

Doy una palmada en cada puerta y pronuncio las palabras para que no entren ratas ni ratones, ni los duendes que llenan las lentejas de moho y hacen que los condimentos se pudran en los tarros de cristal sellados

Como es ya tradición en esta sección, aprovechamos los textos sobre los alimentos escritos por literatos y librepensadores, para destacar otros significados que enriquecen la mirada del nutricionista más allá del campo alimentario y nutricional. En este caso, tomaremos dos con un abordaje bien interesante.

En el primer caso, el fragmento correspondiente a Alholva en La Señora de la Especias de la autora Chitra Banerjee de la India, nos lleva a asumir el tilo, la mostaza, el cardamomo... más allá de simples ingredientes aditivos, más comúnmente llamados 'aliños', ella rescata para su marco nutricional un valor poco conocido, su esencia implícita en los referentes culturales, simbólicos, de cotidianidad... de vida.

El segundo caso es un fragmento del cuento en el que Salvador Fernández toma como pretexto la ahuyama para, en virtud de sus bondades culinarias y nutricionales, desenmascarar un problema social de grandes proporciones en

nuestro país, la corrupción; entremezcla con gran naturalidad un hechizante mundo que se moviliza entre la realidad y la fantasía

ALHOLVA

"En la entrada de la tienda cierro la puerta. Echo el pastillo. Coloco la pesada barra metálica en su sitio. Doy una palmada en cada puerta y pronuncio las palabras para que no entren ratas ni ratones, ni los duendes que llenan las lentejas de moho y hacen que los condimentos se pudran en los tarros de cristal sellados.

Para que no entren los muchachos que vengan por las calles de noche. Los muchachos de mentón suave, pelusa de melocotón y cuerpo rígido por la cólera de no tener. Desean y no tienen y gritan mentalmente " Por qué. Por qué si ustedes tienen."

Las paredes de la tienda se empañan, se oscurecen hasta hacerse invisibles para los extraños. Incluso ustedes, desde afuera, creerían

**Una mujer
prepara mi
arroz en una
cocina. Es
fragante como
los granos que
hace girar entre
los dedos para
comprobar si
están a punto**

ver solamente sombras que titilan en un solar vacío.

Es la hora de extender mi lecho en el centro, donde el suelo se hunde sólo un poquito. Encima, una bombilla sin pantalla proyecta grandes sombras cupuladas y el techo se desvanece en un color de humo. En torno a mí, cubos de harina de bajra, toneles de aceite se semilla de colza, sólidos y tranquilizadores. Los sacos de chispeante sal marina que me hacen compañía. Las especias susurran sus secretos, suspiran complacidas.

Yo también suspiro complacida. Cuando me echo, la ciudad pulsa en mí su dolor, miedo y amor impaciente desde todos los rincones. Si quisiera, en los pensamientos que me inundan durante toda la noche podría vivir la existencia normal a la que renuncié por las especias.

Tilo, cuya vida es tan tranquila y controlada, tan igual siempre, ¿no es dulce como el vino este sabor a dolor mortal y a esperanza mortal?

Si me esfuerzo bastante cada pensamiento es una pauta de calor que se plasma en palabras, en un rostro y en una habitación que lo rodea.

Me llegan primero los pensamientos de los muchachos de la noche, un zumbido fuerte como el de los cables eléctricos antes de la tormenta.

"Ay, el poder la alegría nos embriaga cuando recorremos la última calle blandiendo las cadenas

silbantes y toda la gente corre a sus guaridas, se escabulle y desaparece como cucarachas. Somos los reyes. Y el chorro anaranjado de la boca de nuestras amadas nuestras amadas metálicas nuestras amadas que nos darán la muerte que es mucho mejor que el amor cuantas veces queramos."

Los muchachos de la noche, con ojos albinos descoloridos como ácido. Me hielan el alma. Empujan sus pensamientos hacia la oscuridad que los ha generado, aunque sé muy bien que invisible no significa inexistente.

Pero hay otra imagen. Una mujer prepara mi arroz en una cocina. Es fragante como los granos que hace girar entre los dedos para comprobar si están a punto. El vapor del arroz le ha ablandado la piel, le ha soltado el cabello recogido, tirante, en la nuca todo el día. Le ha suavizado las ojeras. Hoy es día de paga, así que ya puede empezar a freír; las semillas de mostaza chisporrotean en la sartén, la berenjena y la calabaza adquieren un color rojo amarillento. Echa en un guiso la coliflor semejante a puños blancos garam masala, que da paciencia y esperanza. Es una y es muchas, ¿no es ella la mujer que en cien hogares indios espolvorea sobre el kheer dulce que ha hervido a fuego lento toda la tarde semillas de cardamomo de mi tienda para los sueños que nos impide enloquecer?"

