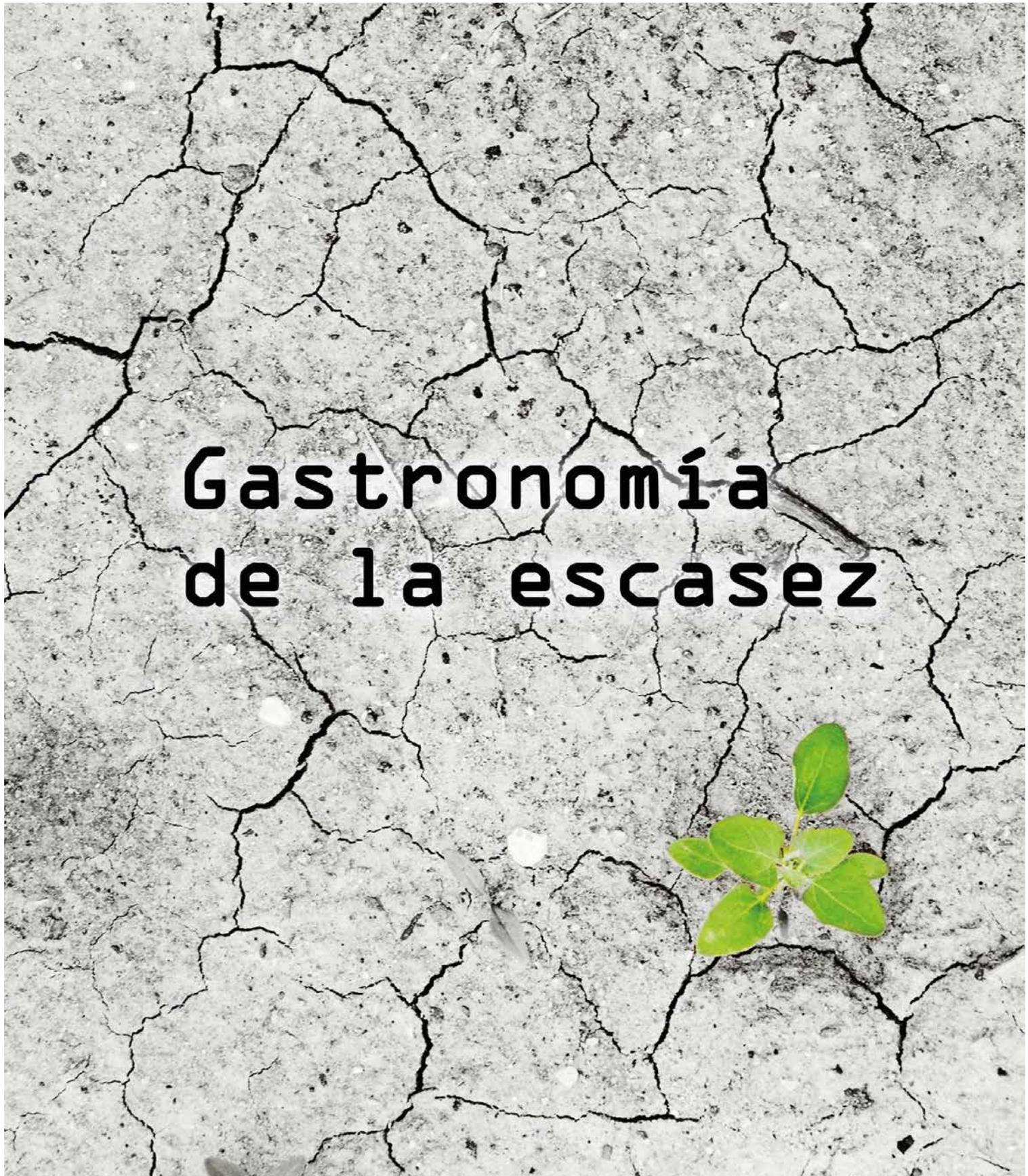


MAGAZINE
The Foodie Studies

#5

Año 2020



**Gastronomía
de la escasez**

Equipo editorial

Directora

Yanet Acosta

Secretaria

Claudia González

Consejo de redacción

Ariadna Acosta, Lakshmi Aguirre, Curro Lucas,
José Ramón Navarro

Consejo asesor

Graciela Padilla (UCM), Victoria Tur (UA),
Carlos Lozano (URJC), Vanessa Quintanar (UCM)

Diseño gráfico

María Creo

Administración

The Foodie Studies
C/Carretas, 7
28012 Madrid

Depósito Legal: M-784-2021



4 Presentación

Investigación académica

- 6** Del hambre a la excelencia. Aproximaciones etnográficas a Las Hurdes desde la Antropología de la alimentación.
- 22** El consumo histórico de algas en Europa, especialmente en tiempos de escasez.
- 38** Asedio de Cádiz: Migas, sopas, ajos y gazpachos del hambre. Ruiz, Manuel.
- 52** Gastronomías de escasez y medios de comunicación: apuntes etnográficos desde el oriente de Guatemala
- 62** Tres iniciativas que combaten la crisis alimentaria y económica en Ecuador. Ana Veintimilla. Ecuador.
- 68** Comer con los vecinos: Significados y prácticas de comensalidad comunitaria en épocas de escasez.

80 Reseñas

- 82** El Hambre de Martín Caparrós. González Crespo, Claudia.
- 84** Subestimar las migas. Cómo cocinar un lobo de M.F.K. Fisher. Aguirre, Lakshmi.
- 87** Cuando el pan era negro.
- 88** Alimentar una revolución. Alimentamos una isla de José Andrés. Acosta, Yanet.

90 Divulgación- Reflexiones, textos literarios y periodísticos

- 92** La incómoda realidad. Repensando el término gastronomía. Butrón, Inés.
- 100** El arte de pasar hambre. Pérez Escohotado, Javier
- 108** Como premio, una lata de aceitunas rellenas. Shamirian Pulido, Laia.
- 110** Crónica de una arepa que recorre Sudamérica. Guerrero Maruti, Fernando.
- 112** La escasez convertida en magia: el sofrito. Quijada Alonso, Fédor.
- 113** Gastronomía de la escasez. Torres Siller, María Isabel.
- 114** Gastronomía de la escasez . Reflexiones desde los fogones. Jurado Llosa, Ximena.
- 116** El legado de la escasez en la novela Panza de Burro de Andrea Abreu. Acosta, Yanet.
- 117** Combatientes del desperdicio. Alimento, esperanza y una segunda oportunidad.
- 123** Comer de la basura. Rosero, Santiago.
- 130** El calor humano de la Cocina Económica de A Coruña, el comedor social más antiguo de España. Acosta, Yanet.
- 132** ASEDAS y desperdicio alimentario: «La regulación no es el instrumento que ahora necesita nuestra sociedad para seguir avanzando». Acosta, Yanet.

136 Sección Recetas

- 138** Pizza de plátano verde (o plátano macho). Molina, Pía.
- 140** Cachapa sin pena. Una tortilla local. Jurado Llosa, Ximena.
- 142** Del gato a la “ternera sancominada”. Luque, José y Acosta, Yanet.

Hace 8 años que un grupo de periodistas gastronómicos creamos The Foodie Studies, con el objetivo claro de ampliar la mirada de nuestra profesión para ver de manera transversal la gastronomía y divulgar y compartir nuestro conocimiento. Hace cinco años que lanzamos el primer número de The Foodie Studies Magazine con el objetivo de dar relevancia a las investigaciones científicas sobre la comunicación y el periodismo gastronómico.

Con este número, el V, ofrecemos un monográfico para abordar la gastronomía y su comunicación desde una perspectiva muy poco abordada, la escasez.

El periodismo gastronómico parece ir siempre de la mano de la abundancia. Sin embargo, el trabajo del periodista gastronómico en épocas de escasez es más importante aún que en las de bonanza. A la Historia nos remitimos. El chef catalán afincado en Madrid Ignacio Domènech a través de su Cocina de Recursos. Deseo mi comida (1940) es un ejemplo de ello. Se trata de un relato desgarrado de la posguerra encubierto en una narración en la que también se alude a la gastronomía y al recetario nacido de la escasez de la contienda civil española de 1936 a 1939. En el otro lado del mundo tenemos otro de los ejemplos inspiradores: la periodista y escritora estadounidense M.F.K. Fisher escribía con grandísima maestría literaria y conocimiento culinario Cómo cocinar un lobo (1942) para afrontar la posguerra mundial.

En la actualidad, la pandemia de la Covid-19 no solo ha sumado víctimas y golpeado el sistema sanitario y económico mundial, sino que el calentamiento global se cierne como el lobo de Fisher. Por eso, desde The Foodie Studies ha realizado una reflexión colectiva e internacional tomando como herramienta la celebración del I Congreso Internacional de Comunicación y Periodismo Gastronómico dedicado a la Gastronomía de la Escasez.

Uno de los ponentes de este Congreso fue el cocinero y fundador de la organización humanitaria **World Central Kitchen**, José Andrés, y autor del libro Alimentamos una isla (2019) en el que siembra la semilla de la revolución en la forma de entender y gestionar el abastecimiento masivo de comida y agua en un desastre humanitario. Durante su intervención en el congreso, sus palabras fueron muy claras: «No se puede acabar mañana con la pandemia, pero con el hambre sí».



El escritor y periodista Martín Caparrós fue otro de los ponentes de este I Congreso organizado por The Foodie Studies. Su libro El Hambre (2014) sigue siendo el referente de cómo funcionan los resortes políticos, económicos y sociales de la cocina que no existe, de la falta de alimento, del hambre. Caparrós aseguró en el Congreso que «el hecho histórico que la Historia no registró fue cuando en los años 70 del siglo pasado la Tierra tuvo la capacidad de producir alimentos para todos sus habitantes. Desde entonces, la Tierra puede alimentar a más habitantes de los que hay. Entonces, ¿por qué no lo hacemos?».

La antropóloga y Doctora en Ciencias Políticas, Ocarina Castillo, profesora hace más de 40 años de la Universidad Central de Venezuela habló con valentía de la «la violencia alimentaria» que se vive en

su país. «Vivir en la violencia alimentaria es aprender a comer y no ser comido todos los días», aseguró. Mientras que la periodista venezolana migrada a Perú, Vanessa Rolfini, hizo un llamamiento a periodistas y comunicadores para «incorporar los temas del hambre y la escasez a nuestras agendas de trabajo».



Los cocineros Andoni Luis Aduriz, propietario del restaurante Mugaritz, y Najat Kaanache —fundadora de la ONG Six Ingredientes y propietaria de restaurantes en Marruecos (**Nur y Nacho Mama**, ambos en Fez)— confrontaron su experiencia de la creación culinaria desde la escasez. Para Aduriz la vanguardia es su único flotador intelectual en momentos de escasez. Para Kaanache el hambre está presente siempre en su creación. «Creo mi cocina desde el hambre porque el estómago es parte del cerebro. Aún hoy no he podido sentarme a comer un besugo en Orio porque mi estómago registró en su olor y en aquellos helados que se comían quienes podían una infancia de necesidad y deseo», afirmó.



En el congreso se abordaron temas como el llamado desperdicio alimentario, cuando se debería hablar de excedentes de alimentos perfectamente válidos para su consumo y que acaban en la basura, sobre todo los procedentes de la producción agroalimentaria y de la distribución alimentaria. Su prohibición regulada por Ley podría ser si no una solución, un guiño a la empatía y a la conciencia del uso de recursos medioambientales. Por ello, se incluye en este monográfico una entrevista con la asociación de supermercados españoles hablando de ello, así como la crónica de un comedor social ejemplar por su integración en la ciudad, la Cocina Económica de A Coruña en Galicia (España).

A estas miradas se suman las investigaciones de universidades de España, de América y de África en forma de artículo científico y las reflexiones de periodistas, escritores y divulgadores sobre la escasez, así como algunas recetas de cocineros y cocineras nacidas desde la escasez.

Aprovechemos pues para seguir alimentando el estudio y la reflexión con este nuevo número monográfico de The Foodie Studies Magazine.

Yanet Acosta
Directora de The Foodie Studies

DEL HAMBRE A LA EXCELENCIA

Aproximaciones etnográficas a Las Hurdes desde la Antropología de la alimentación

From hunger to excellence. Ethnographic approaches to Las Hurdes from the Anthropology of Food

Mariano Juárez, Lorenzo. Rivero Jiménez, Borja. López-Lago Ortiz, Luis. Conde-Caballero, David. Universidad de Extremadura. Facultad de Enfermería y Terapia Ocupacional. Avenida de la Universidad s/n. 10005. Cáceres

Financiación: Proyecto de investigación "Una etnografía de la resistencia hurdana. Patrimonio y sostenibilidad" financiado por la Excm. Diputación Provincial de Cáceres dentro del "Plan de investigación, desarrollo tecnológico e innovación 2019".

Resumen

Las Hurdes ha sido la expresión paradigmática del hambre en España. Se ha generado con ello cierta idea preconcebida y un estigma contra el que sus habitantes siguen luchando. A través de una etnografía, hemos demostrado como esa experiencia ha dejado un rastro inmenso, influyendo en las prácticas gastronómicas de particulares, intuiciones y restaurantes. En el caso de estos últimos, su respuesta ha sido la de reclamar una "nueva imagen" de la zona a través de la identidad culinaria vinculada al territorio y al consumo de alimentos propios. Se incorpora con ello un plus de sostenibilidad que esta siendo utilizado como un importante recurso en un medio rural donde las oportunidades son siempre menores.

Palabras clave: Hambre; sostenibilidad; gastronomía; etnografía; España; rural.

Abstract

Las Hurdes has been the paradigmatic expression of hunger in Spain. It has generated certain preconceived idea and a stigma against which its inhabitants continue fighting. Through an ethnography, we have shown how this experience has left an immense trace, influencing the gastronomic practices of individuals, intuitions and restaurants. In the case of the latter, their response has been to demand a "new image" of the area through the culinary identity linked to the territory and the consumption of their own food. This incorporates a plus of sustainability that is being used as an important resource in a rural environment where opportunities are always smaller.

Key Word: Hunger; sustainability; gastronomy; ethnography; Spain; rural.



Las Hurdes. Una tierra sin pan

Las Hurdes es una comarca española situada al norte de la provincia de Cáceres (Extremadura), en su linde con Salamanca. Tierra montañosa, tan rica en agua como parca en tierras aptas para ^{1,2} cultivar consecuencia de su mala nivelación y lo agreste del terreno (Baena, 1982), ha sido ³ durante mucho tiempo la expresión paradigmática de la miseria y el hambre más extremo.

Situada para algunos “fuera de la historia” (Legendre, [1927] 2006: 42) en virtud de su ⁴ aislamiento geográfico y una singular geografía, todo ha confluído para que alrededor de ella se haya construido una “leyenda negra” que empezó a cimentarse en los años finales del siglo XIX y el primer tercio del siglo XX. Tiempos en los que un buen número de viajeros, cronistas, estudiosos o simples curiosos comenzaron a escribir relatos de escasez y pobreza que sentarían ⁵ las bases de lo que ha acabado siendo un laberinto de impresiones confusas y prejuicios a medio camino entre el mito y la realidad positiva (Montañes, 2003).

Desde aquel entonces, cuando de Las Hurdes se ha hablado, el actor principal ha sido durante mucho tiempo el hurdano carente de comida y hambriento, descrito a menudo como un ser animalizado, puesto que “apenas comía castañas, patatas, judías y algunas frutas del tiempo cuando le era posible. Alguien que raramente comía carne, tan solo cuando alguna de ellas (las cabras) se despeña” (Matías Marcos, 2017: 224). Y lo que es peor, que “apenas conoce el pan” (Madoz, 1847. Cit. en Mateos, 2016: 232), en unas tierras donde los pobres “pasan meses enteros sin probar lo (el pan) y, cuando lo comen, es normalmente pan duro” (Legendre [1927] 2006: 163). Un hurdano y “su hambre” que quedarían retratados con fuerza por el célebre médico español Gregorio Marañón, quien realizó un viaje por la zona que le llevaría a describirlas como unas tierras casi de “salvajes”, en las que solo había “miseria, anemia, bocio, cretinismo y un espectáculo horrendo, dantesco, dotando a la situación incluso con el nombre de “Mal de Las Hurdes” (Marañón, [1922]1994): “El enfermo se siente mal a media mañana, cuando lleva algún tiempo de camino por los senderos que le conducen al huerto. El breve almuerzo del mediodía calma estos trastornos que aparecen dos o tres horas finalizado éste”. Un hambre que parecía “crónica”, y que a menudo se hacía evidente en forma de enfermedades carenciales endémicas o de cuerpos menguados, algo a lo que ya se había referido en su momento Goyanes (1922), quien llegó a decir que “los mozos sorteables pocas veces dan la talla para el servicio militar” (Cit. en Mateos, 2017: 322).

