripas y puzún

Las actitudes y acciones que caracterizaban a María Angula la hacen prácticamente merecedora del castigo que le fue impuesto, la leyenda tiene como fin enseñar y dar ejemplo a las niñas de como comportamientos "masculinos" y el no aprender las tareas de una dama conlleva a un castigo divino. Esta leyenda hace ver a esta joven durante el relato como una mala mujer, mala vecina y mala esposa. Todo esto basado en los prejuicios, que hemos explicado sobre la relación de la mujer con la cocina y el hogar, que logran pordebajear a la joven María y hacer ver como justa su muerte. Al igual que vemos como justificada la reacción de su vecina al darle la receta mal con tal de vengarse de la ingratitud de la joven. Es entonces cuando el que escucha o lee el cuento no le tiene pesar a María Angula, no piensa que es injusto su final, que su vecina es una persona macabra al llevarla a cometer antropofagia, que Manuel podía preparar los platos que quería o ayudarle a hacerlos, etc. por el contrario la leyenda busca crear una justicia divina a María Angula y así lo cree él que lo cuenta y el que lo escucha. Al final solo queda como un recordatorio a la niña "desobediente" que ponga cuidado mientras se le enseña a preparar caldo de tripa y de puzún para que el día de mañana sepa cómo complacer a su marido y pueda dormir tranquila en las noches puesto que es una buena mujer.

Conclusión

La enseñanza principal de la leyenda es la importancia de conocer y aprender recetas típicas de la región y cumplir tareas del hogar; mensaje que encasilla a la mujer como la única encargada de impartir y realizar los deberes culinarios, esto debido al contexto de Latinoamérica explicado en el primer subtítulo. Este es un modo de imaginar al hombre y a la mujer con papeles opuestos y en ciertos casos uno subyugado al otro, este diferenciamiento se ve expuesto en el término carishina donde se busca discriminar a toda mujer que actúe con los comportamientos que se pensaban como propios del hombre. Es por estas razones que María Angula no puede reconocer que no formó parte de la transmisión hereditaria acerca de las recetas de su región pues esto la rebajaría como mujer y como persona ante los demás. La leyenda propone a la joven Angula como la mala de la historia y merecedora del castigo, tanto así, que los lectores ven como justa la actitud de venganza de la vecina y la muerte de María Angula no conmueve al lector es así como finalmente la leyenda imparte esta enseñanza con el miedo a un castigo divino brindado para las que no se comporten como carishinas.



