

Teresita Alzate Yepes.

Profesora de la Escuela de Nutrición y Dietética. Universidad de Antioquia.
E-mail: talzate@pjaos.udea.edu.co

Deliberadamente esta sección pretende retomar lo alimentario en la dimensión literaria, tan importante como la humana y nutricional. Su sentido es volcar la mirada a las múltiples perspectivas que el alimento tiene para las personas y que hacen parte de la cultura en el sentido amplio, y por lo tanto, son

LA HAYACA

Arturo Uslar P.

"Hay en el museo de Louvre, en París, un famoso cuadro de Murillo que se conoce con el nombre de "La cocina de los ángeles". En dicha obra se ve, en la cocina del convento, a San Diego de Alcalá en éxtasis, entre los cachorros, las vituallas y los fogones, mientras un grupo de ángeles, con diligente indiferencia, se dedican a hacer los menesteres de los pinches y maritores. Es una verdadera obra maestra de ese realismo español que sabe unir lo más ordinario y vulgar con lo más elevado y simbólico.

Así como en el convento de San Diego los ángeles bajaban a la

reflejo de su vastedad. Para el caso, nos convocan tres autores de la literatura latinoamericana, Arturo Uslar con su texto *La Hayaca*, Isabel Allende y su famosa *Afrodita* y el reconocido poeta antioqueño Carlos Castro Saavedra con su obra *La voz del viento*.

cocina a entregarse a las más humanas tareas, representando de este modo el hecho de que la presencia de lo espiritual y trascendental puede hallarse en las cosas y quehaceres más insignificantes, así también la historia, el misterioso ángel del destino de la humanidad, puede vislumbrarse entre los guisos y los platos.

La cocina y la necesidad de alimentarse ha sido, ciertamente, una de las fuerzas de la historia. Las rutas en busca de la sal fueron de las primeras rutas por donde los pueblos primitivos se movieron para crear los primeros contactos de donde surgió la civilización.

La cocina y la necesidad de alimentarse ha sido, ciertamente, una de las fuerzas de la historia

la presencia de las papas, de la yuca, de la arracacha, del ñame, de cualquiera de esos variadísimos y succulentos tubérculos, en que tanto abunda nuestra cocina, es como el sello indeleble de la americanidad

El trigo, el aceite y el vino fueron grandes agentes de la historia de los pueblos mediterráneos. El viaje de Marco Polo está ligado a una serie de novedades gastronómicas para el mundo occidental.

La búsqueda de las especias para sazonar las comidas de los potentados fue uno de los mayores impulsos de la era de los descubrimientos geográficos. El chocolate y las papas del Nuevo Mundo transformaron la vida europea. Estas últimas contribuyeron de modo decisivo el crecimiento de Europa.

Es posible mirar la cocina como un compendio de toda la historia pasada de los pueblos. En la materias, en las combinaciones, en las salsas están como resumidos los descubrimientos, las conquistas, las batallas, las hazañas de los grandes reyes y conductores de pueblos del pasado.

En una cocina de aspecto tan tradicional como la del Museo de Arte Colonial de Caracas es posible hallar la historia del país en testi-

Las mil y una comidas americanas

Ese significado histórico de lo que se come no ha desaparecido de nuestras modernas cocinas. Junto a los relucientes aparatos andan los invisibles ángeles del pasado. En la comida de un día en cualquier casa de Caracas es posible hallar concentrada la historia de varios siglos.

monios mudos tan claros y elocuentes como las que en los estratos de la tierra guardan la huella de los grandes acaecimientos geológicos.

Había en ella elementos indígenas y españoles. Pimpinas de la criolla y bojitas castellanas que vinieron llenas de aceite. Había el pilón de maíz del indio y el budare para cocer las arepas, junto a la olla española y a los platos de loza azul de Delft o de Rouen traídos por los contrabandistas de las Antillas. La jícara de chocolate, la barrica de vino y la cafetera se acercaban como los representantes de tres tiempos y de tres mundos, allegados y reconciliados en un contacto creador de nuevas formas. El chocolate de América, el vino de Europa y el café del Cercano Oriente. En la mano hacendosa de la criolla guardaban secreta la presencia de grandes sucesos históricos. La expansión del Islam, la romanización de Europa, el descubrimiento de América.

La presencia de las papas, de la yuca, de la arracacha, del ñame, de cualquiera de esos variadísimos y succulentos tubérculos, en que tanto abunda nuestra cocina, es como el sello indeleble de la americanidad. La flora americana ha sido muy rica en tubérculos alimenticios. Los primeros exploradores españoles notaban con

asombro la gran cantidad de raíces comestibles que utilizaban los indios.

Para los que leían desde la orilla europea las narraciones de los viajes heroicos debía parecerles de las miserias aquel tener que alimentarse de raíces a que hacían tan patética referencia los cronistas.