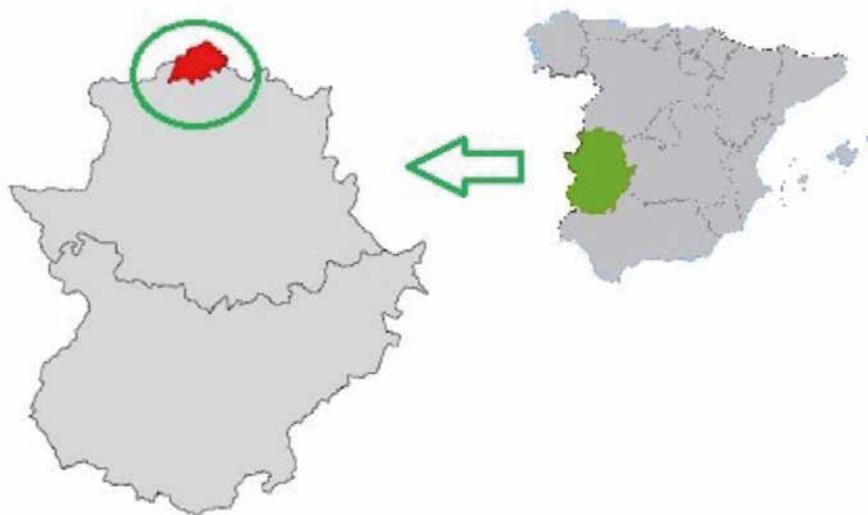


Figura 1. Situación de la comarca de Las Hurdes en la Comunidad Autónoma de Extremadura (España).

Aquella hambre narrada por Marañón y por tantos otros, terminaría por hacerse tristemente universal cuando el mundo quedó horrorizado en 1941 por la potencia de las imágenes mostradas en el célebre documental de Luis Buñuel *Las Hurdes, tierra sin pan*⁶. Un filme considerado como una de las mejores películas documentales de la historia con el que el director turolense, desde una evidente militancia política apegado como estaba a la agitación cultural conjunta de anarquistas y comunistas de inicios de la II República, pretendía denunciar las injusticias y la situación en la que vivían los más pobres en España. Para ello, Buñuel utilizaría la metáfora que permitía las miserables condiciones de vida de los hurdanos, algo para lo que no dudó en recurrir a imágenes y frases de enorme contundencia como aquella que hablaba de “tres niñas [que] comen un mendrugo empapado en agua. El pan, hasta estos últimos tiempos, era casi desconocido en Las Hurdes”, o aquella otra que indicaba “los únicos alimentos casi de que disponen son las patatas y las habichuelas, y no siempre. Particularmente en los meses de junio y julio les falta incluso esta base de alimentación”, o la que afirmaba que “entonces se alimentan de cerezas y, como el hambre les impide esperar a que maduren, se las comen verdes, lo que les provoca disentería”. O incluso en referencias posteriores, cuando en tiempos más cercanos

Buñuel recordaba como “un hurdano nos dijo que él era panadero, pero hacía ya mucho tiempo que no ejercía por carecer de masa para fabricar el pan” (Buñuel, 1999. Cit. en Matías Marcos, 2017: 228). Con todo, los relatos -reales o imaginados- han acabado por estigmatizar a unas tierras y a unos habitantes que durante demasiado tiempo han tenido que cargar con el peso de su propia leyenda utilizados, como afirmaba Julio Caro Baroja, para toda una “exhibición tremendista” (Félix Barroso, 1985). Algo muy bien retratado en las palabras del Catedrático de Historia **Agustín Sánchez Vidal** en una conferencia sobre la pobreza hurdana y su leyenda:

“Hay una leyenda negra, hay un comportamiento que yo he visto, porque nací cerca de allí, de ver a los hurdanos como gente rara e incluso como restos semisalvajes. Esto no es exclusivo del documental de Buñuel, pero es él el que más contribuye a ello...”⁷

Un estigma y una imagen negativa que en muchos casos aún perdura en el imaginario colectivo, a pesar de todo el tiempo transcurrido y las enormes mejoras que han llegado de la mano de los tiempos modernos⁸. Los hurdanos, podría decirse, aún en pleno siglo XXI, se ven obligados de alguna manera a desdecir prejuicios y a reivindicar constantemente ante los demás su lugar en el mundo. Un hecho retratado en las palabras pronunciadas por **Juan Carlos Rodríguez Ibarra**, por aquel entonces presidente de la Junta de Extremadura, cuando afirmaba que:

“Aún son muchos los visitantes que vienen a Las Hurdes con espíritu ‘safariano’, máquina de fotografiar en ristre para captar las imágenes que ya inmortalizó Buñuel hace años y que, hoy, son imposibles de reproducir por mucho que algunos intenten manipular el gran angular para no irse de vacío. Incluso algunos ‘ecologistas arqueologistas’ manifiestan su desagrado por el ‘intolerable’ avance del progreso que les ha estropeado la fotografía y la magnífica lección práctica que tenían preparada para su ‘rebelde’ descendencia...”⁹



Figura 2. Uno de los fotogramas del documental de Luis Buñuel *Las Hurdes, tierra sin pan*. En la narración se puede escuchar: “El maestro de la escuela, que generalmente obliga a los niños a comérselo en su presencia (el pan), por miedo a que, cuando lleguen a sus casas, los padres se lo quiten...”.

Una aproximación a través de una etnografía alimentaria

Sobre esta base, un grupo de antropólogos de la Universidad de Extremadura (Grupo Interdisciplinar de Estudios en Sociedad, Cultura y Salud- GISCSA), financiados por la Diputación Provincial de Cáceres, nos hemos interesado por recopilar la mayor cantidad de material empírico posible a partir del cual acercaremos a las ideologías, los usos y las representaciones alimentarias actuales en la zona. El objetivo ha sido el de tratar de conocer que es lo que queda en el imaginario colectivo de los hurdanos de aquella hambre, así como indagar también en su posible impacto presente desde la hipótesis de que aquella extraordinaria experiencia y sus consecuencias han dejado un rastro inmenso que ha prolongado sus efectos hasta incluso hoy día, donde aún es posible atisbarlo en las prácticas alimentarias.

Con este propósito, hemos llevado a cabo un trabajo que ha utilizado como base epistémica los postulados de la antropología de la alimentación para, a través de la “voz de los alimentos”, que diría Hauck-Lawson (2004), acercarnos a las “raíces” alimentarias hurdanas, pero también a su “autenticidad” presente. La metodología utilizada ha sido netamente cualitativa, ligada siempre a los presupuestos y a las herramientas tradicionales del trabajo de campo etnográfico (Hammersley & Atkinson, 1994; Velasco & de Rada, 1997). Se trata de un método de investigación cuya valía ha sido reconocida con suficiencia en la

literatura científica para comprender cuestiones relacionadas con la alimentación y la nutrición (Harris et al., 2009; Ottrey et al., 2018) pero que, sin embargo, ha visto como sus posibilidades han sido claramente infrautilizadas (Tumilowicz et al., 2015). En este caso, hemos utilizado una etnografía clásica, pero que a momentos ha podido ser definida como gastronómica y en otros como visual. En cualquier caso, siempre ha mantenido como principal fuente de datos las entrevistas semiestructuradas en profundidad (Kvale & Brinkmann, 2009; Neumann & Neumann, 2018), una técnica muy valiosa al permitir al investigador recopilar información detallada sobre un tema específico (Vargas-Jiménez, 2012). Para ello, se realizaron un total de 17 entrevistas, con un total de 27 informantes de diferentes edades. La muestra desagregada por sexo indica que un 48% de los entrevistados eran hombres y un 52% mujeres. Los criterios de inclusión fueron ser mayor de edad, residir en las localidades seleccionadas y mantener sus capacidades cognitivas en buen estado en el caso de las personas más mayores. Los cuatro investigadores que firman este texto realizaron las entrevistas, las cuales se llevaron a cabo en los hogares de los participantes y en algunos restaurantes de la zona, abriendo con ello paso a unidades de observación en el interior de los domicilios y negocios. El guion inicial de las entrevistas se basó en el objetivo del estudio, siguiendo nuestra experiencia investigadora en la temática (Rivero-Jiménez et al., 2019; Rivero-Jiménez et al., 2020). En todo momento nos mantuvimos abiertos a explorar otros temas no considerados inicialmente, pero que surgieron durante las relaciones de encuesta (Emans, 2019). Todas las entrevistas fueron grabadas en audio y se tomaron notas de campo durante su desarrollo. El audio fue transcrito literalmente, completando esta transcripción con algunas de las notas de campo. El material empírico fue analizado usando el método de comparación constante, análisis inductivo y triangulación (Denzin, 1970; Phillippi & Lauderdale, 2018), articulándose a partir de la reflexividad refleja necesaria en la producción de conocimiento (Bourdieu et al., 1968).

Finalmente, el trabajo de campo se complementó con otras técnicas de investigación tales como entrevistas informales con diferentes actores de la zona, unidades de observación, y un diario campo que proporcionó información sobre el contexto y otros elementos que nos permitieron construir una perspectiva de los participantes (Vallés, 1997; Cantero-Garlito et al., 2020). Además, como criterio de calidad de la investigación, se han cumplido 30 criterios de la lista de verificación para la presentación de informes de investigación cualitativa (COREQ) (Tong et al., 2007).

Técnica de investigación	Material empírico producido
Conversaciones informales	No siempre grabadas, han permitido mejorar el guion de la entrevista y ofrecer material empírico complementario.
Diario de campo	Notas tomadas durante el trabajo de campo en base a observaciones y conversaciones informales. Información sobre el contexto y otros elementos.
Entrevistas en profundidad	De acuerdo con el modelo de entrevista semiestructurada trabajado en base a las categorías diseñadas.
Unidades de observación	Espacios de abastecimiento, prácticas sobre ese proceso, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos.

Tabla 1. Técnicas de investigación utilizadas



Figura 3. Zonas de la comarca de Las Hurdes donde hemos realizado trabajo de campo etnográfico.

Un hambre casi siempre negada

Preguntar a los hurdanos hoy en día sobre el hambre y las carencias del pasado ha obtenido siempre en nuestra etnografía una respuesta inequívoca en forma de hartazgo y distanciamiento con una construcción que nuestros informantes consideran como exagerada y poco más que una leyenda:

“Mira, eso sería antes. Yo aquí nunca he visto eso. Ni mis padres, ni nada. Seríamos pobres y todo lo que tu quieras... pero eso que han contado en las películas y en los documentales es como una leyenda, no es la verdad...”

“Este tipo de cosas siempre han venido del prejuicio del urbanita que lo que pasaba en realidad es que no entendía el contexto. Una visión distorsionada de la realidad rural...”

Nada novedoso por otra parte. A menudo, los hurdanos han afirmado que la realidad de la comarca había sido falseada, y han atribuido la cuestión no tanto ¹¹ a la verdad en sí misma como a los interesados relatos inventados por escritores que poco conocían de la realidad hurdana, y a las narrativas de aquellos que acudían a las llanuras extremeñas o castellanas a trabajar y que, a menudo, solían exagerar las cosas (Catani, 1999: 618):

“En abril de hambri me puei morir
y en mayo de hambri me esmayo
y en San Juan ya no digo ná...”

Negaciones del pasado que, como hemos podido comprobar, también es posible encontrar hoy en día, en tiempos donde la región dista mucho de ser lo que fue y donde el turismo y la modernidad lo han transformado todo, pero en los que aún sus habitantes se ven obligados a reivindicarse una y otra vez clamando porque entienden que “no hay derecho”. Algo que quedó muy bien representado en una carta publicada por alumnos de un colegio de la zona en el Diario Regional Hoy en 1995, donde ponían el grito en el cielo para afirmar que aquella hambre era mentira (Cit. en Catani, 1999):

“En las Hurdes, como en todas partes, se ha pasado hambre y se han vivido malos momentos. Lo que ha sucedido es que, con la visita del rey Alfonso XIII, que vino a distribuir dinero la gente se ha acostumbrado a poner la mano y muchos han cogido la costumbre de quejarse, aunque no tengan ningún tipo de necesidad...”

Una actitud de hartazgo que encontró su cenit mediático con motivo del centenario de Buñuel en el año 2000, y ante cuya pretendida celebración, según publicó El periódico Extremadura el 3 de octubre de 2013, los alcaldes de tres pueblos de la comarca se opusieron a que se le rindiera un homenaje al cineasta mediante una carta publicada en ese mismo medio, al considerar que su trabajo había sido netamente dañino para la imagen de la zona.

Tratar de esgrimir razones al hartazgo resulta relativamente sencillo, sobre todo si se tiene en cuenta la persistencia del hecho y que parece existir un cierto consenso en torno a que la descripción de la miseria hurdana pudiera haber sido exagerada. Sin embargo, no resulta tan sencillo cuando lo que tratamos es tratar de entender la negación de la existencia del hambre del pasado, que por mucho que haya sido abultada parece cuando menos un hecho poco cuestionable. Una cosa es que fuera exagerado y otra bien distinta que no existiera, tal y como afirman muchos habitantes de la comarca cacereña cuando se les pregunta al respecto. Algunos autores han reflexionado en torno a esta cuestión. Catani, por ejemplo, se refirió a este hecho como una negación colectiva de las realidades pasadas, explicándolo a partir de la vergüenza que ocasionaban los famélicos tiempos del pasado hurdano al no soportar -en el presente- “un universo para ellos literalmente inconcebible” (1999: 627). Para nosotros, que hemos trabajado sobre este tipo de negaciones del hambre en diferentes contextos (Mariano-Juárez, 2011, 2014; Conde-Caballero, 2019b, 2019a), la explicación podría tener un carácter más de tipo más cultural.

Sin entrar en el fondo de la cuestión, algo que no resulta posible de abarcar en este texto, una manera de explicar el hecho resulta posible a partir de la afirmación de que el hambre no es una realidad

exclusivamente biológica. La experiencia del hambre se enmarcaría, al contrario, dentro de unas reglas culturales determinadas que ofrecen sentidos y significados particulares (Mariano Juárez Julián, 2013). De este modo, cuando el hambre es mirada desde las lentes del etnógrafo, el concepto se ve tensionado de tal manera que lo que en un principio podría suponerse como algo universal y uniforme, se vuelve ciertamente dúctil. Sería la cultura, siguiendo a Douglas (1973), la que determinaría las representaciones de hambre y no hambre. Desde esta perspectiva, el hambre está directamente relacionada con la ausencia de aquellos alimentos que tienen importancia y significado contextual. Es por ello por lo que, mientras que para los visitantes de Las Hurdes la ausencia de pan de trigo podría ser sinónimo del hambre más atroz: “Y lo que es peor, que “apenas conoce el pan” (Madoz, 1847. Cit. en Mateos, 2016: 232)”, para los propios hurdanos, donde nunca lo hubo¹³, su ausencia pudiera no ser tan determinante, y sí la presencia de otros alimentos cuyo potencial simbólico en la zona fuera mayor porque siempre se han comido por allí. Las castañas y sus derivados podrían ser un buen ejemplo, una afirmación algo indicaría que, sin embargo, precisa de una investigación más profunda. Solo de esta manera es posible explicar la afirmación recogida por Sánchez (1933) que reivindica que en el mismo año en el que Buñuel filmaba su cinta, “aquí se comen patatas, habichuelas, nabos, berzas, lechugas, habas, guisantes y en las fiestas se come carne; en las matanzas se comen cerdos, se hacen morcillas, chorizos y longanizas...” (Cit. en Matías Marcos, 2017: 259). O las recogidas en nuestra propia etnografía, donde uno de los informantes nos confiesa:

“Aquí han faltado muchas cosas. Es verdad que no ha habido pan hasta hace muy poco tiempo. Si querías pan te tenías que ir muy lejos, y era imposible. Pero no nos han faltado otras cosas de la tierra. Siempre ha habido patatas y aceitunas, y yo que sé... de todo. Pobres hemos sido, pero nunca hemos pasado hambre. Siempre hemos vivido del campo...”