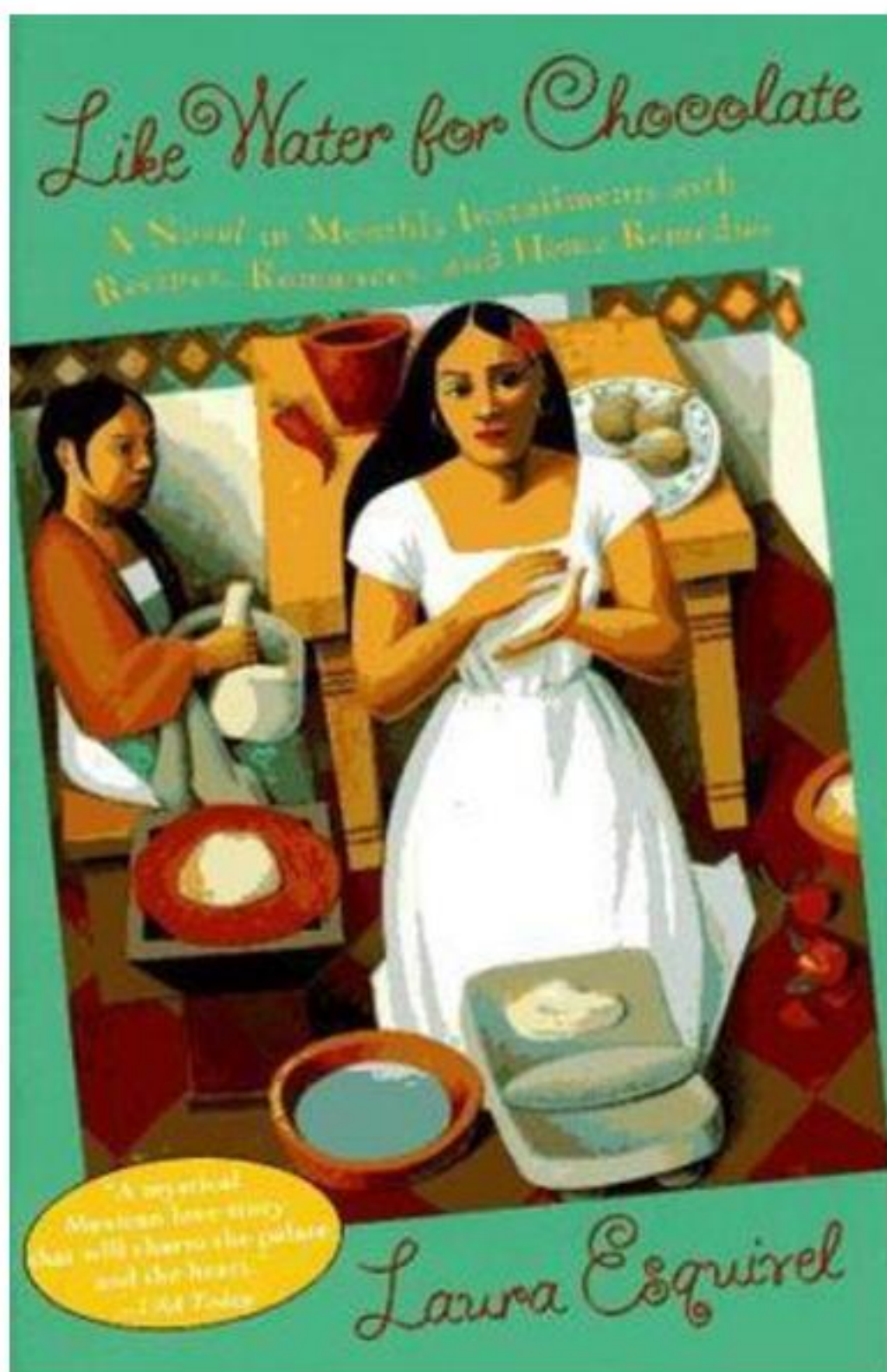
Reflexión

La razón de este documento es comprender que la cocina no tiene género ni dueño, cocinar es un arte que puede ser elaborado por quien lo desee. No todas las mujeres deben saber cocinar y no todos los grandes chefs son hombres, no existe ninguna limitación de género en esta actividad, lo único que requiere es el deseo de llevarla a cabo. Ninguna actividad debe ser impuesta por la sociedad, ni por la institución, ni por nadie. Exaltamos a los seres humanos como iguales. Buscamos con este texto que el lector detecte elementos que dividen los roles de género, como la cocina, y con esto rechazar toda actividad que propicie el sentido de subordinación. Por lo tanto, tener posturas más críticas sobre los prejuicios con que vamos creciendo los seres humanos.



Cocinando por el amor prohibido

Por Juliana Bernal Abella



Como agua para chocolate (1) es una novela escrita por Laura Esquivel. Narra la historia de un amor prohibido dentro de una familia mexicana en el siglo XIX (2). Tita de la Garza, debe permanecer soltera para cuidar a su madre Elena de la Garza, por lo que no puede casarse (2). Cuando Tita y Pedro Muzquiz se conocen, se enamoran de inmediato (2). Para Tita la alimentación se transforma en el medio para sobrevivir a este amor imposible. Considerando esto es pertinente preguntarse, ¿Cómo el cocinar se constituye en el soporte de Tita para lidiar con el amor prohibido?

La alimentación está relacionada con las emociones de Tita a lo largo de la historia. A través de las preparaciones que ella conoce, expresa lo que siente desde que conoció a Pedro. Cuando ella “giro la cabeza y sus ojos se encontraron con los de Pedro (...) comprendió perfectamente lo que debe sentir la masa de un buñuelo al entrar en contacto con el aceite hirviendo” (3). Desde el momento en el que Tita se encuentra con Pedro por primera vez, utiliza la cocción de un buñuelo para describir lo que siente, como con solo una mirada sintió calor, energía y amor. Teniendo en cuenta la tradición de la familia, Pedro acepta casarse con la hermana de Tita, Rosaura de la Garza, solo para estar cerca de ella. A partir de esto, comienza la lucha de Tita para aceptar que nunca va a estar con él. Cuando ella se sentía molesta con toda la situación “literalmente estaba <<como agua para chocolate>>. Se sentía de lo más irritable” (4). En su interior sentía que hervía de la rabia, se sentía mal y enojada con Rosaura por casarse con Pedro, fomentar las tradiciones familiares. Ahora tenía que aceptar que Pedro y Rosaura vivirían con ella en el rancho. Por esto, en algunas ocasiones cuando ella cocinaba, creía que la comida no quedaba deleitosa porque al cocinar la acompañaba su mal humor y su tristeza (5). Tita utiliza la alimentación para desahogar lo que siente y sobrellevar el amor imposible.

Las recetas que Tita preparaba eran el único medio de comunicación que tenía con Pedro por esto “desesperada, por las noches, (...), inventaba una nueva receta con la intención de recuperar la relación que entre ella y Pedro había surgido a través de la comida” (6). Tita buscaba expresar lo que sentía a través de sus recetas. Aquellas que había adquirido por tradición familiar y las nuevas que creaba en las noches. Cuando preparaba estas recetas buscaba estar en el mejor ánimo posible para que estas quedaran perfectas y le gustaran a Pedro. También prefería que el ambiente de la cocina fuera el mejor, pues afectaba el resultado final. Por ejemplo, ella creía que “cuando dos o más personas discutían mientras estaban preparando tamales, estos quedaban crudos (...) En estos casos era necesario que se les cantara, para que se contentaran y lograran cocerse.” (7). Esto muestra que ella valoraba cada paso en una preparación y buscaba entregar lo mejor de ella, toda su concentración, disposición y amor para que esta quedara deliciosa.



Tita transmitía todo lo que sentía en sus preparaciones y lograba que aquellos que las probaban lo sintieran también. Para la boda de Rosaura y Pedro, Tita cocinó un Pastel Chabela, al prepararlo sentía una profunda tristeza de tener que asistir al evento, por lo que dejó caer algunas lágrimas. Tita pensó que esto no había afectado su preparación final, pero se sorprendió pues en la celebración del matrimonio “una inmensa nostalgia se adueñaba de todos los presentes cuando le daban el primer bocado al pastel” (8). Ni uno solo se escapó de caer en una inmensa tristeza por haber probado este plato. Algo similar sucedió cuando Tita preparó Codornices en pétalos de rosa. Realizó este plato cuando recibió rosas rojas de Pedro, quien la quería felicitar por su desempeño como cocinera del rancho. Como a Mamá Elena no le gustó este detalle, Tita optó por utilizar las rosas en una preparación, al realizarla lo hizo con tal amor, pasión y calor que cuando su hermana Gertrudis lo probó “producía en ella un efecto afrodisíaco, empezó a sentir que un intenso calor le invadió las piernas” (9). Cada preparación simbolizaba un respaldo para Tita, una forma de expresar y manifestar todo lo que sentía por Pedro.

La novela logra articular la historia de amor de Tita con diferentes recetas mexicanas, Laura Esquivel logra transmitir lo que siente Tita en cada una de las preparaciones y como ella las utiliza para sobrevivir y seguir adelante dentro de su familia tradicional mexicana. Cocinar pasa de ser una actividad en la que se prepara un alimento para ser consumido, a ser la actividad de Tita para sobrellevar su amor imposible.