BANERJEE D, Chitra. La señora de las especias. Santa Fé de Bogotá: Norma; 1998. p. 75-76

EL CUENTO DE LA AHUYAMA(1)

Por Salvador Fernández

“Un cuento sobre la burocracia hipertrofiada y sus efectos.

Érase una vez una República de nombre Arauyama, que después de largos y persistentes esfuerzos de sus habitantes, logró que uno de sus productos agrícolas, en el pasado menospreciado, pudiera producirse en cantidad y calidad tales que hicieron de su venta un importante ingreso en la hasta entonces depauperada economía de aquel inmenso territorio.

Se trataba del cultivo de la ahuyama o "cucúrbita máxima".

Tras paciente trabajo de investigación que contrató y pagó la Fedeagro de la zona, fue posible lograr una producción insólita de ahuyama por hectárea que abarató muchísimo el costo unitario. En pocos años la producción aumentó de apenas las once toneladas habituales a la importante cifra de 14.250 toneladas.

Como la propiedad se encuentra muy dividida en el estado Arauyama, varios miles de agricultores se vieron pronto gozando de un bienestar económico hasta entonces desconocido. Los campesinos adquirieron aperos de labranza más sofisticados y hasta tractores. Y se comenzó a estudiar la

posibilidad de adaptar un tipo de cosechadora, que en terrenos terrazados pudiera recoger la ahuyama por procedimientos mecánicos.

Segismundo Palacios, uno de los agricultores más florecientes de la región, viajó a Europa y se llevó consigo unas cuantas ayamas que entregó al afamado Instituto Battelle de Investigaciones Científicas, en Ginebra. Palacios había oído contar a los viajeros campesinos del Estado Arauyama, que esta cucurbitácea era un excelente alimento para niños pequeños, para ancianos y para los convalecientes, ya que a su composición y balance ideal de minerales y vitaminas, se añadía el ser sumamente tolerable aún por los estómagos más delicados. En el Instituto Battelle ratificaron estas presunciones con creces, ya que descubrieron que la ahuyama era fuente importantísima de la vitamina XYZ, sumamente indicada para las afecciones digestivas y dispepsias prologadas.

El regreso de Palacios, con tales noticias, fue acogido con general beneplácito por los vecinos de Aurayama. Estos descubrimientos, que pronto fueron del dominio público en toda la República, permitieron

que el consumo de ahuyama se popularizara a lo largo y ancho del territorio nacional. La Perfecta Ama de casa ensayó la preparación de varios platos de ahuyama y después de sacar a la luz su Novísimo Recetario de la Cocina a base de Ahuyama, hizo demostración por la televisión de los doscientos cuarenta platos principales y los treinta y tres postres que se podían hacer con base en tan nutritivo vegetal.

Las noticias sobre aplicaciones astronómicas de la ahuyama, finalmente trascendieron las fronteras nacionales. Las firmas J. McKinney y Near Man de Estados Unidos, se

interesaron en la importancia de la "cucúrbita máxima" para su venta en todos los supermercados de la nación norteamericana y el Canadá, para cuyos efectos establecieron una oficina de compras en la capital de la República, cuyo télex comunicaba diariamente a New York las transacciones efectuadas y las fluctuaciones en el precio. Ya para entonces la producción de ahuyama se había extendido a los territorios vecinos y había llegado la respetable suma de 400.000 toneladas anuales".

Tomado de: *Agenda Cultural, Alma Mater, Universidad de Antioquia*. 2001;7:8.

Vitae

REVISTA DE LA FACULTAD DE
QUÍMICA FARMACÉUTICA
UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA



La revista Vitae es el órgano difusor de la Facultad de Química Farmacéutica de la Universidad de Antioquia, está dirigida a profesionales y estudiantes interesados en las ciencias y tecnologías farmacéutica y alimentaria. Presenta información derivada de investigaciones y revisiones relacionada con los medicamentos, los cosméticos, los alimentos y los productos naturales.

Facultad de Química Farmacéutica
Calle 67 53-108 Bloque 2 Oficina 127
Teléfono: (574)210 54 56 Fax: (574) 210 54 56
Dirección electrónica: vitae@muisca.udea.edu.co
<http://muisca.udea.edu.co/~vitae>