En cualquier caso, lo que proponemos aquí no es nada nuevo, puesto que como indican López-García y Mariano Juárez (2006: 218), todos los estudios que se han realizado histórica y transculturalmente acerca del hambre vienen a determinar que es la ausencia de los alimentos culturalmente cargados de valores, aquellos que se pueden llamar como alimentos “fetiché”, los que realmente quitan el hambre y los que realmente generan las representaciones locales en torno al concepto de hambre. El maíz para la experiencia de Mariano-Juárez (2013) y López-García, (2000) en Guatemala, los frijoles para la brasileña de Scheper-Hughes (1997), o el pan, para el caso de la posguerra española y la investigación de Conde-Caballero (2019b). Se trata de la comida por excelencia, de ese alimento cuyas propiedades materiales, pero también simbólicas e identitarias, permiten satisfacer y nutrir. El resto de los alimentos pueden llenar ese agujero que se forma en el estómago, pero nunca el que se da en la mente. Y en Las Hurdes, tradicionalmente aislada como pocas regiones, es probable- a falta de una investigación de mayor calado -que estos alimentos no fueran los mismos que en el resto del país, lo que permite dotar al hambre en la zona de un carácter cultural y, en consecuencia, cierta negación por parte del hurdano.

Un presente de excelencia renacido sobre cenizas

No obstante, si hay algo que el hurdano no puede negar y que ha quedado reflejado en nuestra investigación, es que sus conductas alimentarias del presente se ven en cierto modo condicionadas por aquellos tiempos de escasez y precariedad -por mucho que el hambre sea negada-, sobre todo cuando se trata de mostrarse ante el forastero. En este sentido, Badillo et al. (1991) afirman que la extraordinaria

experiencia de haber tenido que luchar hasta la extenuación para sobrevivir puede dejar un rastro tan inmenso que prolonga sus efectos hasta incluso las prácticas alimentarias de hoy. La presencia de un plato elaborado a partir de productos autóctonos como la miel con el nombre de “matajambre” (mata hambre) es solo un ejemplo de ello. Como indica González de Turmo (2002: 299), este tipo de experiencias son siempre un “recuerdo imborrable que todavía condiciona su actitud ante la alimentación”. Basados en nuestra etnografía, sería este hecho precisamente esto lo que subyace en la exuberancia a la hora de ofrecer comida al que viene de fuera. Pocos han sido los hogares en los que hemos entrevistado a sus habitantes y no nos han obsequiado con comida y bebida en abundancia, la mayor parte de las veces frutos del campo, pero también pan y productos cárnicos. Momentos con cierta inclinación por la abundancia, por la cantidad antes que por la calidad, y muchas veces acompañados de frases del tipo “como veréis, que aquí tenemos de todo”.



Figura 5. “matajambre” (mata hambre) hurdano. Preparación tradicional que se consume en el desayuno.



Figura 6. La visita a los domicilios en nuestra etnografía se ha visto salpicada en muchas ocasiones con charlas alrededor de abundante comida

Una actitud que todo lo permea, alcanzado incluso al ámbito institucional. De este modo, frente a las carencias del pasado y una gastronomía de escasez, es posible encontrar hoy en día en la zona un buen número de festividades y festejos gastronómicos que tienen como protagonista a la comida, siempre en cantidad. “Ferias y rutas de la tapa”; “matanzas tradicionales” que se dan en la mayor parte de los pueblos y alquerías y en las que se escenifica, con degustación incluida, cómo se hacía esta antigua tradición culinaria; “rutas gastronómicas y culturales”, “comidas de fraternidad” ofrecidas por las gentes de los pueblos etc. En fin, toda una variedad de acontecimientos gastronómicos que tienen un protagonista común que nunca lo fue en la zona, la comida, y que pretenden no solo el deleite del paladar, sino también, de alguna manera, mostrar a quien viene de fuera que la idea que tienen sobre ellos no es cierta.

Por último, si los hogares y las instituciones se ven condicionadas en su actitud por la idea de escasez, también lo hacen en nuestra opinión los restaurantes de la zona. Negocios que hoy en día, al abrigo de turismo cada vez más presente, ofrecen en su mayoría un cierto toque innovador, moderno y esmerado en su presentación, pero que sin embargo siempre se muestran apegados a la cocina autóctona. Nuestra etnografía gastronómica, por así llamarla, he revelado la existencia de una gastronomía hurdana de muy alta calidad que tiene un sabor inconfundible gracias a unos productos completamente naturales y de una excelencia insuperable como mieles, polen, embutidos, aceitunas, cerezas, castañas y setas, precisamente los mismos sabores que un día hicieron de los hurdanos seres "hambrientos". Una gastronomía que alcanza el calificativo de "excelente" cuyo plato estrella es, por curioso que pueda padecer, el cabrito de finos pastos, elaborado en varios formatos: asado, en caldereta o al polen. Pero donde tampoco pueden olvidarse las "ensaladas de limón" o "escarolas"; o los peces de río en moje o fritos en aceite de oliva, o una retahila de guisos al estilo propiamente hurdano como los "matajambres", las "cazuelas de rebujones", "habichuelas", "asaduras" o el "moje jurdano", una especie de ali-oli de fuerte aroma y mejor paladar ; o postres como los "jugus curinus", "piñonates", "floretras" o "buñuelos", o los licores artesanos de sabores sorprendentes como el orujo con miel.

Con todo, en cierto modo habitantes, instituciones y negocios se han puesto de acuerdo de manera inconsciente para dejar atrás esa estigmatización histórica a la que han venido siendo sometidos por a los excesos del relato. Algo que resulta especialmente interesante en nuestra opinión en el caso de los restaurantes. En muchos, frente a la idea de vergüenza del pasado hurdano indicada por Catani (1999) que les podría haber empujado a huir de los productos de la zona para atraer más clientes, la respuesta ha sido justo en el sentido contrario, gritando contra la ofensa y el estigma generado, aferrándose a lo suyo, a lo que se ha hecho bien. Restaurantes que no han querido renunciar a la esencia para dejar atrás el estigma, y que por lo contrario se esfuerzan por demostrar, esta vez con cantidad y con calidad, que esa imagen que aun perdura en muchos ya no es tal. Merece en este sentido la pena rescatar las palabras de Barroso (1997) para la ocasión: "Esta tierra de contrastes nos puede deparar al hurdano austero, sencillo, sobrio, capaz de alimentarse con unas simples patatas asadas acompañadas de un trozo de tocino. Pero este hurdano se puede volver, de la noche a la mañana, también sibarita...".





Figura 5 y 6. Imágenes que muestran una “Matanza tradicional” hurdana y una “comida de fraternidad” celebrada en la zona.

Y así ha sido, puesto que muchos restaurantes de la zona han entendido que la cocina, en su sentido más amplio, es capaz de transmitir una serie de valores socioculturales a través de una experiencia particular y distintiva, un médium con el que han decidido reivindicar la comarca a través de la exquisitez. Frente a lo que hubiera sido más sencillo hoy en día, es decir, alejarse de la idea de comida tradicional hurdana como sinónimo de pobreza al abrigo de la globalización y las demandas del mercado, en la zona se ha apostado de manera casi general por mantener lo local, promoviendo con ello un desarrollo sostenible. La nueva modernidad exige alimentos seguros y de calidad, incorporando valores específicos asociados con un territorio, una naturaleza, una cultura y una forma específica de producción y elaboración (Gutiérrez-García et al., 2020), algo que ha sido perfectamente entendido en Las Hurdes. Podríamos decir, por tanto, que frente a aquella hambre del pasado, los hurdanos han mostrado un buen número de estrategias de resistencia, la última de ellas la de desarrollar una gastronomía excelente a partir de su propio *ethos*.



Figura 7. Un buen número de restaurantes en la zona han utilizado la comida tradicional hurdana como reclamo. A los productos de siempre se le suma un cierto toque innovador y el esmero en su presentación. En la imagen una “ensalada hurdana tradicional”.

Figura 8. Lo mismo ha pasado con los productos autóctonos. Las olivas, tantas veces sinónimo de hambre porque no había otra cosa, son hoy en día un reclamo de excelencia con catas y rutas para su degustación.



A modo de conclusiones

Las Hurdes ha sido durante mucho tiempo la expresión paradigmática del hambre más extremo, determinando un imaginario colectivo que ha generado un estigma contra el que los hurdanos aún siguen luchando. Esta etnografía ha demostrado que esa experiencia de escasez ha dejado un rastro inmenso que ha prolongado sus efectos hasta incluso hoy día, donde influye en las prácticas alimentarias y gastronómicas de particulares, intuiciones y restaurantes. En el caso de estos últimos, la cuestión resulta especialmente interesante, puesto que, si bien esa etiqueta de “hambre” podría haber influido de forma negativa en los negocios y podrían haberse visto tentados a abrirse a nuevas corrientes culinarias, su respuesta en muchos casos ha sido justo en el sentido contrario, reclamando una identidad culinaria vinculada al territorio y al consumo de alimentos propios, gritando contra la ofensa y el estigma generado, aferrándose a lo suyo desde la excelencia. La cocina hurdana de más alta calidad mantiene de este modo una fuerte relación con el territorio, y esto está siendo utilizado como un importante recurso en un medio rural donde las oportunidades son siempre menores. Se incorpora de este modo un plus de sostenibilidad que abre una venta de oportunidades que en la zona nunca existieron. Quizá, quien sabe, este sea el camino que permita de una vez por toda dejar atrás esa imagen tan dañina del hurdano carente de comida y hambriento, de una tierra “fuera de la historia”.

Notas

- 1 Este artículo ha sido posible gracias al proyecto de investigación “Una etnografía de la resistencia hurdana. Patrimonio y sostenibilidad” financiado por la Excm. Diputación Provincial de Cáceres dentro del “Plan de investigación, desarrollo tecnológico e innovación 2019”.
- 2 La comarca de Las Hurdes está situada al Norte de Extremadura, dentro del Sistema Central, en su sector Occidental, y está integrada por 6 municipios principales. Sin embargo, como consecuencia del carácter montañoso del territorio la población se encuentra dispersa en 44 entidades menores llamadas alquerías. El abrupto relieve condiciona de forma elocuente el modo de ocupación y el aprovechamiento del territorio, así como la configuración de los propios asentamientos de población. De este modo, y para hacernos una idea de lo disperso de sus municipios, mientras que la superficie de la comarca es de 499,37 km², la superficie media por municipio es de 83,23 km², siendo muy inferior a la media regional que es de 109 km². A ello hay que unir que la densidad de población se encuentra muy por debajo de todas las medias regionales, siendo de 12,69 habitantes por kilómetro cuadrado. Disponible: https://redex.org/ficheros/archivos/2016_03/adic-hurdes.pdf [Consultado: 13/08/2020].

- 3 Indica Baena (1982: 8) que la comarca ofrece unas excelentes condiciones naturales para el aprovechamiento forestal, lo que ocupa casi el 50% de los recursos. Le sigue la superficie improductiva (casi el 39%), constituida por matorrales de monte bajo. Especialmente particular resulta el hecho de que, a mucha distancia, se sitúan los cultivos, entre los cuales el primer lugar es el para el olivar (4%), mientras que después le siguen otros, de los cuales solo los tubérculos ocupan más del 1 por 100 de la superficie.
- 4 Sin duda ha sido Maurice Legendre (1927) el mayor estudioso en la historia de Las Hurdes. Legendre, que visitaba la región desde 1909 -en ocasiones acompañado por ilustres estudiosos como Unamuno o Marañón-, leyó su Tesis Doctoral en Burdeos en 1927 bajo el título *Les Jurdes étude de géographie humaine*, consiguiendo ya por aquel entonces un fuerte impacto. A pesar del tiempo pasado, este es un volumen que aún se considera como referencia sobre los aspectos más tradicionales de geografía, demografía, economía, arquitectura, sociología o etnografía de Las Hurdes.
- 5 Al respecto de las múltiples contribuciones a la leyenda hurdana, decía Miguel de Unamuno (Cit. En Matías Marcos, 2017): “Las Hurdes ó Jurdes tienen de antaño el prestigio de una leyenda, y cuantos van á ellas, dense ó no clara cuenta de ello, ó a corroborar y aun exagerar la tal leyenda ó a rectificarla”.
- 6 El documental fue filmado en 1933 muy apoyado en la Tesis Doctoral y los escritos anteriores de Legendre. Prohibido por el Gobierno de la II República, no vería la luz hasta 1937 en París. Sin embargo, fue durante su proyección en 1941 en Nueva York, donde Buñuel estaba exiliado, cuando adquirió fama mundial y los hurdanos pasaron a ser conocidos en base a ello por su pobreza y su hambre en todos los rincones del planeta.
- 7 Testimonio disponible en: <http://www.somoshurdes.com/las-hurdes-desde-bunuel-3/> [Consultado 02/03/2020].
- 8 Las Hurdes es hoy en día una región moderna, algo que ha venido sobre todo de la mano de un importante desarrollo del sector turístico y de los productos naturales. En este sentido, destacan la apicultura y el acetite de oliva a través de la existencia de distintas compañías que se dedican a su producción y comercialización.
- 9 Testimonio disponible en: <https://felixmaocho.wordpress.com/2008/09/24/la-esfera-%E2%80%93alfonso-xiii-en-las-hurdes/>
- 10 La etnografía es un método de investigación cuya valía ha sido reconocida con suficiencia en la literatura científica para comprender cuestiones relacionadas con la alimentación y la nutrición (Harris et al., 2009; Ottrey et al., 2018), aun reconociéndose que sus posibilidades apenas se han explorado (Tumilowicz et al., 2015).
- 11 Buñuel, sin ir más lejos, fue acusado de falsear algunas de las imágenes más duras del documental con una puesta en escena intensamente intervencionista que consistió en abundantes ensayos previos y repeticiones, y de contribuir con ello a la estigmatización de la región y de sus habitantes. No han sido pocas las críticas vertidas en este sentido sobre un documental al que Maurizio Catani (1998) definió como “una película de ficción”. En 1992, por ejemplo, con motivo de unas jornadas para cinéfilos organizada por la filmoteca de la Generalitat catalana, se proyectó la polémica película, pero incluyendo unos descartes que Conchita Buñuel, hermana del cineasta, había encontrado en la casa familiar. A través de esos descartes queda demostrado palpablemente que Buñuel seleccionó a hurdanos para que hicieran de actores improvisados en diferentes escenas, un hecho que ha sido confirmado por uno de los operadores de cámara que afirmó que “todo está reconstruido, elaborado, interpretado. Los campesinos hurdanos interpretan como actores sus propios papeles” (Fructuoso, 2013). Algo ante lo que el periodista Joan Ignasi Ortuño escribió lo siguiente: “Las patéticas y descarnadas imágenes del documental Las Hurdes, tierra sin pan, que muestran la desolada comarca extremeña, tienen una lectura distinta, casi divertida, cuando se confrontan al material sobrante de la filmación” (Barroso, 2013).
- 13 Indica Félix Barroso (1997) que las las tierras hurdanas nunca fueron aptas para pan; tan sólo se sembraban algunos rozos con centeno o mijo. De aquí que tampoco haya tradición de ese plato tan extremeño como las migas, pues su base también es el pan.