Existe una relación profunda entre la poesía y la imagen. El o la poeta, describe una realidad que observa, trata de precisar, con palabras, las experiencias sensoriales que su cuerpo percibe, del mismo modo que lo que ello representa en su mundo emocional, cultural y/o político. La gastronomía, si bien está atravesada por factores culturales, sociales, políticos y económicos, si en ella se estudia la técnica, la precisión y las reacciones entre ingredientes, también está llena de imágenes y de representaciones que aluden a la memoria, a la experiencia propia del acto de comer, a las asociaciones entre la realidad interna del ser y el mundo tangible que se transforma constantemente. Es por esto que la gastronomía es susceptible de ser arte: la comida es arte en sí misma, es una obra efímera que desaparece para integrarse en nuestro cuerpo y hacer parte de nosotros –en un significado amplio del individuo–, pero también es arte que permanece, en pinturas, en fotografías, esculturas, música, cantos, novelas y por supuesto, en la poesía.

Del papel del arte en la gastronomía: Oda la cebolla y Oda al tomate de Pablo Neruda

Por : Iveth Natalia Piracoca

Estos dos poemas de Pablo Neruda, Oda a la cebolla y Oda al tomate, llamaron mi atención tanto por el significado que guardan sus letras, como por ser ingredientes clave, casi esenciales cuando se combinan, en la gastronomía colombiana, y de Latinoamérica, dando origen a lo que conocemos como guiso en Colombia.

Neruda no sólo se fijó en la naturaleza del ingrediente, *“Cebolla, luminosa redoma, pétalo a pétalo, se formó tu hermosura, escamas de cristal te acrecentaron y en el secreto de la tierra oscura se redondeó tu vientre de rocío”* *“el tomate... nos muestra sus circunvoluciones, sus canales, la insigne plenitud y la abundancia sin hueso, sin coraza, sin escamas ni espinas”*, sino también en su papel en la cultura, tanto en aspectos socio-económicos: *“la tierra, así te hizo, cebolla... destinada a relucir, ...sobre la mesa de las pobres gentes”* *“Pero al alcance de las manos del pueblo, regada con un poco de sal, matas el hambre del jornalero en el duro camino”* como temporales *“En diciembre se desata el tomate, invade las cocinas, en3tra por los almuerzos, se sienta, reposado, en los aparadores, entre los vasos, las mantequilleras, los saleros azules”* sin



descuidar el momento de verdad más notable, la cocina: “Generosa deshaces tu globo de frescura en la consumación ferviente de la olla, y el jirón de cristal, al calor encendido del aceite se transforma en rizada pluma de oro” “Debemos, por desgracia, asesinarlo: se hunde el cuchillo en su pulpa viviente, es una roja víscera, un sol fresco, profundo, inagotable, llena las ensaladas de Chile, se casa alegremente con la clara cebolla”; de igual modo, se fijó en su cultivo, “Bajo la tierra fue el milagro y cuando apareció tu torpe tallo verde, y nacieron tus hojas como espadas en el huerto, la tierra acumuló su poderío mostrando tu desnuda transparencia” y expresó el significado que le daba al alimento de forma personal “Yo cuanto existe celebré, cebolla, pero para mí eres más hermosa que un ave de plumas cegadoras, eres para mis ojos globo celeste, copa de platino, baile inmóvil de anémona nevada y vive la fragancia de la tierra en tu naturaleza cristalina”, además de construir con los ingredientes imágenes poéticas “Tiene luz propia, majestad benigna”, símiles “sales del suelo, eterna, intacta, pura como semilla de astro” y metáforas “la luz se parte en dos mitades de tomate”.



La poesía es un espacio en el que se puede recrear una gran cantidad de sentimientos, emociones y sensaciones que surgen en y con nosotros alrededor de la cocina y la

gastronomía. Como vimos, Neruda es un claro ejemplo de cómo lo cotidiano, y lo que podemos catalogar como “poco trascendente”, puede transformarse en una pieza sublime, que hace alusión a un espacio geográfico y a las costumbres y sentires de las personas que lo habitan. Como él, existen múltiples poetas, hombres y mujeres, que en su obra dan cuenta de las realidades de sus contextos alimentarios, bien sea directa o indirectamente, y que transmiten saberes e interpretaciones de los mismos en sus poemas.




Si ingredientes tan “sencillos” y tan propios como la cebolla y el tomate, que consumimos día a día en nuestra dieta como colombianos, pueden ser retratados con belleza, significado y armonía, imaginemos las amplias posibilidades que tenemos de transmitir ideas, pensamientos, saberes, propios y ajenos, de este mundo tan rico en sensaciones en el que estamos inmersos.



Pienso que como gastronomas y gastrónomos tenemos la importante tarea de explorar diversos campos y formas en las que se pueda transmitir el saber gastronómico con el fin de llegar a audiencias disímiles para que logren comprender, a través de estos canales, que el acto de comer y de alimentarse no se reduce a ingerir alimentos, sino que es transversal a distintos procesos globales de manejo de recursos y de distribución de territorios, a luchas colectivas e individuales, a diferencias étnicas, a la biodiversidad y sostenibilidad, a la seguridad y soberanía alimentaria. Es necesaria y pertinente la difusión de los saberes y del conocimiento que tenemos para impactar en escenarios en donde el desconocimiento sobre la realidad alimentaria global actual impera y podamos contribuir a esa transformación en los sistemas agroalimentarios que tanto deseamos. Creo que el arte es capaz de transmitir efectivamente ese deseo, como también es capaz de reivindicar los sentires y pensamientos de quienes no han tenido voz en esferas públicas y/o de poder. Esta es una invitación a que integremos lo que sabemos, observamos y sentimos, con las formas en que preferimos comunicarnos y que abramos espacios de reflexión en torno a la gastronomía, a través del arte y todas sus manifestaciones.