El jesuita Joseph de Acosta, en su *Historia Natural y Moral de las Indias*, publicada a fines del siglo XVI, nos ofrece como el primer gran inventario de la naturaleza americana. Allí tienen esas raíces alimenticias su asombrada evocación. Acosta escribe desde España y en sus palabras hay como la nostalgia de los sabores indios: Aunque en los frutos que se dan sobre la tierra es más copiosa y abundante la tierra de acá, por la gran diversidad de árboles frutales y de hortalizas; pero en raíces y comidas debajo de la tierra paréceme que es más la abundancia de allá... allá hay tan-

AFRODITA

Isabel Allende

"Me arrepiento de las dietas, de los platos deliciosos rechazados por vanidad, tanto como lamento las ocasiones de hacer el amor que he dejado pasar por ocuparme de tareas pendientes o por virtud puritana. Paseando por los jardines de la memoria, descubro que mis recuerdos están asociados a los sentidos. Mi tía Teresa, la que se fue transformando en ángel y murió con embriones de alas en los hombros,

tas que no sabré contarlas. Las que ahora me ocurren, ultra de las papas que son lo principal, son ocas y yanaocas, y camotes y batatas, y jícamas y yuca y cochucho y cavi, y totora y maní y otros cien géneros que no me acuerdo.

Cada una de esas nutricias raíces lleva el aroma y la esencia de la tierra americana en cuyo seno se ha formado. Son como los vivos tuétanos del mundo nuevo. Quienes aprendieron a comerlas recibieron una iniciación que los incorporaba a un nuevo orden. La sensibilidad para lo americano, acaso, empezó a hacerse por la boca.

Los castellanos, hechos a la vaca, al carnero, la revuelta olla, comenzaron a acostumbrarse a las mazorcas de maíz, a la tierna papa, al chocolate aromoso. La comida había comenzado a modificar su sensibilidad. Cuando regresaban a España añoraban los alimentos americanos"(1).

está ligada para siempre al olor de las pastillas de violeta. Cuando esa dama encantadora aparecía de visita, con su vestido gris discretamente iluminado por un cuello de encaje y su cabeza de reina coronada de nieve, los niños corríamos a su encuentro y ella abría con gestos rituales su vieja cartera, siempre la misma, extraía una pequeña caja de lata pintada y nos daba un caramelo color malva. Y desde en-

*el olor penetrante
del yodo no me
trae imágenes de
cortaduras o
cirugías, sino de
erizos, esas
extrañas
criaturas del mar
inevitablemente
relacionadas con
mi iniciación del
misterio de los
sentidos. Tenía
yo ocho años
cuando la mano
ruda de un
pescador puso
una lengua de
erizo en mi boca*

tonces, cada vez el aroma inconfundible de violetas se insinúa en el aire, la imagen de esa tía santa, que robaba flores de los jardines ajenos para llevar a los moribundos del hospicio, vuelve intacta a mi alma. Cuarenta años más tarde supe que ése era el sello de Josefina Bonaparte, quien confiaba ciegamente en el poder afrodisíaco de aquel huidizo aroma que tan pronto asalta con una intensidad casi nauseabunda, como desaparece sin dejar trazos para regresar enseguida con renovado ardor. Las cortesanas de la antigua Grecia lo usaban antes de cada encuentro amoroso para perfumar el aliento y las zonas erógenas, porque mezclado con el olor natural de la transpiración y las secreciones femeninas, alivia la melancolía de los viejos y sacude de modo insoportable el espíritu de los hombres jóvenes. En el Tantra, filosofía mística y espiritual que exalta la unión de los opuestos en todos los planos, desde el cósmico hasta el más ínfimo, y en la cual el hombre y la mujer son espejos de energías divinas, violeta es el color de la sexualidad femenina, por eso lo han adoptado algunos movimientos feministas.

El olor penetrante del yodo no me trae imágenes de cortaduras o cirugías, sino de erizos, esas extrañas criaturas del mar inevitablemente relacionadas con mi iniciación del misterio de los sentidos. Tenía yo ocho años cuando la mano ruda de un pescador puso una lengua de erizo en mi boca. Cuando visito Chile, busco la oportunidad de ir a la costa a probar de

nuevos erizos recién extraídos del mar, y cada vez me abruma la misma mezcla de terror y fascinación que sentí durante aquel primer encuentro íntimo con un hombre. Los erizos son inseparables para mí de ese pescador, su bolsa oscura chorreando agua de mar y mi despertar a la sensualidad. Es así como recuerdo a los hombres que han pasado por mi vida -no deseo presumir, no son muchos- unos por la textura de su piel, otros por el sabor de sus besos, el olor de sus ropas o el tono de sus murmullos, y casi todos ellos asociados con algún alimento especial. El placer carnal más intenso, gozado sin apuro en una cama desordenada y clandestina, combinación perfecta de caricias, risa y juegos de la mente, tiene gusto a baguette, prosciutto, queso francés y vino de Rhin. Con cualquiera de estos tesoros de la cocina surge ante mí un hombre en particular, un antiguo amante que vuelve persistente, como un fantasma querido, a poner cierta luz traviesa en mi edad madura. Ese pan con jamón y queso me devuelve el olor de nuestros abrazos y ese vino alemán, el sabor de su boca. No puedo separar el erotismo de la comida y no veo razón para hacerlo, al contrario, pretendo seguir disfrutando de ambos mientras las fuerzas y el buen humor me alcancen. De allí viene la idea de este libro, que es un viaje sin mapa por las regiones de la memoria sensual, donde los límites entre al amor y el apetito son tan difusos, que a veces se me pierden del todo"(2).