Bibliografía

- Badillo, R. M.; Ramos, C.; Ponte, M., La conjura de la miseria. La lucha de las mujeres contra el hambre en los barrios obreros malagueños, durante los primeros años de postguerra, en Instituto de la Mujer (ed.) *Las mujeres y la guerra civil española*. Madrid, Instituto de la Mujer, Ministerio de Trabajo, 1991: 311–316.
- Barroso, F. (2013, 3 octubre). Las Hurdes, tierra sin pan. *El Periódico Extremadura*. https://www.elperiodicoextremadura.com/noticias/provinciacaceres/hurdes-tierra-sin-pan_760110.html

- Barroso, Félix. "Los moros y sus leyendas en la serranía de Las Jurdes". *Revista de Folklore*, 50 (Valladolid,1985)
- Barroso, Félix, "La cultura culinaria de los pastores de Las Hurdes", *Biblioteca Virtual Cervantes* [en línea] (1997). Disponible: <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/la-cultura-culinaria-de-los-pastores-de-lashurdes/html/> [consultado 13 de marzo de 2020].
- Bourdieu, Pierre, Chamboredon, Jean-Claude y Passeron, Jean-Claude. *Le métier de sociologue* (5 ème édition) Paris: École Pratique Des Hautes Études, Mouton and Bordas, 1968.
- Cantero-Garlito, P. A.; Moruno-Mirallas, P.; Flores-Martos, J. A., "Mothers Who Take Care of Children with Disabilities in Rural Areas of a Spanish Region". *International Journal of Environmental Research and Public Health*, [en línea] 17(8), 2920 (2020) Disponible en: <https://www.mdpi.com/1660-4601/17/8/2920> [Consultado 10 de junio de 2020].
- Catani, Maurizio, "Las Hurdes como imagen de una sociedad local en transformación", *Revista de Estudios Extremeños*, 55(2), (Badajoz, 1999): 605–632.
- Catani, M. "Las Hurdes desde dentro y desde fuera" en ASHURDES (ed.) *Crónica Del II Congreso de Hurdanos y Hurdanófilos*, ASHURDES, 1998: 119–136.
- Conde-Caballero, David "Memorias de escasez y hambre: la postguerra española en Extremadura vista por un antropólogo". *Revista de Estudios Extremeños*, 75 (2), (Badajoz, 2019a): 77–97.
- Conde-Caballero, David, *Tiempos sin pan. Una etnografía del hambre de postguerra en Extremadura* (Tesis Doctoral). Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), 2019b.
- Denzin, N. K., "Strategies of multiple triangulation" en Denzin, N.K., *The Research Act in Sociology: A Theoretical Introduction to Sociological Method*, Nueva York, Routledge, 1970: 297- 313.
- Douglas, Mary, *Pureza y peligro. Un Análisis de Los Conceptos de Contaminación y Tabú*. Madrid, Siglo XXI. 1973
- Emans, Ben, *Interviewing: Theory, techniques and training*, Nueva York, Routledge, 2019.
- Fructuoso, Manuel, "Las Hurdes: ¿documental?, manipulación?, ¿distorsión?, ¿panfleto?" en *En torno a Luis Buñuel* [en línea] (2013) disponible en : <https://lbunuel.blogspot.com/2013/09/las-hurdes-documentalmanipulacion.html> [consultado 12 de febrero de 2020].
- González-Turmo, I., "Comida de pobre, pobre comida", Gracia-Arnáiz, M., *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, 2002: 299–316.
- Gutiérrez-García, L.; Labrador-Moreno, J.; Blanco-Salas, J.; Monago-Lozano, F. J.; Ruiz-Téllez, T., "Food Identities, Biocultural Knowledge and Gender Differences in the Protected Area "Sierra Grande de Hornachos"(Extremadura, Spain)". *International Journal of Environmental Research and Public Health* [en línea] 17(7), 2283 (2020). Disponible en: <https://www.mdpi.com/1660-4601/17/7/2283> [Consultado 10 de febrero de 2020].
- Hammersley, Martin; Atkinson, Paul. *Etnografía: métodos de investigación*. Barcelona Paidós básica, 1994.
- Harris, J. E.; Gleason, P. M.; Sheean, P. M.; Boushey, C.; Beto, J. A.; Bruemmer, B. "An introduction to qualitative research for food and nutrition professionals", *Journal of the American Dietetic Association*, 109(1) (Chicago, 2009): 80–90
- Hauck-Lawson, Annie "Introduction to special issue on the food voice" *Food, Culture, and Society*, [en línea] 7 (1), 2004. doi: 10.2752/155280104786578139
- Kvale, S.; Brinkmann, S., *Interviews: Learning the craft of qualitative research interviewing*, Londres, Sage,2009.
- Legendre, Maurice, *Las Jurdes: étude de géographie humaine*, Burdeos, Feret, 1927.
- López-García, Julián, "La tortilla de maíz en el oriente de Guatemala: estética y orden moral". *Anuario de Estudios Indígenas X(Tuxtla Gutiérrez, 2000)*: 363–381.
- López-García, J.; Mariano Juárez, L. "Hambre, intervención solidaria y contexto cultural en la región Ch'orti' del oriente de Guatemala' en *Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza, Seguridad Alimentaria y Políticas de Lucha Contra El Hambre*, Córdoba, Universidad de Córdoba, Diputación de Córdoba, 2006:215-228.
- Luque Baena, Enrique L., "Las Hurdes: apuntes para un análisis antropológico". *Reis*, 17 (Madrid,1982): 7–37.
- Marañón, Gregorio, *Viaje a las Hurdes: el manuscrito inédito de Gregorio Marañón*, Madrid, El País-Aguilar, 1994.
- Mariano-Juárez, Lorenzo, *Nostalgias del maíz y desnutrición contemporánea. Antropología del hambre en la región ch'orti' del oriente de Guatemala*, (Tesis Doctoral). Madrid, Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), 2011.

- Mariano-Juárez, Lorenzo "El hambre en los espacios de la cultura. Visiones indígenas Maya Ch'orti", *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 8(2) (Madrid, 2013a): 209–232.
- Mariano Juárez, L.; López García, J., "Estómagos con comida en cuepos hambrientos. Hambrunas, políticas de ayuda y versiones locales" en González Turmo, I. (ed.), *Respuestas alimentarias a la crisis económica*. Sevilla: ICAF/ Universidad de Sevilla. 2013.
- Mariano-Juárez, Lorenzo, Las hambres en la región Ch'orti del oriente de Guatemala. *Cultura, Política y Representación en los diálogos de la cooperación y el desarrollo*. Toledo: Grupo 9 de Universidades, 2014.
- Matías Marcos, Juan David. La producción geosimbólica de Las Hurdes. *Teoría, historia y práctica de un territorio imaginario*. Cáceres: Universidad de Extremadura. 2017.
- Montañés, Roberto, "Aproximación a la "Leyenda negra" de las Hurdes: las visiones de Marañón, Buñuel y Albiñana" en *XXXI Coloquios Históricos de Extremadura: 23 Al 29 de Septiembre de 2002: Homenaje a La Memoria de Don Carmelo Solís Rodríguez*, CIT Trujillo, 2003: 315–332.
- Neumann, C. B. B.; Neumann, I. B. "Interview Techniques", en Neumann, C. B. B.; Neumann, I. B., *Power, Culture and Situated Research Methodology*, Nueva York, Springer, 201: 63–77.
- Ottrey, E.; Jong, J.; Porter, J. "Ethnography in nutrition and dietetics research: A systematic review", *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* [en línea] 118(10), 1903–1942. (2018). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30139629/> [Consultado 11 de junio de 2020].
- Phillippi, J.; Lauderdale, J. "A guide to field notes for qualitative research: Context and conversation", *Qualitative Health Research* [en línea] 28(3), 381–388, (2018). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29298584/> [Consultado 11 de junio de 2020].
- Rivero-Jiménez, B.; Conde-Caballero, D.; Mariano-Juárez, L. "Health and Nutritional Beliefs and Practices among Rural Elderly Population: An Ethnographic Study in Western Spain". *International Journal of Environmental Research and Public Health* [en línea] 17(16), 5923, (2020). Disponible en: <https://www.mdpi.com/1660-4601/17/16/5923> [Consultado 15 de julio de 2020].
- Rivero-Jiménez, B.; Conde-Caballero, D.; Muñoz-González, B.; García-Alonso, J.; Fonseca, C.; Mariano-Juárez, L. "Los enfoques culturales en la alimentación de personas mayores rurales. Una necesidad multidimensional para la agenda del cuidado" *Index de Enfermería: Información Bibliográfica, Investigación y Humanidades* [en línea] 28(3), 125–129, (2019). Disponible en: <http://ciberindex.com/index.php/ie/article/view/e12242> [Consultado 15 de julio de 2020].
- Scheper-Hughes, Nancy La muerte sin llanto. *Violencia y vida cotidiana en Brasil*, Barcelona, Ariel, 1997.
- Tong, A.; Sainsbury, P.; Craig, J., "Consolidated criteria for reporting qualitative research (COREQ): a 32-item checklist for interviews and focus groups", [en línea] *International Journal for Quality in Health Care* [en línea] 19(6), 349–357, (2007). Disponible en: <https://academic.oup.com/intqhc/article/19/6/349/1791966> [Consultado 10 de agosto de 2020]
- Tumilowicz, A.; Neufeld, L. M.; Peltó, G. H. "Using ethnography in implementation research to improve nutrition interventions in populations", *Maternal & Child Nutrition* [en línea] 11, 55–72, (2015). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26778802/> [Consultado 21 de agosto de 2020]
- Vallés, Miguel, *Técnicas de investigación social: Reflexión metodológica y práctica profesional*, Madrid, Síntesis, 1997.
- Vargas-Jiménez, Ileana, "La entrevista en la investigación cualitativa: nuevas tendencias y retos. the interview in the qualitative research: trends and challengers", *Revista Electrónica Calidad En La Educación Superior* [en línea] 3(1), 119–139, (2012). Disponible en: <https://revistas.uned.ac.cr/index.php/revistacalidad/article/view/436> [Consultado 21 de agosto de 2020]
- Velasco, H.; Díaz de Rada, A. "El trabajo de campo" en Velasco, H.; Díaz de Rada, A. *La Lógica de La Investigación Etnográfica*, Madrid, Trotta, 1997.

ALGAS Y ESCASEZ

El consumo histórico de algas en Europa, especialmente en tiempos de escasez

José Lucas Pérez Lloréns. Instituto Universitario de Investigación Marina (INMAR), Facultad de Ciencias del Mar y Ambientales Universidad de Cádiz

Resumen

Las diferencias culturales y el devenir de los tiempos pueden afectar a la consideración que la población tenga de un determinado alimento o ingrediente. Un claro ejemplo lo constituyen las algas. Consideradas en oriente como un manjar desde tiempos inmemoriales, su consumo en ciertas partes de Europa se ha asociado generalmente a tiempos de penuria económica y escasez. En este artículo se recogen fragmentos de texto extraídos de antiguos libros que ponen de manifiesto lo importante que fue el consumo de algunas especies de algas en países de la Europa septentrional como un recurso fundamental para combatir la escasez, incluso la hambruna como en el caso de Irlanda (1845-1849). Afortunadamente, la neofobia (incluso la ficofobia, en el caso de los irlandeses) está desapareciendo en muchos países europeos al incluirse las algas como un elemento exótico en los menús de restaurantes de vanguardia como parte de su discurso gastronómico en lo que ha venido en denominarse ficogastronomía. Esta tendencia está permeando hacia el resto de restaurantes, incluso hasta el menú cotidiano de los hogares.

Palabras clave: algas, escasez, Europa, ficogastronomía, hambruna, Alexis Soyer

Abstract

Cultural differences and time may affect the population's consideration of a certain food or ingredient. A clear example is that of seaweeds. Considered in the East as a delicatessen since time immemorial, its consumption in certain parts of Europe has generally been associated with times of economic hardship and scarcity. This article shows excerpts from ancient books that show how important the consumption of various species of seaweeds in northern European countries has been as a key resource to combat scarcity, even famine as in the case of Ireland (1845-1849). Happily, neophobia (even phycophobia, in the case of the Irish) is vanishing in many European countries by including seaweeds as an exotic element in the menus of avant-garde restaurants as part of their gastronomic discourse in what has come to be called phycogastronomy. This trend is permeating to other casual or midrange restaurants and also to home cuisine.

Key Word: seaweeds, scarcity, Europe, phycogastronomy, hunger, Alexis Soyer





Introducción

Existen alimentos o ingredientes que, dependiendo de aspectos culturales, o incluso del devenir histórico, su consideración social varía. Las algas constituyen un claro paradigma. En la cultura oriental (Japón, Corea y China, fundamentalmente) estos organismos marinos han gozado, desde la antigüedad, de un gran aprecio culinario, hasta el extremo de que algunas especies como el nori (utilizado para elaborar los maki-sushi) no solo fueran una delicatessen, sino que se utilizaban para pagar impuestos al emperador de Japón, tal y como se recoge en el Código de Taiho (701) (Nisizawa et al., 1987). En China, el sabio Sze Teu escribía allá por el año 600 a. C. “algunas algas son un manjar para los huéspedes más honorables, incluso para el mismo rey” (Indergaard, 1983). En Corea del Sur son un ingrediente del plato típico de los cumpleaños: la sopa miyukkuk. Esta costumbre se remonta a la tradición ancestral de las mujeres de tomar esta sopa tras dar a luz. Su consumo por las embarazadas les procuraba el yodo y el calcio necesarios para la lactancia. Por esta razón, celebrar los cumpleaños tomando miyukkuk es una forma de homenajear a las progenitoras por el sufrimiento de dar a luz (Mouritsen et al., 2019).

Si tornamos nuestra mirada al mundo occidental, principalmente a Europa, la consideración culinaria de las algas es totalmente opuesta a la de la cultura oriental. Existen claras diferencias históricas entre el norte y el sur de Europa. En la Europa meridional no ha habido una tradición destacable en el consumo de algas. Aparentemente, ni a griegos ni a romanos les atraían si atendemos a algunas de las opiniones de personajes famosos de la época: “immo ego Sardoniis videar tibi amarior herbis, horridior rusco, proiecta vilior algâ” (antes te parezca yo más amargo que la hierba de Cerdeña, más áspero que el rusco, más vil que el alga arrojada por el mar) (Bucólica VII, Virgilio, 70 a. C.); “et genus et virtus, nisi cum re, vilior algâ est” (la alta alcurnia y las hazañas meritorias, si no van unidas a la riqueza, son tan inútiles como las algas marinas) (Sátira V8 de Horacio, 65 a. C.) o “refunditur algâ” (el mar las detesta y las arroja a tierra) (anónimo) (Landsborough, 1851). De hecho, las algas no parecen mencionarse, ni siquiera como guarnición, en dos de los libros sobre gastronomía más importantes del mundo clásico: *Hedypatheia* (El buen comer) del griego Arquéstrato (s. IV a. C.) al que podríamos considerar como el primer escritor gastronómico, o en *De re coquinaria* (Sobre materia de cocina), del romano Marco Gavio Apicio (30-20 a. C.- 31-41), a pesar de que

dos de los libros que contiene (el IX o Thalassa y el X o Alieus) se centran exclusivamente en cómo cocinar distintos tipos de pescados y mariscos, incluyendo elaboraciones de salsas y preparaciones muy complejas (Pérez-Lloréns et al., 2018).

En contraste con el sur, en la Europa septentrional las algas han sido un recurso alimenticio de la población, si bien asociado generalmente, a diferencia del mundo oriental, a épocas de pobreza, penuria, frugalidad o hambruna. Aún persiste una expresión en las Islas Feroe (Dinamarca) para alguien que muere en la indigencia: “Le enterraron con un trozo de alga en su boca” (Mouritsen, 2013). Gran parte del contenido de este artículo está dedicado a recopilar y recuperar algunos fragmentos originales sobre el uso alimentario de las algas en Europa, la mayor parte extraídos de antiguos tratados de botánica o de historia natural, de difícil consulta para un público no especializado.

La evidencia escrita más antigua de consumo de algas en Europa se remonta, posiblemente, a un poema atribuido a San Columbano (563), donde se describe cómo los monjes de Iona (Escocia occidental) las recolectaban para consumo propio, y también para alimentar a los pobres en forma de gachas mezcladas con avena:

“A ratos recogiendo dillisk [alga] de las rocas
a ratos pescando
a ratos alimentando a los pobres
a ratos en mi celda” (Newton, 1951).