El viejo y el mar, lanzado en 1952 fue la última obra publicada por Ernest Hemingway. En ella se hace un homenaje a la Cuba en la que vivió el autor durante los últimos años de su vida (Mortera, 1987). La obra, amada por unos e indiferente para otros, le hizo ganar a Hemingway el Nobel de literatura en 1954 y el premio Pulitzer a la ficción en 1953. Incluso, para la autora Teresa de Manuel Mortera (1987), esta novela corta es la culminación de la obra de Hemingway: su estilo en su máxima expresión.

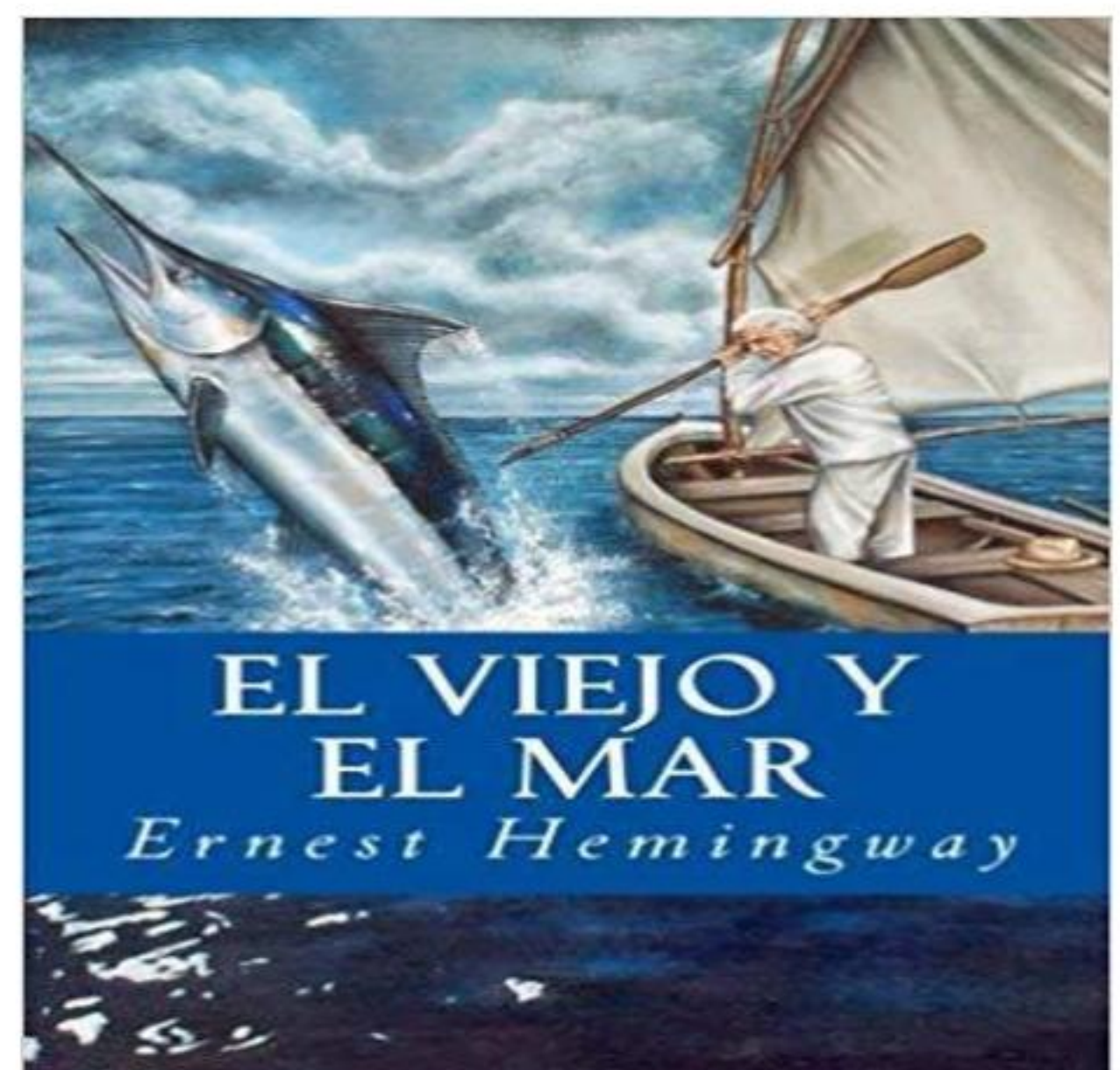
Ernest Hemingway fue un periodista y escritor estadounidense, reconocido por parecer uno de sus personajes: un hombre valiente, a veces pendenciero y dispuesto a enfrentarse a la vida para sobrevivir, pero que era humano, romántico y que sabe apreciar la vida (Mortera, 1987). Incluso, para Harold Bloom (2008) el mismo Santiago, personaje principal de El viejo y el mar, es una personificación de todo lo que es Hemingway para él mismo, una idealización de su ser. Por otro lado, sus obras son reconocidas por el estilo de su escritura, que gracias a su trasfondo periodístico, se caracteriza por ser conciso, directo y libre de adjetivos innecesarios (al menos innecesarios para Mortera, claro está) (Mortera, 1987). Esto ha permitido que las narraciones de Hemingway atrapen al lector y expresen las ideas de una forma fácil de entender.

El libro El viejo y el mar, trata sobre la lucha de Santiago, un viejo pescador cubano, con un marlín en el golfo de Florida. La obra no sólo describe la batalla, muestra también la vida del personaje, su pasado y su presente. Y en ella, refleja la forma de vivir e incluso de pensar de los pescadores antiguos de la región (Mortera, 1987).

Al leer la obra uno se encuentra con descripciones de la gente, de sus costumbres, de su manera de pensar y de actuar, de las normas bajo las cuales se rigen y de su diario vivir. En pocas palabras, uno se encuentra su cultura plasmada en el libro.