OTRO DÍA EN LA CASA

Carlos Castro Saavedra

"Por la mañana el sol, el desayuno, el canto de los pájaros encima de la casa, la mata que comienza a florecer y que miramos con asombro y el avión que despegando del aeropuerto más cercano y deja tras su vuelo una cinta de humo, la cual se desvanece lentamente en las alturas y los ojos.

La escoba por el suelo con un rumor de escoba, de mujer buena y hacendosa. Las ventanas abiertas y enmarcando pedazos de montañas y de paisajes tropicales.

Una cortina desteñida pero muy linda todavía. El ruido de las aguas que saltan de los grifos y humedecen los platos y la promesa de que el día va ser un día de verano.

Y ella a mi lado con su traje simple, con sus cabellos húmedos y peinados con sencillez. Ella, la que hace mucho tiempo me acompaña y responde que está lista la camisa amarilla y azul el cielo sobre al patio.

Se trata de un amor que ya está grande, que ya sabe ser dueño de sí mismo, renunciar a palabras melosas y banales, callar del todo a veces sin que le duela el silencio, esperar que maduren las caricias como maduran las naranjas y el pan sale del horno con su corteza llena de arrugas afiebradas.

Más adelante los poemas que empiezan a nacer y a buscar acomodo en la vida interior, en los pape-

les blancos y los ojos del mundo. Hijos de ella también y de uno desde luego. Hijos de tantos roces de los cuerpos y también de las almas.

Que el almuerzo ya está servido, que se va a enfriar la sopa si no bajo enseguida. Si no bajo las escalas por donde tanto he descendido y ascendido también hasta el segundo piso, donde siempre me esperan los diarios y los libros, las siestas cortas y los sueños largos, los cigarrillos y los ceniceros y a veces un silencio tan hermoso que su hermosura embriaga.

Y los hijos creciendo, como a escondidas todos, como en cuartos oscuros, de los cuales, pasado cierto tiempo, salen más altos y más fuertes, más capaces de amar una muchacha o desatar un nudo, de leer una historia velada por la niebla y de cruzar los puentes sin la ayuda de nadie.

Y otra vez ella, siempre zurciendo medias, desempolvando muebles, recibiendo el mercado, leyendo en una silla los periódicos y sorprendida ante las cosas que pasan en el mundo: Las nuevas invenciones, los incendios que arrasan factorías y residencias comunales, los niños que reciben en diciembre -a cambios de regalos- una lluvia de bombas y los platillos voladores que calcinan los árboles donde se posan con su fuego.

*que el almuerzo
ya está servido,
que se va a
enfriar la sopa si
no bajo
enseguida*

Y otra vez, nuevamente, que si deseo tinto, que si puedo mirar por la ventana el arbolito que se seca en la mitad del parque o pasar al teléfono a recibir una llamada. Su voz empieza a parecerse a la voz con que respondo y le digo que ahora, que mañana, que cuando acabe de escribir un párrafo que se me está quedando en mitad del camino.

Después el café negro compartido y bebido en la misma taza, mientras la tarde empieza acercarse a la noche y prematuramente algunas aves toman el rumbo de sus nidos y cruzan por el cielo velozmente.

La fatiga comienza a fatigarme y la máquina que utilizo para hacer mi trabajo a dolerme en la yema de los dedos y también en el alma.

Renuncio entonces al esfuerzo destinado a ser trigo, y muchas otras cosas que no regala nadie, y salimos a ventilarnos, a caminar por las aceras que bordean el parque y a ver morir el día tras de los cerros incendiados y los árboles que parecen carbonizados a lo lejos.

Otro día contigo, otro paso contigo hacia las noches y las estrellas, la cama, el sueño y el naufragio de los cuerpos dormidos, hasta que vuelva a amanecer y comencemos nuevamente a sembrar una mata, a pagar una cuenta, a comprar mejorales, gaseosas y flores, y a sentir que avanzamos por el mismo camino, no se sabe hasta cuando y hasta donde. Mas lo que importa es que hasta ahora continuamos unidos y un poco victoriosos, en medio de leopardos y disparos"(3).

Referencias

1. Uslar P. Arturo. HOJA DE PAN La Hayaca: Medellín - Septiembre 96. Entrega tres. Texto tomada de la revista Panadería y Pastelería N°. 26, Bogota 1993.
2. Allende, Isabel. Afrodita: Cuentos, Recetas y Otros Afrodisíacos. 5ª edición. Plaza y janés Editores S.A. : Barcelona. 1998. pag. 10-11.
3. Saavedra Castro, Carlos. La Voz del Viento. 1ª edición. Editorial Universidad de Antioquia: Medellín, 1989. pag. 299-301