El farmacéutico francés Nicolas-Jean-Baptiste-Gaston Guibourt plasmó en su libro *Histoire abrégée des drogues simples* (Historia abreviada de las drogas simples) (1836) su percepción, equivocada como ahora veremos, sobre el uso alimentario de las algas en el mundo occidental (¿civilizado?):

“Las algas jamás llegarán a ser un alimento de importancia en los países civilizados en donde el cultivo produce frutos abundantes y variados; circunscribiéndose, por lo tanto, su uso a la medicina: pero en muchas regiones del globo en las que la agricultura está atrasada, o hay falta de animales, o las costumbres religiosas del país prohíben alimentarse de éstos, constituyen las algas uno de los alimentos importantes de la población, como sucede en Ceilán, las islas de la Sonda y las Molucas”.

Las algas, la gran hambruna irlandesa y un chef extravagante y solidario

Nueve años después de publicado este libro del farmacéutico francés, se inicia la peor crisis alimentaria que ha asolado Europa: la gran hambruna irlandesa (1845-1852) (Figura 1). En estos años, la población irlandesa más desfavorecida dependía completamente del cultivo de la patata, que suplementaban con algún producto lácteo (los más afortunados). Un campesino irlandés podía consumir entre 3 y 5 kilos de patatas por día. Debido a una plaga que afectó a la cosecha este tubérculo durante varios años, gran parte de la población sufrió severamente sus consecuencias. Más de un millón de irlandeses perecieron de inanición y más de seis millones emigraron (a Estados Unidos, principalmente), pasando la población de 4,4 millones en 1861 a 2,8 millones en 1961. Durante la hambruna, el acceso a la costa y a las abundantes poblaciones

de algas se convirtió en el último recurso para unos irlandeses famélicos, por lo que no es de extrañar que las algas se asocien con los tiempos de la hambruna y como alimento de la gente pobre, creando aún cierta fícofobia entre los irlandeses (Mouritsen et al. en prensa). El reverendo J. O'Rourke recoge en su libro *The History of the Great Irish Famine of 1847* (La historia de la gran hambruna irlandesa de 1847) (1875) algunos pasajes relacionados con el consumo de algas:

La relación entre las poblaciones costeras irlandesas pobres y las algas se refleja magistralmente en el documental de etnoficción *Man of Aran* (Hombres de Arán) de Robert J. Flaherty (1934) que narra la vida cotidiana de los habitantes de estas islas en la costa occidental de Irlanda. Muestra la lucha por la supervivencia de una familia de isleños y la dureza de su trabajo. Para poder cultivar sólo unas pocas patatas, tenían que cavar agujeros en la roca y llenarlos con una pequeña cantidad de tierra y algas secas que eran acarreadas por mujeres en grandes cestas sobre sus espaldas. Más recientemente la novela *Trinity* (Uris, 1976) narra la increíble historia de una monumental saga irlandesa y rememora la época de la gran hambruna durante la infancia de Seamus, uno de los protagonistas:

“En Clifden, condado de Galway, la angustia era terrible; se decía que 5.000 habitantes trataban de sobrevivir con raíces y algas [...].

Nada puede describir la terrible condición de la gente. Muchas familias dependían de una única comida a base de repollo, y algunas incluso, como nos aseguraron, de unas pocas algas [...].

Diecinueve de cada veinte muertes que han ocurrido en esta parroquia [Bantry, Cork] durante los últimos dos meses se debieron a al hambre. He conocido a niños en los distritos más alejados de esta parroquia y en los alrededores de la ciudad, que han pasado dos, tres o cuatro días ¡metidos en el agua! Los costeños son más afortunados ya que pueden recolectar algas, que una vez cocidas y mezcladas con un poco de maíz o harina de trigo, pueden comerlas y dar las gracias a la Divina Providencia por proporcionarles eso para aplacar las terribles ansias del hambre [...].”

“En aquellos problemáticos meses de principios de verano, cuando esperábamos la primera cosecha, era muy posible padecer hambre [...]. Daddo Friel nos explicaba que antes del hambre los que se dedicaban a recoger algas marinas trabajaban desnudos [...]. En la costa se elevaban pilas de enrolladas sogas. Cuando venía la marea baja nos metíamos en las barquitas de mimbre y salíamos a los campos de algas, y cada dos barquitas arrastraban una balsa [...]. Luego atábamos las pilas de algas y las arrastrábamos a mano por la blanda arena hasta terreno más



Figura 1. La gran hambruna irlandesa (1845-1849) se produjo por una plaga que afectó a la cosecha de la patata de la que dependían muchos irlandeses y que produjo numerosas muertes en la población (dibujo publicado en el Illustrated London News el 22 de diciembre de 1849. Dominio público. <https://bit.ly/32oKOTd>)

firme, donde las ruedas de los carros no se hundieran bajo el peso. Allí se cargaban los carros y serones de burro, y se transportaba la hierba marina hasta una larga pared de piedra donde se sacudía y se extendía para que se secase [...]. Los ancianos del pueblo revolvían las algas puestas a secar, recogiendo millares de coquinas y mejillones, y clasificaban las algas según sus variedades y aprovechamientos.

Mientras mamá, Finola y Brigid se metían en agua hasta la cintura para recoger algas arrojadas allí por las tormentas, las desenredaban y las sacaban a grandes brazadas.

Si la marea baja ocurría durante la noche, la gente trabajaba a la luz de las linternas. Terminada la recolección en las cercanías de la playa, nuestros padres y nosotros entrábamos más adentro, formando parte de un equipo de dieciséis barquitas, cortábamos todo un lecho de algas y lo arrastrábamos hacia la orilla como una ballena henchida de agua.

La clasificación de las algas significaba una tarea larga y enojosa. Una parte de ellas las utilizábamos para alimento de los animales, otra parte para sacar yodo, y otra para fertilizante. Había algas comestibles que mi madre mezclaba con las patatas, y otras de las que se podía hacer una gelatina con la que espesar leche y mantequilla [...].

Lo mejor, aunque no tanto como buscar almejas con las chicas, era poder comer luego a dos carrillos. Los que habían sobrevivido al hambre todavía conservaban en la boca el amargo sabor de las algas y las coquinas, de ahí que despreciar los alimentos de aquella época se hubiera convertido en costumbre que perduraría a lo largo de nuestras vidas. Pero durante los meses tristes, tener o no tener algas y mariscos marcaba la diferencia entre tener el estómago lleno o tenerlo vacío. Además, como yo no había vivido la época del hambre, a mi no me habría sabido mal que el olor que venía de las grandes ollas donde hervíamos las coquinas hubiese llenado mi nariz incluso en mi lecho de muerte [...].

¡Ah, cuántas cosas hacíamos juntos en Ballyutogue! Rezábamos juntos, y juntos trabajábamos los campos. La alegría de los nacimientos, las lágrimas de emoción en las bodas, y los llantos de dolor a la hora de la muerte, todo era cosa comunal. Pero en toda mi vida no he vuelto a encontrar nada más entrañable que la cosecha de las algas”.

El que reconocidos chefs como José Andrés con su ONG World Central Kitchen (WCK) se involucren, o incluso lideren, proyectos solidarios para ayudar a paliar el hambre no es una actitud nueva. Posiblemente el pionero de este tipo de iniciativas solidarias fuera el extravagante chef francés Alexis Soyer (alias El Regenerador Gastronómico) que cocinaba para la élite Londinense, pero que decidió viajar a Irlanda con la idea de ayudar a alimentar a una población cada vez más hambrienta por las pérdidas de la cosecha de patatas (Figura 2). En Dublín abrió un comedor popular para repartir sopa y carne a un precio muy reducido y escribió el libro *Soyer's Charitable Cookery: or the Poor Man's Regenerator* (La cocina caritativa de Soyer: o el regenerador de pobres) (1848), en el que la contraportada puede leerse:

“Este pequeño folleto ha sido publicado para el beneficio de los pobres y de las clases trabajadoras. Un centavo de cada libro vendido será entregado a los pobres por medio de un comité de caridad”.

En la introducción del libro “dirigida al mundo en general, y especialmente a Irlanda” incluía, entre otros alimentos, las algas, concretamente el musgo irlandés (*Chondrus crispus*), el kelpo (*Laminaria* spp.) y el dulce o dillisk (*Palmaria palmata*) como “productos de la Naturaleza de los que puede disponerse para elaborar una comida completa y nutritiva para el hombre.” Entre las recetas que aporta el libro hay dos en particular en que las algas están presentes.

Receta nº 16. Sopa de San Patricio¹

1 libra de carne/ 2 onzas de grasa derretida/ vegetales/ azúcar/ sal/ especias/ dillisk* [alga dulce, *Palmaria palmata*] (* Si no dispone de dillisk, use *Porphyra purpurea* (laver) o *Ulva lactuca* (lechuga de mar))

“Tome una libra de carne sin huesos y córtela en pequeños trozos. Coloque en una sartén dos onzas de grasa, una onza de puerros, una onza de apio, una onza de zanahorias, dos onzas de nabos y sofría durante diez minutos. Seguidamente añada la carne con dos onzas de sal, media onza de azúcar y manténgalo al fuego hasta que se empiece a caramelizarse. Añada un cuarto de agua fría y media onza de harina. Después añada dos onzas de dillisk, previamente lavada y cortada muy fina, un poco de mezcla de especias y pimienta. Deje hervir tres cuartos de hora y sirva.”



Figura 2: Alexis Soyer, afamado chef francés del Londres victoriano y preocupado por la hambruna irlandesa, no dudó en trasladarse a Dublín tras la muerte de su mujer para organizar comedores sociales (Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International license. <https://bit.ly/3j8EOok>).

Receta nº 20. Congrios

“Coloque una rebanada de unas dos libras de peso en una sartén o en una olla de barro con dos cebollas cortadas, una cantidad pequeña de dillisk bien lavada y finamente cortada, un cuarto de onza de sal y un poco de pimienta. Añada dos cuartos de agua y cuézalo durante una hora. Diez minutos antes del tiempo, saque el pescado y espese el guisado con un poco de harina previamente disuelta en un poco de agua. Déjelo hervir diez minutos, viértalo sobre el pescado y sirva. Si no se dispone de cebollas o dillisk, use media libra de cualquier vegetal y córtelo fino. El fletán o un pescado similar puede también prepararse del mismo modo”.

Principales especies de algas comestibles

En este apartado se reproducen varios fragmentos extraídos de antiguos libros, la mayor parte textos de botánica o de ciencias naturales, que aluden al consumo de las principales especies de algas en Europa septentrional.

Chondrus crispus (musgo de Irlanda) (Figura 3a)

“Las clases pobres consumen *Chondrus crispus* por su abundancia en la costa. Se utiliza también como espesante de sopas. Una pequeña porción de carne acompañada por una buena cantidad de esta alga hervida proveería de una comida completa a muchas de estas familias [...]. Tras un hervido prolongado se obtiene una gelatina, que se puede enriquecer añadiendo vino o zumo de limón, y que se le prescribe a los convalecientes para recuperar fuerzas [...]. También se utiliza para hacer una especie de postre de gelatina llamado blancmange [...]” (Pratt, 1850).

“Se puede preparar té de esta alga seca si se hierva con agua. Después de escurrirlo se hierva con leche y azúcar y se adereza, por ejemplo, con nuez moscada, canela o esencia de limón. Se introduce en un molde para que cuaje como un blancmange y cuando se toma con crema es tan bueno que algunos niños y niñas golosos desearían estar en la lista de las personas enfermas para poderlo comer” (Landsborough, 1851).

“Constituye el carrageen o musgo irlandés de las droguerías, que se hierven hasta formar una gelatina y elaboran un alimento nutritivo para inválidos y personas delicadas de salud. Cuando se prepara adecuadamente resulta tan agradable como la gelatina del pie de vaca o el blancmange [...]. La gelatina que se obtiene al hervirlo mezclada con leche se ha usado para engordar terneros. En los tiempos de la hambruna, los campesinos de Irlanda occidental subsistieron gracias a estas especies” (Gifford, 1853).

Palmaria palmata (dulce, dillisk, alga palmaria) (Figura 3b)

“Es el alga más nutritiva y agradable al paladar que cualquier otra especie de alga usada como alimento en el hemisferio norte [...]. Los costeños escoceses la consumen cruda y en el condado de Caithness² he visto a un número considerable de mujeres y niños arrancándola directamente de las rocas para devorarlas ávidamente [...]. En Islandia la consumían las gentes y el ganado por lo abundantes que eran los arribazones. De hecho, esta especie y alguna otra, eran prácticamente los únicos vegetales que los islandeses podían procurarse (sobre todo antes del cultivo de la patata). Se consumían frescas o secas; son nutritivas, aunque quizá había que estar acostumbrado a su sabor [...]. Se consume generalmente cocinada o cruda, aunque en este último caso se seca antes al sol. Previamente se lava concienzudamente y durante el proceso de

secado una fina capa de un polvo blanco y dulce se acumula sobre el alga. Las algas se empaquetan en toneles y se conservan hasta su consumo con pescado y mantequilla, y si se cocinan, se cuecen con leche y se mezclan con harina de centeno [...]. Los kamchadales³ la hierven y elaboran una deliciosa bebida fermentada⁴. Los habitantes de las tierras altas escocesas tienen un nombre muy poético para esta alga: duillisig (duillé, hoja; wisge, agua), literalmente la hoja del agua. De wisge deriva la palabra whisky; y con la adición de bough (vida) tenemos la palabra wisgebough de los irlandeses (aqua vitae) o agua de la vida [...]. En las islas Órcadas se toma hervida en ragús y consideran que no solo es nutritiva, sino que les aporta un sabor agradable. Seca huele a violetas y cuando se añade al agua de cocción le confiere este distintivo olor” (Pratt, 1850).

“El dulce se pone a remojo en agua dulce y se consume cruda o cocida; tiene un sabor y un aroma distintivo a violetas [...]. Los indigentes escoceses e irlandeses la comen cruda, y más raramente cocida o frita. Los ejemplares pequeños que crecen sobre rocas son los preferidos ya que tienen una textura menos coriácea y son más dulces” (Gifford, 1853).

“Es muy común en nuestras costas, y es muy bonita para un acuario. ‘No éramos conscientes’ dijeron los señores Johnstone y Croall, ‘que se come actualmente en cualquier lugar de Escocia, aunque se dice que ya servía de alimento antiguamente y que aún se usa muchísimo como un condimento en todos los pueblos costeros. Creemos que se come cruda; pero recordamos haber visto de críos que algunas personas le daban un ligero asado o tostado enrollándola en las varillas metálicas y calientes usadas para remover las brasas. El asado le daba un sabor muy peculiar, que, para muchas personas, incluyéndonos nosotros, era muy desagradable. Con este proceso, el color rojo se tornaba verde. Los especímenes recubiertos por algas parásitas son, en general, los más demandados; y a muchas personas no les importa en absoluto que unos cuantos crustáceos pequeños y mariscos (como jóvenes mejillones) formen parte de este delicado bocado. Se suele mezclar con estipes jóvenes del alga parda *Laminaria digitata* y con el alga roja *Osmundea pinnatifida* cuando se vende en los mercados o se pregona por los pueblos o distritos rurales durante el verano’. Ahora, May toma un bocado; no hay parásitos en este bocado y podrás informar de su calidad como alimento. ‘No, gracias papá’, dijo May; ‘es preciosa, pero el olor no es muy atractivo’” (Houhgton, 1870).

“Los escoceses e irlandeses secan el alga dulce al sol, lo enrollan y lo mascan como si fuera tabaco. Su sabor varía dependiendo de la época del año y del hábitat. La que vive sobre las algas pardas laminarias es más coriácea, menos sabrosa y, por tanto, menos apreciada que la que crece entre los bivalvos y los balánidos cerca del nivel inferior de la marea. Esta última variedad es la mejor y más apreciada y se la conoce como ‘dulce de conchas’. En Irlanda constituye el condimento preferido de los campesinos. Se vende normalmente en las fruterías y verdulerías de las villas donde se recolecta; y en los barrios irlandeses de Nueva York y Boston se vende (importada fundamentalmente de Canadá) a los marineros y a la población irlandesa [...]. El crannogh es la forma más delgada que crece en las rocas expuestas al oleaje y siempre asociada a pequeños mejillones. El dillisk y el crannogh son más apreciados que el sloke (*Porphyra*)” (Sauvageau, 1920).