El viejo y el mar: cultura pesquera de cuba en 27mil palabras.

Por Jeens David Trujillo
Ramírez



Se podría decir que la cultura del pescador Santiago es una creada por el propio Hemingway, que no es representativa de un grupo de personas reales. La muestra de que estas afirmaciones no serían del todo ciertas son las conclusiones a las que se han llegado después del análisis de variedad de obras. Estas conclusiones dicen que la vida de un escritor en muchos casos se ve reflejada en sus escritos, tanto en forma como en contenido. Esto se puede evidenciar con los múltiples estudios sobre la cultura (específicamente la gastronómica) que se han hecho basados en la literatura no sólo académica, sino también de ficción como medio de consulta de un tiempo y espacio particular. Por ejemplo, en el ensayo de Fernando Arango El cerdo en la gastronomía antioqueña (2007), donde se utilizan citas del libro La marquesa de Yolombó (Carrasquilla, 1974) para probar el consumo de varios platos de cerdo en Antioquia. Antes del uso de estos pasajes, Arango describe a la literatura como una herramienta de estudio:

“La literatura regional, como complemento a los datos de los historiadores e investigadores, por su carácter descriptivo de las costumbres y usos sociales, ayuda mucho a entender la importancia que fue adquiriendo el cerdo dentro de la cotidianidad antioqueña, sobre todo a partir del siglo XVIII.” (Arango, 2007, p. 60)

Además, se infiere que la literatura se usa como referente a la hora de investigar la gastronomía de un contexto en particular gracias al estudio de artículos que buscaban descubrir la manera en que se alimentaban los griegos y los romanos en la época antigua,

como el texto de Cristóbal Barea (2010) Alimentación y estrategia en la historiografía griega de época y el de María José García (1995) La comida y la bebida en la lírica arcaica griega los cuales buscan una respuesta a este interrogante sobre la cultura de ese contexto específico mediante el estudio de poemas escritos en la época de autores como Jenofonte y Ateneo, entre otros. García busca en los poemas líricos representaciones de la realidad de los que no eran héroes, cómo lo deja claro en el primer párrafo de su escrito:

“La poesía lírica arcaica ofrece una visión del mundo muy diferente de la que muestran los poemas homéricos. De la dimensión heroica se pasa a una dimensión más humana con temas que antes no se habían tratado o no habían sido desarrollados, como sucede con la comida y la bebida.” (García, 1995, p. 1)





En la investigación de García se observa que existe un uso de la literatura para estudiar una cultura, tal cual como en la de Arango. Así, se argumenta el por qué utilizar a *El viejo y el mar* como un referente a la hora de hablar de la cultura de los pescadores cubanos.

En esta investigación se propone realizar una observación de la vida que llevan los personajes del libro *El viejo y el mar* para obtener un acercamiento a cómo podría ser la vida diaria de sus inspiraciones en la realidad. Con este fin, se ha planteado la siguiente pregunta de investigación: ¿Qué trazos de la cultura y la identidad pesquera de Cuba se pueden encontrar en el libro *El Viejo y el Mar* de Ernest Hemingway?

Para poder responder a la pregunta de investigación es importante realizar un análisis exhaustivo de la obra, prestando minuciosa atención a detalles como las técnicas de pesca, los lugares frecuentados por los personajes, su manera de ver el mundo, su relación con los otros, su relación con el entorno, sus expresiones, sus costumbres y todos los demás reflejos de su cultura.

Dentro del libro se narran tan solo unos cuantos días de la vida de Santiago, su protagonista, pero las expresiones de la cultura son tan marcadas y diversas que permiten ser analizadas. En el momento de leer el libro el lector no se encuentra con páginas enteras de detalladas descripciones del escenario ni de los personajes, pero con las palabras se puede transportar allá, a la Cuba de hace más de 50 años. Es en este momento cuando la cultura empieza a brotar, no en grandes proporciones, pero sí en pequeñas partes, en esos detalles, en pasajes tan sencillos como: "A pot of yellow rice with fish" (Hemingway, 1998) tanto como en unos más largos y reveladores como: "The successful fishermen of that day were already in and had butchered their marlin out and carried them laid full length across two planks, with two men staggering at the end of each plank, to the fish house where they waited for the ice truck to carry them to the market in Havana." (Hemingway, 1998).

No todo tiene que ser preparaciones ni momentos importantes y simbólicos para los personajes. A veces, la comida sólo representa el sustento, sólo sirve para no desfallecer durante la pesca. E incluso en estos momentos tiene valor para conocer la cultura de un lugar. Por ejemplo, cuando Santiago ya se encuentra en su aventura de pescar al marlín, lo único que lleva para comer es atún crudo, y en su desespero siguiente, confía en que el atún crudo lo va a salvar de los calambres que se están manifestando en sus manos. Se podría inferir que el atún crudo es el sustento en el mar abierto de los pescadores desafortunados. Más adelante en la historia, no se hace una mención directa de la comida. Sino que se plantea el valor que Santiago le da al marlín que está pescando. Tras tanto esfuerzo, Santiago empieza a ver al pez como a un amigo, le da cualidades humanas, muchas más que a otros seres con los que se ha enfrentado. Y son estas cualidades, las que lo hacen plantearse quien es digno y quien no de comerse a su amigo.

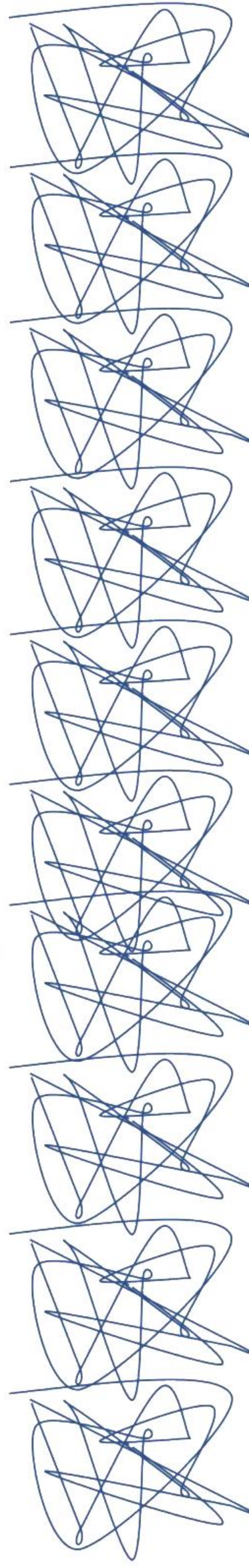
Como estos se podrían mencionar más ejemplos, que aunque no son muchos, son capaces de transportar al lector a la Cuba de los pescadores. Por esto, no es necesario que en el texto se centren en la cultura gastronómica del lugar. Son los pequeños detalles los que permiten conocer la cultura como la viven los personajes, además de hacer más interesante la lectura. Y que mejor lugar para encontrar esos detalles, esas pequeñas menciones de la cultura, que en su propio contexto, donde cobran vida y se llenan de sentido.



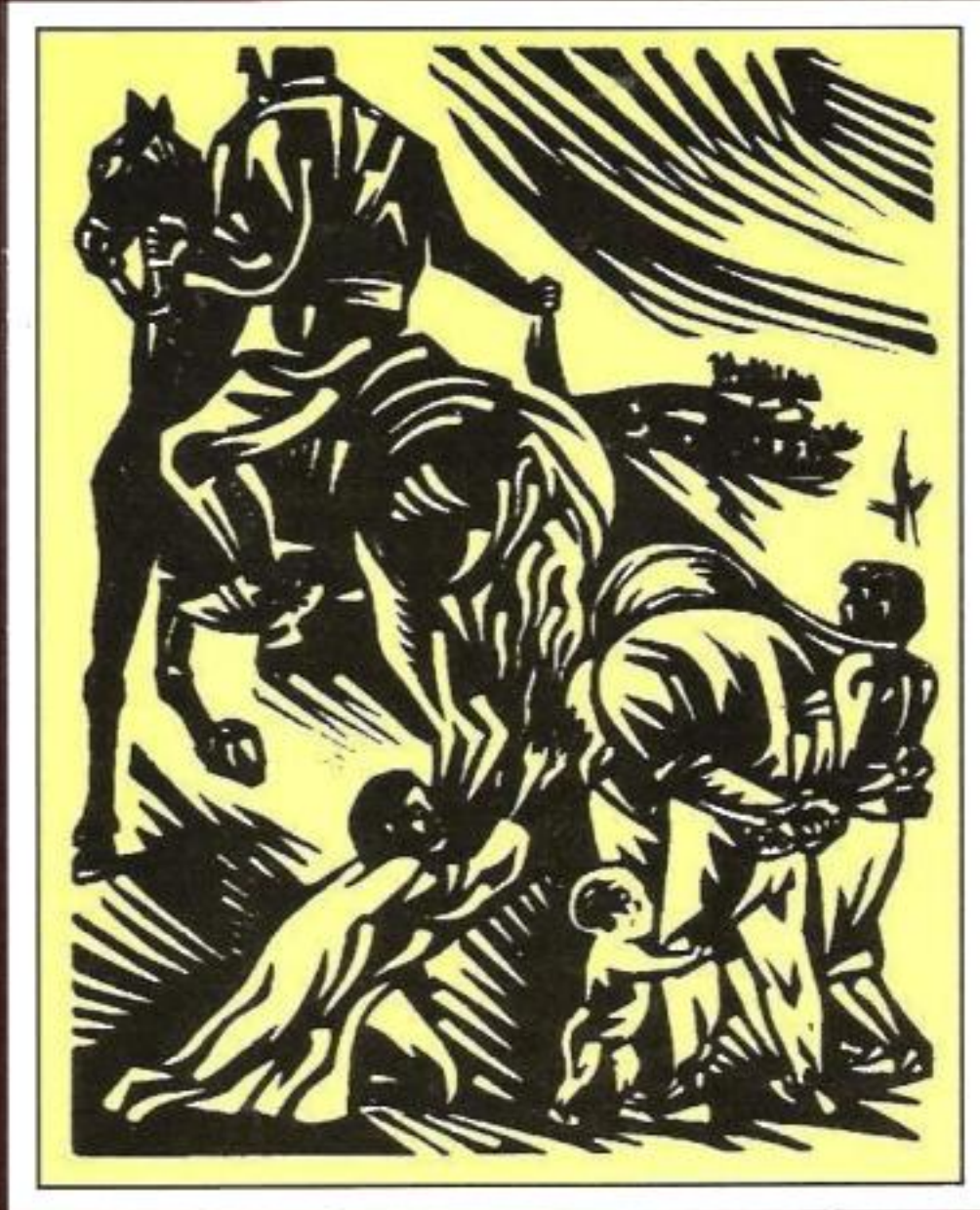
Durante el estudio y el análisis del texto se encontraron varias referencias a la cultura. Y conociendo el trasfondo de la obra, el contexto del autor y al autor mismo se logra inferir que la cultura reflejada en el libro es una cultura viva y actual, que incluso hoy en día se podría observar. Además, los análisis previos al texto permiten afirmar y estudiar la cultura del pescador cubano casi como si se estudiara en el campo.

Otra conclusión a la que se llegó durante el análisis de la obra es que no importa la cantidad ni la extensión de las menciones directamente culturales, sino su puntualidad y uso en el contexto. Esto es soportado por la observación durante el análisis del texto de que no hace falta que el libro esté saturado de menciones sobre la cultura gastronómica para que uno se pueda hacer a la idea de ella.