“En Islandia se la conoce como söl. Su consumo se menciona por primera vez en la Saga de Egil Skallagrímson⁵ [...]. Era un objeto de comercio muy importante que los campesinos de la costa vendían a los del interior o lo cambiaban por otros productos agrícolas [...]. Se recolectaba en marea baja, se dejaba a remojo dos o tres días y después se secaba al aire antes de embalarla en toneles donde se cubría pronto de una eflorescencia blanca azucarada y salada llamada hneita [...]. Hasta finales del siglo XVIII el söl se consumía en Islandia como alimento habitual y muy apreciado. Con bacalao seco, mantequilla, patatas, pero en época de escasez de cereales se molía para incorporarlo al pan o a gachas hervidas de candeal. Los reglamentos del año 1700 disponían que el söl debía formar parte del menú de los alumnos del Liceo d’Holar” (Sauvageau, 1920).



Porphyra spp. (alga nori) (Figura 3c)

“Esta alga posee un sabor lo suficientemente bueno para ser admirada por los epicúreos y valorada por los pobres como una delicatessen vegetal. Los pobladores de las tierras altas escocesas la hierven durante mucho tiempo para obtener un tipo de salsa marina a la que se le añade pimienta, vinagre y mantequilla y se consume estofada con cebollas. En Inglaterra se encurte con sal y una vez lista se estofa y se le añade aceite y zumo de limón” (Pratt, 1850).

Esta alga se vende en Inglaterra con el nombre de laver y en Escocia e Irlanda como sloke o slokaun. Se consume después de hervirla durante mucho tiempo hasta obtener una pulpa a la que se le agrega un poco de vinagre o zumo de limón, recordando al sabor de la salsa de tomate. Es muy popular como acompañamiento de la carne asada. También se come con puerros y cebollas. En Gales se fríe con avena y se presenta en la mesa con el nombre de laverbread. Es un plato muy apetitoso para los que están acostumbrados a comerlo. Una vez cocinada puede almacenarse durante mucho tiempo en vasijas cerradas y en ausencia de otros vegetales era un artículo valioso en la dieta de las tripulaciones balleneras en altas latitudes” (Gifford, 1853).

Osmundea pinnatifida (alga laurencia) (Figura 3d)

“Se suele vender en Edimburgo junto con el alga dulce Es muy apreciada por los habitantes de las tierras altas que la consumen cruda en ensalada. [...]. Se recomienda no rescatar esta costumbre pues el sabor y el olor eran muy desagradables sobre todo en ejemplares adultos. Los especímenes jóvenes, con sabor picante, eran mascarados como tabaco por los islandeses” (Pratt, 1850).

“Los escoceses la usan como condimento por su sabor a pimienta ya que tiene un sabor acre y picante” (Sauvageau, 1920).

Laminaria spp. (kelpo) (Figura 3e)

“Esta alga mezclada con el alga laurencia se vende en Escocia [...]. El Dr. Greville⁶ comenta que ha oído gritar por las calles de Edimburgo ‘¡¡Compre dulce y tangle’!!’. Los ejemplares jóvenes de *Laminaria digitata* se comen junto con el alga dulce. También son muy buenos hervidos y aliñados con mantequilla, vinagre y pimienta [...]. Los estipes⁸ de *Laminaria* se usaban para hacer pan en Laponia” (Pratt, 1850).

Alaria esculenta (Alaria) (Figura 3f)

“Muchos habitantes de los países del norte de Europa usan *Alaria esculenta* como alimento y los campesinos escoceses e irlandeses la recogen de las rocas y parecen comérsela con gran deleite. La primera sensación cuando se come es agradable, pero deja sobre la lengua y la boca una desagradable costra de mucílago verdoso [...]. El nervio central se come crudo, pero es difícilmente digerible ya que es tan duro como la zanahoria cruda o el nabo, y su fuerte sabor a pescado y cobre es desagradabilísimo” (Pratt, 1850).

“Los esporófilos⁹ maduros de ésta y de otras grandes especies son como golosinas para los indígenas de Alaska [...]. *Alaria* también se consume mucho en Escocia. La parte que se emplea son los esporófilos y el nervio central desprovisto de la epidermis que son muy dulces. Los esporófilos se llevan al mercado cuando son gruesos y carnosos, nunca cuando son delgados y membranosos. Septiembre es la mejor época y se emplean para fortalecer el estómago y recuperar el apetito cuando se tiene la enfermedad llamada pica o de perversión del gusto¹⁰. El nervio central es ligeramente crujiente y el gusto más bien agradable [...]. A mediados siglo XIX los irlandeses comían frecuentemente *marinkjarni* nombre que se le daba a *Alaria*, aunque ya ha desaparecido este uso. Se remojaba con agua dulce y troceaba antes de hervirla en agua o en leche y harina para tomarla posteriormente” (Sauvageau, 1920).

Ulva spp. (lechuga de mar) (Figura 3g)

“El nombre de popular de ‘verde de ostras’ se debe a que las vendedoras pobres británicas de ostras usaban estas algas para presentar bien la mercancía y aumentar sus ventas [...]. Esta especie solía consumirse estofada y aderezada con zumo de limón para disminuir su sabor salado y su olor a alga [...]. Se tomaba como alimento en las islas Sándwich por los nativos pobres” (Pratt, 1850). Las algas en la comida popular actual y tendencias gastronómicas

Reminiscencias del consumo de algas, herencia de los tiempos de escasez, pueden encontrarse en la cocina tradicional en ciertos enclaves de Irlanda, Gales, la Bretaña francesa, Escocia, Islandia y Noruega, entre otros países de la Europa septentrional. En Irlanda es habitual encontrarse vendedores de alga dulce al borde las carreteras. En Gales, el desayuno tradicional es el *laverbread* (o *bara lawr*), una especie de puré hecho con alga roja *Porphyra* (*nori*) que se acompaña con bacon y berberechos, y de la que los mineros galeses son grandes consumidores. De hecho, éstos solían beber el líquido salado que soltaban los berberechos al cocerse con algas, para enjuagarse la garganta del polvo de carbón. En Islandia el alga dulce (*söl*) se consume en ensalada o como aperitivo al igual que se hacía antaño. En Austria y Alemania se elabora el *algenbrot*, un pan de cereales mezclado con algas deshidratadas, algo muy similar al *bara mor* o pan de mar de la Bretaña francesa (Mouritsen et al., 2018; Pérez-Lloréns et al., 2018).

A principios de la década de los años 2000 las algas empezaron a formar parte destacada, como un ingrediente (exótico), del menú de algunos restaurantes europeos de vanguardia. En el caso de España, el empuje definitivo de la ficogastronomía¹¹ se debe a Ferran Adrià (El Bulli) quien alabó públicamente sus propiedades organolépticas y su gran potencial culinario (hasta el punto de considerarlas como ‘alimentos con alma’¹²) en una entrevista publicada en ABC titulada ‘Llegan las algas. Adrià se reinventa en el mar’ (Pérez,



Figura 4. El uso de algas como ingrediente culinario es cada vez más habitual en los hogares españoles. En la foto el plato “merluza a la gallega.....reinterpretada” que lleva una tempura de algas y una salsa de plancton (microalga) ganador del VII Certamen de Literatura y Gastronomía de la UNED (2020) (fotografía de José Lucas Pérez Lloréns).

2006). A partir de ahí, y como consecuencia de la influencia mediática de Adrià, las algas empezaron a ser protagonistas, cada vez con más frecuencia, en algunos menús de restaurantes españoles de vanguardia. Otro movimiento culinario pionero fue la Nueva Cocina Nórdica (2004) iniciado por importantes cocineros nórdicos, entre ellos René Redzepi (Noma). Promovió el uso de productos de proximidad (locavorismo o de km 0, como se denominan ahora), entre ellos las algas para incluirlos en recetas tradicionales y aplicaciones culinarias como medio de aportar sabor y textura a los platos (Mouritsen et al. 2012). El chef Irlandés J.P. MacMahon (Aniar), posiblemente uno de los más influyentes de ese país, considera a las algas como un ingrediente fetiche e indispensable de su discurso gastronómico, e intenta luchar contra la ficofobia de los irlandeses.

Aunque la neofobia alimentaria ha sido identificada como el principal obstáculo para el consumo de algas (Birch et al., 2019), su uso en restaurantes de alta cocina (incluso el cartel anunciador de Madrid Fusion de 2017 fue un ‘bodegón’ de algas multicolores) ha ido permeando hacia restaurantes más populares, de forma que el consumo de algas en los hogares europeos, y españoles concretamente, muestra signos esperanzadores tal y como reflejan los numerosos libros sobre recetas a base de algas que han aparecido en los últimos años (ver en Mouritsen et al. 2018 el listado completo) (Figura 4).

Conclusión

Existe una gran diferencia entre la cultura oriental y occidental respecto al consumo alimentario de algas. Si en el lejano oriente las algas han estado (y están) presentes en el menú diario, en Europa, sobretodo en los países de la Europa septentrional, su consumo se ha asociado históricamente a tiempos de penuria y escasez. Actualmente, y gracias a la labor de muchos chefs y restaurantes de vanguardia que han ‘descubierto’ las propiedades organolépticas y saludables de las algas, y su potencial gastronómico, se están introduciendo en numerosos restaurantes y en la cocina de algunos hogares. Su cultivo, a diferencia de muchos cultivos terrestres y de la ganadería, es sostenible ya que no requiere ni pesticidas, ni agua potable, ni abonos. Además, la ficocultura (maricultura de algas) contribuye a disminuir los niveles de CO2 atmosférico, mitigando, en parte, el cambio climático (Duarte et al., 2017). La ficofagia y la entomofagia parecen ser dos propuestas que debemos plantearnos para un futuro no muy lejano. El periodista R. MacEachran se pregunta (retóricamente) de qué se alimentará el mundo cuando seamos 7.000 millones de habitantes. Él mismo se contesta: “insectos, carne falsa, algas y comida impresa en 3-D tienen el potencial de paliar la desnutrición, pero... ¿podría aguantarlo tu estómago?” (MacEachran, 2014).

Notas

- 1 En honor al patrón de Irlanda
- 2 Tierras altas escocesas
- 3 Un grupo étnico de Siberia
- 4 Curiosamente es la bebida que le ofrece el capitán Nemo al profesor Aronnax en uno de los frecuentes banquetes a bordo del Nautilus
- 5 Saga islandesa escrita a principios del siglo XIII por Snorri Sturluson
- 6 Famoso botánico británico (1794-1866) al que se le debe la frase: “El hombre, que humorísticamente se califica como un cocinero de animales, no contento con el tributo de los peces que le ofrece el océano, convierte muchos de los vegetales que produce el mar en artículos para la dieta”
- 7 Nombre común del alga Laminaria
- 8 “Tallos”
- 9 Estructuras reproductoras que producen esporas
- 10 Alotrofagia
- 11 Término acuñado por Pérez-Llorens et al. (2018) para referirse a la gastronomía relacionada con el consumo de algas (phyco= alga, en griego).
- 12 Productos que, por sus características, tienen una gran importancia en la cocina de El Bulli.

Bibliografía

- Birch, Dawn; Skallerud, Kare; Paul, Nicholas, "Who are the future seaweed consumers in a Western society? Insights from Australia", *British Food Journal*, 121 (2019): 603-615.
- Duarte, Carlos M; Wu, Jiaping; Xiao, Xi; Bruhn, Annette; Krause-Jensen, Dorte, "Can seaweed farming play a role in climate change mitigation and adaptation?", *Frontiers in Marine Science*, 4 (2017):100 doi: 10.3389/fmars.2017.00100.
- Gifford, Isabella, *The Marine Botanist; An Introduction to the Study of the British Seaweeds*, London, Longman & Co., 1853.
- Guibourt, Nicolas-Jean-Baptiste-Gaston, *Histoire Abrégée des Drogues Simples*, Paris, Méqignon-Marvis, 1836.
- Harvey, William H, *Phycologia Britannica*, London, Reeve & Banham, 1846
- Houghton, William, *Seaside Walks of a Naturalist with his Children*, London, Groombridge & Sons, 1870.
- Indergaard, M., "The aquatic resource. I. The wild marine plants: a global bioresource", en Cote, W. A. (ed.), *Biomass utilization*. Plenum Publishing Corporation, 1983: 137-168.
- Landsborough, David, *A popular history of British seaweeds*, London, Reeve & Benham, 1851.
- McEachran, Rich "Food of the future: What will feed 7 billion people?» *The Guardian* [en línea] (2014) [consultado el 6 de septiembre de 2016].
- Mouritsen, Ole, G., *Seaweeds. Edible, Available & Sustainable*, Chicago University Press, 2013
- Mouritsen, Ole G; Williams, Lars; Bjerregaard, Rasmus; Duelund, Lars, "Seaweeds for umami flavour in the New Nordic Cuisine", *Flavour*, 1(2012): 4.
- Mouritsen, Ole G; Rhatigan, Prannie; Pérez-Lloréns, José Lucas, "World cuisine of seaweeds: science meets gastronomy" *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14 (2018): 55-65.
- Mouritsen, Ole G; Rhatigan, Prannie; Pérez-Lloréns, José Lucas, "The rise of seaweed gastronomy: phycogastronomy", *Botanica Marina*, 62 (2019): 195-209.
- Mouritsen, Ole G; Rhatigan, Prannie; Cornish, Melania Lynn; Critchley, Alan T; Pérez-Lloréns, José Lucas, "Saved by seaweeds: phyconomic contributions in times of crises" *Journal of Applied Phycology*, en prensa.
- Newton, Lily, *Seaweed utilization*, London, Sampson Low, 1951.
- Nisizawa, Kazutosi; Noda, Hiroyuki; Kikuchi, Ryo; Watanabe, Tadaharu, "The main seaweed foods in Japan", *Hydrobiologia*, 151-152 (1987): 5-29.
- O'Rourke, John, *The History of the Great Irish Famine of 1847*, London, McGlashan & Gill Eds., 1875.
- Pratt, Ann, *Chapters on the common things of the sea-side*, London, Society for promoting Christian knowledge, 1850.
- Pérez, Julia "Algas a la carta", *Vivir en verano* [en línea] (2006) [consultado el 4 de enero de 2014].
- Pérez-Lloréns, José Lucas; Hernández, Ignacio; Vergara, Juan José; Brun, Fernando; León, Ángel, *Those curious and delicious seaweeds. A fascinating voyage from Biology to Gastronomy*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 2018.
- Sauvageau, Camille, *Utilisation des Algues Marines*, Paris, G. Doin & Cie, 1920.
- Soyer, Alexis, *Soyer's Charitable Cookery: or the Poor Man's Regenerator*, Dublin, Simpkin, Marshall & Co. 1848.
- Uris, Leon, *Trinidad*, Barcelona, Plaza & Janes, 1976.

ASEDIO DE CÁDIZ

migas, sopas, ajos y gazpachos
del hambre

Manuel J. Ruiz Torres, *Cádiz Gusta* – Revista de Activismo Gastronómico

Resumen

El momento histórico del asedio por las tropas napoleónicas de las ciudades de Cádiz y San Fernando (1810-1812), coincide en España con un cambio de modelo político y productivo liberal, que tendrá también una expresión en la Nueva Cocina que la alta burguesía asume como propia, ensalzando valores de eficiencia: economía de costes, sencillez de procesos y cercanía de ingredientes. Valores que, por imperiosa necesidad, han sido siempre la esencia de la cocina popular. Para completar el retrato de la alimentación de esa época, cotejamos precios de ingredientes y salarios de distintos trabajos. Nos centramos en la cocina de supervivencia de las clases más humildes. Con los ingredientes más modestos, pan y agua, se desarrolla todo un repertorio diverso, tan apetitoso como nutritivo, con formas como migas, sopas, ajos y gazpachos.