Para finalizar, puntualmente se nota que la cultura gastronómica de Cuba y sus pescadores está, como se espera, centrada alrededor del pescado. A lo largo del libro se hacen una mayoría de menciones sobre este alimento. No es sólo el sustento monetario del pescador. Es también su pasión, el motor de su vida, una tradición ancestral y su principal manutención. El mar proporciona a los pescadores de Cuba un alimento para su bolsillo, estómago y alma. El pescado es, finalmente, lo que hace que el viejo pueda estar allá arriba, en su cabaña, soñando con los leones.



Los de abajo



MARIANO AZUELA

En el libro “Los de abajo” (1916) del escritor mexicano Mariano Azuela (1873-1952) se narra la historia de Demetrio Macías, un valiente campesino y revolucionario, que al ver los abusos de las fuerzas federales hacia la población rural de su natal estado de Zacatecas ubicado en el centro de la República Mexicana decide dejar su hogar y a su familia para enlistarse en las filas de las fuerzas revolucionarias de la época. Esto con el fin de vengar los abusos cometidos por unas tropas federalistas que al ver a su familia sola en su Rancho “Limón” propiedad de Macías y sus allegados, quisieron aprovecharse de la situación y excederse con su mujer.

Además creía fielmente en los ideales de los líderes revolucionarios Pancho Villa y Emiliano Zapata que promulgaban el acabar con el federalismo liderado por el entonces militar y presidente Porfirio Díaz que ejercía con mano

dura un régimen dictatorial que afectaba notablemente al campesinado y población de escasos recursos del país norteamericano (Ángeles Becerra, 2013).

Durante toda la narración de la historia de Demetrio, desde que decide salir de su rancho, hasta su última batalla además a lo largo de su travesía por varios escenarios de su país, se referencian y nombran muchos iconos gastronómicos de la época y algunos que perduran hasta la actualidad y hacen parte de la gastronomía contemporánea de México.

La alimentación en la revolución mexicana

Por Jorge Andrés Otálora Valderrama



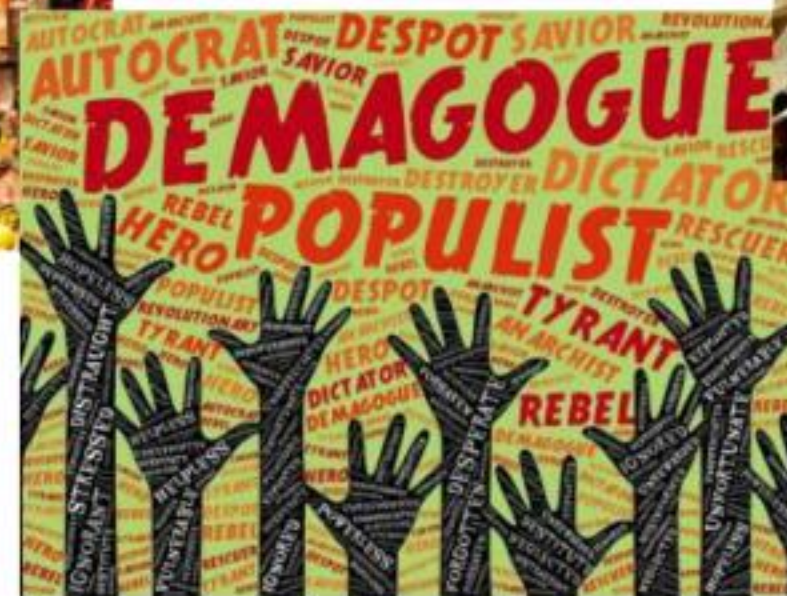
En una de las primeras escenas del libro, llegan varios hombres a caballo vociferando y maldiciendo al rancho "Limón" hogar de Demetrio junto con su familia, al ver que sus únicos habitantes momentáneamente eran la mujer de la casa y su perro, decidieron que allí descansarían para retomar fuerzas para después continuar con su travesía exclamaron: "¡ Mujeres..., algo de cenar!...

Blanquillos, leche, frijoles, lo que tengan, que venimos muertos de hambre." Con esta oración podemos notar como elementos tan unidos a la gastronomía mexicana contemporánea, como lo son los frijoles, realmente desde principios del siglo XX que es donde transcurre la historia siempre han sido parte fundamental de las comidas en este país, los frijoles son un producto básico para muchas de las preparaciones autóctonas de allí, aunque en los tiempos del Porfiriato fueran relacionados ampliamente con las clases populares, se han convertido hoy en un alimento muy importante en preparaciones como las enfrijoladas, los molletes, los tamales o los tlacoyos que se pueden encontrar dentro y fuera de México (Ortega, 2018).

En otra escena, ya con Demetrio y su pandilla de revolucionarios recorriendo el estado de Zacatecas, se detienen todos a descansar entre unas rocas y al lado de una choza abandonada, uno de los miembros del grupo, Anastasio Montañés exclama eructando: "¡Gracias a Dios! ¡Un alma compasiva y una gorda copeteada de chile y frijoles nunca faltan!" En esta escena se menciona otro de los indispensables en la gastronomía mexicana, el chile, es una de las hortalizas más comercializadas del mundo y por supuesto México es uno de sus más grandes productores, anualmente produce y exporta mas de 2.2 millones de toneladas de este producto. En la inmensa mayoría de sus platos está presente, siendo base para muchas preparaciones mundialmente conocidas y que no serían lo mismo sin su sabor, platos como enchiladas, tacos, cochinita pibil, chiles en nogada, burritos o fajitas (tex-mex) y proporcionando nuevos sabores a platos de distintas gastronomías con muchas de sus variedades originarias como el habanero, jalapeño, serrano, poblano y morrón. En las épocas donde transcurre el relato se relacionaba esta hortaliza con el vigor, la fuerza y la virilidad que les podía aportar a miembros de las fuerzas armadas, ya fueran federalistas o revolucionarios (Cubas, s.f.)