Palabras clave: Historia de la cocina, cocina del hambre, migas, sopas, gazpachos

Abstract

The historical moment of the siege by the Napoleonic troops of the cities of Cádiz and San Fernando (1810-1812), coincides in Spain with a shift towards a liberal political and productive model, which will also have an expression in the New Cuisine that the upper bourgeoisie assumes as its own, extolling efficiency values: cost savings, simplicity of processes and proximity of ingredients. Values that, out of imperative necessity, have always been the essence of popular cuisine. To complete the portrait of the diet of that time, we compare the prices of ingredients and salaries of different jobs. We focus on the survival cuisine of the lower classes. With the most modest ingredients, bread and water, a diverse repertoire of recipes is developed, as appetizing as it is nutritious, with forms such as *migas, sopas, ajos* and **gazpachos**.

Key Word: History of cooking, hunger cuisine, crumbs, soups, gazpachos



Es habitual leer que las tropas napoleónicas que sitiaron las ciudades de Cádiz y San Fernando, el último reducto militarmente significativo que les quedaba por conquistar en España, pasaron más hambre que quienes quedaron dentro del territorio que tenían que rendir en su asedio. Cuando éste se inició, el 6 de febrero de 1810, los franceses ya no tenían el control del mar, dominado por la Armada de los entonces aliados británicos, y esa vía dejó libre la continua entrada de alimentos, agua, combustibles y demás abastos necesarios para la supervivencia. Lo que no es tan cierto es que la vida dentro de éstas dos ciudades fuera tan fácil ni regalada como la presentaba la Gazeta de la Regencia de España e Indias, boletín oficial del bando nacional, el 15 de mayo de 1810:

“Ven por sus propios ojos llegar a cada momento buques cargados de víveres, y de cuanto es necesario para satisfacer no sólo las necesidades sino también la comodidad y aún el capricho de los moradores de Cádiz. Los acopios de menestras, carnes y pescados salados, y de otros artículos de fácil conservación, son tales que nos hallamos en estado de enviar a otras partes (...) Abunda extraordinariamente el pescado fresco; las plazas presentan una cantidad que admira de carnes, verduras y frutas; las aves y otros comestibles están algunos días más baratos que solían estarlo en tiempo de paz”.

Aún en su exagerado fin propagandístico, la noticia informa de los principales ingredientes de la cocina de aquel principio del XIX. Para tener una mejor idea de la distribución de esos recursos alimenticios entre la población, lo que nos daría un buen retrato de su dieta, necesitamos conocer los precios que alcanzaron y, por supuesto, también los salarios disponibles para comprarlos.

Un retrato del consumo: precio de los víveres y alcance de los salarios

Quizás como parte de esta misma estrategia de guerra que utiliza la comida como propaganda, la prensa gaditana dejó de publicar listados con los precios de víveres durante el asedio. A partir de diferentes fuentes hemos elaborado la Tabla Nº 1¹, con el precio en los tres primeros meses de 1808 de algunos alimentos y del carbón usado como combustible, antes de que empezara formalmente la guerra pero ya con las tropas francesas instaladas en las principales ciudades del país. Para facilitar posteriormente las comparaciones de poder adquisitivo, adaptamos los precios que allí figuran al cuarto como moneda de referencia, por ser la que con más frecuencia informaba entonces de precios y salarios, y utilizamos la libra [453,6 gr.] como unidad de peso.

La lista es bastante incompleta pero nos permite hacernos una buena idea de la jerarquía de precios de diferentes carnes y pescados. No se incluyen aquí ni la carne más cara, los pocos terneros –por su rendimiento económico estaba prohibido sacrificar terneras- que no se usarían para semental ni para el trabajo en campos y molinos; ni las carnes más baratas, vísceras y despojos.

En el primer año del asedio, según informa el Síndico Personero del Común de Cádiz, Salvador Garzón de Salazar (1811, 11-12 y 41), todo se había encarecido, principalmente por tres causas: la primera, el comercio medio liberado de la carne había aumentado el precio de las de mayor calidad, vendidas en trozos sin piltrafas ni huesos, reservándolas para quien pudiera pagarlas, entre 9 y 10 reales de vellón, es decir 76.5 y 85 cuartos; la segunda, el mayor beneficio que obtenían los barcos con los fletes del transporte marítimo había retirado a muchos de la pesca, que antes se vendía incluso a pie de playa, directamente

Tabla no 1: Precios en Cádiz de diferentes víveres y del carbón a principios de 1808

PRODUCTO (en libras)	PRECIO (en cuartos)
Jamón dulce	100
Jamón dulce	68
Carne de cerdo	50
Carne de carnero	40
Carne de vaca	36
Carne de cabrito	34
Pan de privilegio / Pan francés de aguas (hogaza: sobre 1300 gramos)	36
Pan (hogaza en puestos públicos)	32
Carbón	10
Aceite (medio litro)	26
Sollo (Esturión)	46
Lenguado / Brótola	38
Salmonetes	34
Langostinos, Lisas, Robalo, Bailas y Anguilas	30
Dentones, Dorada, Corvina, Hurtas, San Pedro, Pámpanos, Pejes Reyes y Sargos	28
Mojarras, Borriquetes, Pargos y Anchoas	26
Besugos, Brecas, Garapellos y Sapos	24
Pescadillas, Pescadas, Rubios, Acedías y Tapaculos	20
Calamares, Pintarrojas, Rayas, Cazones, Chopos, Obleas y Bodiones	18
Chocos, Morralla y Sardinas	16
Ostiones (docena) y Almejas (ciento)	16

al consumidor; la tercera, la limitación horaria, hasta las diez de la mañana, de la venta al público en la aduanilla de frutas y verduras, favorecía que vendedores y regatones la acapararan en ese lugar para su posterior reventa a mayor precio fuera de ese horario.

Ya vemos aquí la fuerte subida de las carnes procedentes del matadero que, a principios del asedio, según informa el cónsul sueco en Cádiz (VV. AA.: 1981, 210), aún costaban 42.5 cuartos, el mismo precio que la manteca, pero muchísimo menos que los desorbitantes 382 cuartos que llegó a alcanzar el pollo. Para completar esta visión del precio de los productos disponibles, elaboramos la Tabla N° 2², que nos informa del mercado de algunos abastos en la otra ciudad sitiada, San Fernando, en febrero y abril de 1810, primer y tercer mes del asedio:

Es de especial interés para nuestro estudio detenernos en el **precio del pan**, sometido a un control municipal estricto. El 2 de febrero de 1810, con las tropas francesas ya en Sevilla y esperándose una invasión inminente, se dictaron normas en Cádiz para asegurar este abasto, incluyendo un precio de 24 cuartos la hogaza del pan de postura, el más común. Cuatro meses después, este mismo pan costaba ya 46 cuartos³. **Esta subida de un ingrediente básico en la comida más popular fue muy protestada y, para evitar que esta conflictividad social terminara estallando, a medida que llegaban nuevas cargas de harina, las autoridades fueron bajando su precio** hasta mantenerlo en un nivel similar al que tenía en el inicio del asedio.

Tabla no 2: Precios en San Fernando de diferentes víveres y carbón a principios de 1810

PRODUCTO (en libras)	PRECIO FEBRERO (en cuartos)	PRECIO ABRIL (en cuartos)
Fideos de sémola	16	18-20
Arroz blanco	16	13-15
Lentejas	10	10-12
Frijoles de Galicia	16	14-16
Harina de trigo	12	20
Aceite (panilla: 125 ml)	14	14
Queso de Flandes	76	70-76
Queso de cabra	36	(no consta)
Manteca de Flandes	76	68-74
Manteca de puerco	54	52-56
Huevo fresco (unidad)	5.5	7
Bacalao seco	38	26-32
Bacalao ya remojado	26	22
Vino Carlón (cuartillo: poco más de medio litro)	12	14
Vino ordinario (id.) 8 (no consta)		
Carbón	6 (Breña) y 4 (Pino)	9

El otro gran ingrediente de las recetas que estudiaremos es **el agua. El componente más modesto pero también el que más problemas de suministro ocasionó durante el sitio de Cádiz**, con geografía de casi isla, sin manantiales propios ni conducciones que la trajeran desde otros lugares. Hubo que adecuarse a las dos soluciones que había adoptado la ciudad a lo largo de sus siglos de historia. La primera, aprovechar el agua de lluvia, que se recogía en las azoteas planas, funcionando a modo de acequias, y que se llevaba por canalizaciones de desagüe hasta un aljibe o cisterna subterránea, bajo las casas, donde se almacenaba y desde donde se extraía mediante pozos. La segunda, explotar las bolsas naturales rocosas que contenían un acuífero dulce bajo la ciudad, formado también de aguas pluviales pero no siempre estancas sino en contacto, en algunos sitios, con entradas de agua de mar, de modo que el grosor de esa capa de agua más dulce, que quedaba por densidad encima de la salada, cambiaba con el horario de mareas. Esa agua extraída de los aljibes o de los pozos del acuífero se vendía a particulares, tanto las que eran de propiedad municipal como las privadas, incluyendo las que poseían algunas instituciones religiosas. El agua de aljibes públicos municipales tenía un precio que cubría sólo el mantenimiento y en caso de necesidad se llegaba a regalar a los vecinos. Hasta el asedio estas aguas no se usaron normalmente para cocinar sino para labores de limpieza y aseo. **El agua para beber y cocinar se traía, antes del sitio, desde el Puerto de Santa María, a un precio para mayorista, a pie de muelle, de 4.5 cuartos el barril de dos arrobas [unos 22.7 litros]. La venta directa se hacía en tiendas de Aguaduchos o era distribuida a domicilio por aguadores, que la cobraban según la distancia al puerto.** En febrero de 1807 se publica la relación de precios, dividiendo la ciudad en cuatro zonas, según su mayor o menor cercanía al puerto: a 8.5 cuartos/barril en los barrios más cercanos, 10 en la segunda zona, 12 en la tercera y 14 en la cuarta, los barrios más lejanos, que eran también los más

populares. Al quedar El Puerto de Santa María en zona francesa se trajeron las aguas desde el manantial de la Casería de Ossio, en San Fernando. El asedio encareció el precio de todas las aguas. Sólo conocemos el precio del mayorista, que pasó a costar 8.5 cuartos/barril en mayo de 1810, lo que supuso casi doblar el precio anterior a pie de muelle; una subida que se trasladaría también a los precios finales en entrega, que debieron al menos doblarse a su vez, en una estimación que los situaría entre los 17 y 28 cuartos/barril. Igualmente el agua de los aljibes municipales experimentó una importante subida, con un precio que estaba, en agosto de 1812, en los 17 cuartos/barril⁴.

Para poder determinar la capacidad de compra de todos estos víveres por la muy variada población de la ciudad entonces, necesitamos conocer también la gradación de los salarios recibidos según el trabajo y la actividad realizada. Hemos elaborado la Tabla N° 3⁵ con algunos empleos que podrían ser significativos de los distintos estratos sociales. Para esta comparación hay que considerar que los empleos militares y los marineros civiles alistados para la defensa de las costas incluían además la manutención, ración distribuida en rancho, y que los trabajos de menestrales y jornaleros, seguían recibiendo salarios de finales del siglo XVIII, que se habían mantenido congelados, igual que los sueldos militares.

Tabla no 3: Salarios en Cádiz de diferentes empleos y oficios a principios de 1810

EMPLEO INGRESOS	(en cuartos por día)
Director General Cuerpo Ingenieros y zapadores /	
Subinspector Comandante Departamento Artillería	1417
Coronel de Artillería o de Infantería de línea	708
Cirujano de caballería ligera	107
Marineros y remeros civiles en servicio de costas	59.5
Menestrales y jornaleros	51
Obreros de todas clases en Artillería	28
Primeros zapadores y minadores, soldados de infantería o de caballería ligera	18
Aprendices de Artillería	8,5

Como estos ingresos debían cubrir no sólo los gastos de alimentación sino también los de vivienda, vestido o enfermedad, los hijos debían incorporarse a muy temprana edad a los trabajos, para el desahogo o el puro mantenimiento familiar. Si relacionamos las tres Tablas anteriores obtenemos un buen retrato del consumo en aquella sociedad, económicamente muy polarizada. Y podremos deducir qué ingredientes eran asequibles y cuales prohibitivos para según qué clase social.

La clase acomodada, como otra manifestación de los valores ilustrados que compartía, impulsó definitivamente una Nueva Cocina⁶ que, asumiendo los preceptos de economía, sencillez, naturalidad y cercanía de ingredientes, venía expresándose desde mitad del XVIII, a imitación de la radical renovación culinaria que también llegaba de la entonces enemiga Francia. Las clases populares desarrollaron por su parte una apreciable cocina de supervivencia, donde se debía resolver con imaginación las limitaciones y la repetición estacional de los mismos ingredientes, cambiando apenas de técnicas de elaboración para no caer en la monotonía y poder estimular el apetito. A la vista de lo que podían permitirse, esa cocina incluyó aliños de hortalizas; tortillitas de vegetales –y quizás ya entonces también de camarones- rebozados en una papilla de harina y agua fría; buñuelos de ostiones; arroces de castañas; fritura de los pescados más baratos; menestras y potajes de legumbres; o todo tipo de dulces y masas fritas.

Pero centraremos nuestro estudio en las recetas que aprovechaban el pan, el más importante de los ingredientes en la cocina popular de aquellos años. Ningún otro saciaba mejor el hambre, ninguno dejaba

mayor sensación de hartazgo: empapando las salsas, dando consistencia a otros guisos y espesando caldos o simple agua caliente. En su cocina elemental distinguiremos cuatro grandes grupos de recetas: las Migas, donde el pan remojado se refría en aceite o manteca; las Sopas, donde el pan cuece en agua sobre el fuego, sólo o con otros ingredientes; y los Ajos y Gazpachos, donde el pan se utiliza fuera del fuego, mojado -según uno u otro- con agua caliente o fría. **Cocina a pan y agua, pero ni estricta ni aburrida.**

Migas

El mismo nombre de migas podía utilizarse para preparaciones distintas. Las migas, tal como las conocemos ahora: un refrito en alguna grasa de pan remojado, con o sin ajo, y más o menos guarnecido con chicharrones (el residuo sólido del *derretido*, las enjundias y papadas de cerdo fritas en su grasa y agua⁷), pimientos, espárragos, cebolla y otros ingredientes baratos. Pero también entonces se nombraban migas como sinónimo de gazpachos, siguiendo la definición que de éstos ya hiciera Covarrubias (1674, Parte II, 28r): “cierto género de migas que se hacen con pan tostado, y aceite y vinagre, y algunas otras cosas que les mezclan, con lo que los *polverizan*”. Como veremos más adelante, aún se siguen llamando migas a algunos gazpachos fríos de la Sierra de Cádiz.

El boticario francés Sebastien Blaze de Bury (1828, Tomo II, 66), prisionero casi año y medio en uno de los terribles pontones, barcos anclados en la Bahía de Cádiz que funcionaron como atroces cárceles flotantes, y de donde con ventura consiguió escapar cuando las tropas francesas iniciaron el asedio, describe unas muy elementales *migas* o *rebanadas*, aludiendo a las distintas formas de desmenuzar o cortar el pan: “muchas gente, para ahorrarse la molestia de prepararse la comida, cenan con *migas*, *rebanadas*, pequeños trozos o tajadas de pan fritos en aceite”. Para preparar *Migas*, según el recetario de los jesuitas andaluces (1818, 60), se fríen en aceite o manteca unos ajos sin mondar, a los que se echa migajón de pan previamente remojado en agua caliente, revolviendo hasta que quede bien dorado el pan. Al servirse se les echaba miel o arrope, que podía ser de vino, mosto o miel cocida, siempre en líquido muy concentrado, en el que a veces también cocían higos, camuesas o trozos de calabaza o de melón. Aún se elaboran en El Gastor, pueblo de la Sierra de Cádiz, unas *Migas tostás* (Bocanegra; Zambrana: 2006, 70-71), refritas en aceite de oliva, a las que se echa por encima, ya terminadas, miel o meloja, una salsa espesa de la miel extraída hirviendo los panales de abeja, que se cuece junto a trozos muy bien lavados de frutas u hortalizas (melón, higos chumbos, membrillos, cidra o calabaza) endurecidos previamente – unas horas o un día- en agua de cal.