En otro fragmento del libro, en donde uno de los miembros de la pandilla cuenta sus memorias a la luz de la luna se pronuncia la frase : “En el baile hubo mucha alegría y se bebió muy buen mezcal” En esta oración se menciona el mezcal, una bebida tradicional destilada, proveniente del procesamiento del agave azul por lo que su proceso y fabricación es muy similar al del tequila, la diferencia reside en que el tequila es mucho más comercial y su fabricación y distribución es casi mundial, en cambio, el mezcal se realiza generalmente artesanalmente en pocos estados de la República Mexicana, sobre todo en el estado sur-central de Oaxaca, puede ser comparado, en el caso de Colombia con la chicha, esto nos da a entender que los pequeños productores de licores de la región siguen vigentes hasta nuestros días y que con el pasar del tiempo se han adaptado a las nuevas exigencias del mercado.



Como conclusión, podemos asegurar que el origen de la revolución mexicana que ayudó a formar finalmente a este país y lo liberó del dominio e intromisión extranjera permitida por el gobierno de aquella época se fraguó en las clases populares y especialmente en líderes forjados desde el anonimato que entendían la necesidad de tener un gobierno propio, la alimentación también simbolizó la liberación del pueblo, los ejércitos revolucionarios se alimentaban a base de su propia producción, del campo mexicano, de lo que le proveía su propia tierra, los chiles, los frijoles, el nopal, el mezcal, el maíz, los elotes, el jitomate, el tequila y muchos más elementos que crecían en abundancia y siguen dándose hasta estos días, y que forman el espíritu de la gastronomía de este país.

Referencias

Caldo maldito para la carishina

- Beauvoir, S. (1949). El segundo sexo, consultado en: 17 de abril de 2019. Recuperado de: https://www.segobver.gob.mx/genero/docs/Biblioteca/El_segundo_sexo.pdf
- Definiciones de. (2019). Definición de carishina. Recuperado el 17 de abril de 2019, del sitio web Definiciones-de.com: <https://www.definiciones-de.com/Definicion/de/carishina.php>
- Giard, L. (1999) "Artes de alimentarse" en Michael De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, pp. 153–174.
- Goyri, A. O. B. (2003). El teatro indigenista mexicano de los años veinte:¿ Orígenes del teatro popular mexicano actual?. *Latin American Theatre Review*, 75-93.
- Latam. (s.f). Carishina. Recuperado el 17 de abril de 2019, del sitio web Latam.party: <https://latam.party/ec/diccionario/carishina/>
- Meléndez Torres, Juana María, & Cañez De la Fuente, Gloria María. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. Recuperado en 20 de abril de 2019, del sitio web: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es
- Morote, P. (s.f). Las leyendas y su valor didáctico, consultado en: 17 de abril de 2019. Recuperado de: https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/aepe/pdf/congreso_40/congreso_40_38.pdf
- Renán, J. (s.f). María Angula, Ecuador. En U. Verónica (Ed.), *Cuentos de espantos y aparecidos* (pp. 33-40). Colombia: Editorial Nueva Nicaragua.

Cocinando por el amor prohibido

- Laura Esquivel. (1989). Como agua para chocolate. México, D.F.: Planeta Mexicana Conaculta.
- Mirjam Haldimann. (1999). Como agua para chocolate. Recuperado el 23 de abril de 2019, de <http://www.fundus.org/pdf.asp?ID=3905>
- (Esquivel, 1989, p. 5).
- (Esquivel, 1989, p. 44).
- (Esquivel, 1989, p. 46).
- (Esquivel, 1989, p. 20).
- (Esquivel, 1989, p. 63).
- (Esquivel, 1989, p. 12).
- (Esquivel, 1989, p. 15).

Del papel del arte en la gastronomía: Oda la cebolla y Oda al tomate de Pablo Neruda

- Neruda, P. (2005). Odas elementales (Vol. 3). Pehuén editores limitada.

El viejo y el mar: cultura pesquera de cuba en 27mil palabras.

- Arango, F. (2008). El goloso Tomás Carrasquilla. Revista Lasallista de investigación, 5(1). Recuperado el 16 de 2 de 2016, de Revista Lasallista de investigación: http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1794-44492008000100010&script=sci_arttext
- Arango, F. (2007) El cerdo en la gastronomía antioqueña. Revista Lasallista de investigación. Vol.4. N. 1. Pp. 58-66.
- Barea, C. (2010). Alimentación y estrategia en la historiografía griega de la época clásica. Revista de humanidades 16. pp.11-37
- Bloom, H. (2008) Bloom's modern critical interpretations: The Old Man and The Sea - New Edition. Nueva York, Estados Unidos: Infobase Publishing.
- Carrasquilla, T. (1974) La Marquesa de Yolombó. Yerbabuena, Colombia: Imprenta patriótica del Instituto Caro y Cuervo,
- García, M. (1995). La comida y la bebida en la lírica arcaica griega. In: IX congreso español de estudios clásicos. Madrid: Rodríguez F., pp.99-104.
- Hemingway, E. (1998) The Old Man and the Sea. Reino Unido, Londres: Touchstone
- Mortera, T. (1987) Ernest Hemingway, su obra y su tiempo. *Revista de la facultad de educación de Albacete*. Vol. 1

La alimentación en la revolución mexicana

- Azuela, Mariano. (1916). Los de abajo. Tercera reimpresión (2006). España: Editorial Vicens Vives
- Ángeles Becerra, P. (2013). Revolución Mexicana. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo - Escuela Preparatoria Número Cuatro. México: Hidalgo.
- Ortega, A. (2018). 25 recetas con frijoles muy mexicanas. [en línea]. Recuperado de: <https://www.cocinafacil.com.mx/recetas/recetas-con-frijoles/>
- Cubas, I. (s.f.). El chile en el México cotidiano. [en línea]. Recuperado de: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/el-chile-en-el-mexico-cotidiano/>