Para variar el sabor podían hacerse sin ajo, como las *Migas* con *cebolla frita* que aparecen en el recetario monacal de Altamiras⁸ (1791, 113), rehogándose ahí el pan mojado hasta quedar bien tostada la mezcla. Cuando esta misma receta lleva más cantidad de agua llega a ser ya una sopa, como sigue explicando el monje cocinero: “las has de disponer a modo de una tortilla, volviéndolas de una a otra parte, déjalas tostar bien”. Aún se cuajan así, como tortilla que no se desmorona, las *Sopas pegás* de Olvera o las *Zopas* de Villamartín, entre otras recetas similares de la Sierra de Cádiz, a veces incluyendo también espárragos o tomates.

Sopas

La calidad de una sopa dependía de la sustancia que las carnes, pescados o verduras aportaran al caldo que el pan debía espesar. Ese pan, asentado de varios días, solía añadirse ya tostado, en parrilla o tartera, cuando no requemado directamente sobre la llama. **Las sopas de mayor enjundia procedían de la Olla, plato omnívoro que podía integrar en su seno cualquier ingrediente.** Desde la barroca Olla podrida, con infinidad de carnes distintas, a las modestas Ollas simples que apenas combinaban garbanzos con nabos, berenjenas, repollo y pimientos, cociendo quizás con un trozo de hueso, tocino, o carnes de macho

cabrío castrado o cecina de cabra. Era costumbre que la olla permaneciera muchas horas sobre el fuego, con lo que se desintegraban sus ingredientes. También que se repusiera con agua el caldo que se sacaba para preparar aparte la sopa. Quedaba, así, un fondo sustancioso que se utilizaba para las sopas de días siguientes, cada vez más devaluadas.

Como hemos visto, el costo de vísceras y despojos también entraba entre los ingredientes asequibles de las clases más populares. Con una de estas vísceras, hígado de carnero previamente cocido y rallado, se preparaba una *Sopa común*. Probablemente similar a la publicada por Altamiras (1791, 25-26), aunque prescindiendo de la salsa de avellanas. La sopa llevaría capas de pan tostado alternando con otras de este hígado, aderezadas con perejil y algo de clavo, y mojado todo con caldo o agua, puesto a hervir sobre el fuego. Con despojos de vacas y cerdos, algunos tan gelatinosos como patas y manos, se prepararían sopas similares. También conocemos una Sopa con tropezones, de higaditos y corazones de ave que, en algún caso, llevaba también huevo duro.

Hemos visto que muchas variedades de pescados y moluscos tenían precios asequibles. Además, era habitual el marisqueo de los roquedales y arenas que rodean la ciudad, para autoconsumo o para su venta ambulante, extrayendo cangrejos, ostiones, almejas, *burgaillos* (caracol marino), lapas, erizos o pulpos. Muchas de estas capturas servían para preparar caldos que se engordaban con pan, arroz o fideos. Las sopas de pescado, incluyendo el sabrosísimo variado de morralla, solían aderezarse con naranja agria, abundante en jardines y plazas públicas de la ciudad.

El caldo de verduras también servía como base de sopas. Es conocida la Sopa de lechugas, como la publicada en el aún entonces muy utilizado recetario barroco de Martínez Montañón⁹ (1809, 219), cocidas con cebolla frita y rebanadas de pan tostado, quizás con algún huevo escalfado por encima. En Cádiz se conocía como *Sopa de ensalada* y podía cocinarse también con espinacas, berros, escarolas y otras hortalizas de hoja.

Las sopas más humildes eran las Sopas de agua, con rebanadas de pan cocidas, no en un caldo sino en agua. La más pobre consistía en un simple pan hervido que se aderezaba, ya fuera del fuego, con un poco de aceite, a veces tomado de la misma lámpara que iluminaba la estancia. Un poco más sustanciosa era la *Sopa de ajo quemado*, que partía de un refrito de ajos y rebanada de pan, especiado con lo que hubiere. Se añadía agua y se dejaba hervir. Ya ligada la mezcla, se añadían rebanadas de pan crudo y se les daba algunos hervores más. Con una base similar de ajos fritos en tocino o aceite y algo de pimentón se hacían las *Sopas de gato*, incluidas ya –como *Migas de gato*– en el recetario de Martínez Montañón, a principios del XVII. De la misma familia era la *Sopa de cebolla y ajo*, a partir de un refrito de las dos hortalizas, añadido de agua, suficiente hervor, y la incorporación de tajadas muy finas de pan y algo de perejil.

Siguiendo el muy extendido gusto de la época por el dulce, muchas de estas sopas se redondeaban, ya terminadas, con un golpe de azúcar y canela. Una costumbre que ahora nos parece extraña pero que también servía para aderezar hasta las chuletas de cerdo. Había, por supuesto, sopas abiertamente dulzonas. La más sencilla *Sopa dulce* (Miralo: 2001, 12) parte de unas tostadas de pan, muy doradas, que se cubren de agua y se sazonan con azúcar y canela, se calienta todo y se añade un poco de manteca, removiendo con cuchara sobre el fuego, para que no se apelmace. Reposada, antes de servir, se añadía más azúcar y canela. La *Sopa dorada* de los jesuitas andaluces (1818, 13) es más costosa, pues podía llevar almendras y piñones. El pan tostado se cubre con caldo o agua, sazonado con especias, zumo de limón o naranja amarga, miel o azúcar, dejando hervir. Al servirse se le ponía, por encima, bolitas de anís, trozos de cidra confitada o más azúcar y canela. Más dulce aún era la *Sopa borracha*, similar a la publicada por Martínez Montañón (1809, 318-319) que, en vez de pan asentado, utilizaba torrijas de vino tinto; es decir, pan frito o tostado embebido de vino. Se ponían en la cazuela en capas pero, en lugar de cocer en agua, lo hacían en una mezcla de almíbar y más vino tinto, al que se añadía algo de manteca.

Ajos o Gazpachos calientes

En estas preparaciones se parte, habitualmente, de un majado de vegetales con sal, aceite y vinagre a los que se añade pan desmenuzado, que sigue majándose hasta obtener una ligazón de ingredientes, más o menos triturados, que se diluyen con agua. Dependiendo de la temperatura del agua añadida, fría o caliente, tendremos un Gazpacho frío o uno caliente, también llamado Ajo. Aclaremos que, en aquellos años, Gazpacho era nombre común para ambos, reservándose el de Ajo sólo para los calientes. En la actual cocina gaditana aún se conservan ambos nombres. Por entonces, cada gazpacho frío tenía –con los mismos ingredientes- un equivalente caliente, por lo que no los repetiremos aquí. Esa diversidad por desgracia se ha perdido.

Aunque en estas recetas lo usual era la adición de agua, también se podía emplear algún caldo, lo que suponía hacerlos más apetitosos. El *Ajo de bacalao* de los jesuitas andaluces (1818, 47-48) tiene la habilidad económica de aprovechar el agua de cocción de unas tajadas de bacalao, lavado dos o tres veces, permitiendo el uso del pescado en otras recetas. En un recipiente aparte que permitiera el majado –un dornillo o similar-, se machacan con el mazo bastantes ajos con la especia disponible y pan remojado. Ese majado se diluye con un poco de aceite (la receta dice “lo que cabe en un cascarón de huevo”), hasta que queda completamente embebido. Es entonces cuando se le echa suficiente cantidad del caldo donde coció el bacalao, bien caliente, de forma que esponje el pan, quedando ni muy líquido ni muy espeso. Podía condimentarse entonces con sal y zumos de limón o de naranja agria.

En el mismo recetario de los jesuitas andaluces encontramos unas *Berenjenas con Ajo* (1818, 61), en las que estas hortalizas se cuecen en agua con sal hasta quedar tiernas, tapadas con pámpanos (hojas de vid) para que “no se pongan zapatuas” [rancias o de mal sabor]. La receta dice que se hace un “ajo espeso, como se explicó en el bacalao” pero, aquí, es este majado de ajo y pan remojado en aceite el que se añade al caldo con las berenjenas, dejándole dar un hervor, con lo que, en esta variante, se acercaría más a lo que entendemos por sopa. Fronteras teóricas que sólo proponemos para agrupar y mejor entender familias de recetas semejantes, conjeturas muchas veces ajenas al aprovechamiento popular. Debió existir también la forma más habitual de esta receta, con el añadido de las berenjenas cocidas y su caldo caliente al majado de ajo y pan, pues así se sigue elaborando aún en el municipio de Conil.

Ya se preparaban *Ajos y Gazpachos calientes de tomate*, aunque no fueran como ahora los más habituales. Como en la receta anterior, se mejoraba el sabor del agua, escaldando antes ahí los tomates, aunque probablemente –por esa cultura del mayor provecho- no se pelaran como se hace en la actual receta. Aquí los ajos majan junto con los tomates y es sólo cuando ya están integrados cuando se añade el pan desmenuzado, siguiendo el majado hasta conseguir una buena pasta, a la que también se incorpora el aceite, siempre sin dejar de triturarlo todo con el mazo. Se termina mojando con el agua caliente donde se escaldaron los tomates.

Con la misma técnica se preparaba el *Ajo de pimientos secos*, hidratados antes en agua caliente, que se reservaba para el esponjado final. La receta no precisa si, en el primer majado, se machacaban los ajos con las semillas de esos pimientos secos, como aún hacen los trabajadores en el campo de Los Barrios, donde la receta se mantiene en las tareas de la saca o descorche de alcornoces.

Usando una menor cantidad de pan y de agua, podían usarse también estos Ajos como salsa, en acompañamiento contundente de otro ingrediente. En estos casos no siempre se añadía agua caliente, pero los incluimos dentro de este grupo de gazpachos porque esta salsa sí se empleaba en platos calientes. En el citado recetario de los jesuitas andaluces (1818, 16), se prepara un majado de ajos, azafrán, jengibre, cominos y pimentón, al que se añade pan remojado y se deslíe todo con vinagre. Un aprovechamiento similar encontramos en el recetario de Altamiras (1791, 7-8) para la *Carne rehogada en guisado*, que prepara con un modesto bazo de carnero, y donde una de las tres salsas propuestas es una especie de *Ajo con*

perejil, ambos majados con rebanadas de pan en remojo y vinagre, y todo diluido con el caldo caliente del guisado. Un *Ajo de perejil y hierbabuena*, en el mismo recetario (1791, 105-106), acompaña también a unos caracoles, previamente hervidos con hierbas aromáticas, y refritos con cebolla. La técnica descrita es la misma que los platos anteriores: majado de dientes de ajo, sal, pimienta y pan remojado en agua y vinagre; aquí con el añadido de perejil, hierbabuena y unas yemas de huevo. Se echa aceite de oliva en hilo, removiendo con la maza del mortero “hasta que quede como un engrudo”. Este Ajo se tomaba, como guarnición, mezclado con el refrito de caracoles y cebolla.

Gaspachos fríos

Los gazpachos fríos más antiguos eran un simple majado de ajo, pan, sal, aceite y vinagre, remojados con agua abundante. Esta receta se iría enriqueciendo, principalmente con las hortalizas llegadas de América, que tuvieron su propio calendario de aceptación. Sabemos que, dentro del Cádiz asediado, se seguían consumiendo estos gazpachos blancos, de consistencia líquida. Algunos llevaban también guarnición de cebolla picada fina, como el que había probado en Los Barrios (Campo de Gibraltar) el viajero inglés Richard Twiss (1999, 195), un cuarto de siglo antes: “una especie de *soupe maigre* [sopa poco grasa] excelente”. Aún se preparan las *Migas de cebolla* en El Gastor (Sierra de Cádiz), receta que conserva también el antiguo nombre de *migas* con el que se conocían algunos gazpachos. Nos da una buena idea de cómo serían este tipo de gazpachos elementales en aquellos primeros años del XIX: muy líquido, con tres veces de agua por cada parte de pan, misma cantidad de vinagre que de aceite (unas pocas cucharadas), sin ajo y con media cebolla picada que flota en la mezcla removida, no majada (Bocanegra; Zambrana: 2006, 32-33). Entra dentro de los que José Carlos Capel (1981, 142) describe como “gazpachos de jeringuilla, donde los ingredientes, finamente picados y sin triturar, se mezclan con un batido abundante de agua, aceite y vinagre a modo de ensaladas acuosas”.

Los pimientos tuvieron una temprana incorporación en la dieta española, extendiéndose su consumo desde principios del siglo XVI. En 1814, poco después de liberada la ciudad de Cádiz de su asedio, el oficial británico Charles Leslie describe el gazpacho que probó en una granja, en el camino a la capital gaditana: “hecho con ajo y tiras de pimiento rojo machacados en un mortero, a lo cual se le añade aceite, después vinagre con un poco de agua. Cuando está todo bien mezclado se echan rodajas de pan” (Santacara: 2005, 749). También con pimientos rojos se elaboraba un gazpacho que no empleaba pan sino que aprovechaba las galletas marinas que habían sobrado en las despensas de los barcos que se llevaban a reparar al Arsenal de La Carraca, en San Fernando. Como el que Maeso Buenasmañanas (2005, 476) describe en la dieta habitual de los navíos del XVIII: “seca y dura galleta (...) en una especie de gazpacho andaluz añadiéndole agua, aceite, vinagre, sal, ajos y pimientos rojos”.

Ya se preparaban gazpachos con tomate, hortaliza de la que consta su consumo frecuente a principios de aquel siglo XIX¹⁰. Antes, el viajero francés Albert Jouvin, en 1672, comenta cómo los españoles incluían el fruto del tomate “en sus salsas, o hacen con ella ensaladas echando mucho vinagre, sal y aceite que comen con gusto como un manjar” (Terrón: 1992, 77). Como parte de un gazpacho ya se cita en una comedia, impresa en 1789, de Ramón de la Cruz, cuando se le pregunta a uno de los personajes sobre qué cenó la noche antes y aquél contesta: “Un gazpacho de pepinos y tomates”¹¹.

El ya citado boticario francés Blaze de Bury (1828, Tomo II, 66), desde el otro lado del frente, detalla uno de estos gazpachos, incluso dando cantidades. La traduzco entera por ser la receta más antigua que conozco de un gazpacho de tomate: “dos cebollas, algunos tomates, un puñado de pimientos verdes, un pepino, un diente de ajo, perejil, perifollo; cortad todas estas verduras en pequeños trozos que verteréis en una ensaladera. Añadid una cantidad de pan desmigado que sea el doble de los ingredientes ya añadidos. Aliñad todo con sal,

pimienta, aceite y vinagre como una ensalada y completad vuestro gazpacho con una pinta [algo menos de un litro] de agua para formar el caldo. El gazpacho se come con una cuchara y es una sopa cruda; este plato favorito de los Andaluces es muy refrescante y muy saludable en este clima abrasador”¹².

Esta receta de gazpacho, también del tipo de *jeringuilla*, lleva ingredientes similares a los actuales, que en sus versiones más frecuentes han perdido el uso de hierbas aromáticas. Creo que es bastante más fiable que la que publicaría, seguramente adaptada al gusto de su país, la estadounidense Mary Randolph (1824, 107)¹³, a partir de la receta que le enviara su hermana Harriet, casada con Richard S. Hackley, quien ejerció la dirección del consulado norteamericano en Cádiz durante el tiempo del asedio (1810-1812). Según la autora, este improbable gazpacho alternaría capas de galleta marina o pan tostado y rodajas de tomate y de pepino, aderezadas con sal, pimienta y cebolla picada. Se moja todo con el zumo colado de tomates cocidos, un poco de mostaza, aceite y agua.

Como aún ocurre en la actualidad, estos gazpachos podían incluir otros ingredientes, muchas veces tropezones de carne o de pescado, frescos o en salazón, que completarían aún más la excelencia del plato. El estadounidense Mordecai Manuel Noah, quien vivió en Cádiz nueve meses, entre 1813 y 1814, describe un sorprendente gazpacho marinero en Málaga donde se mezclan ajos, pimientos, pan y sardinas destripadas, mezclándose todo con agua fría y vinagre (Garrido: 2007, 97-98). En un trabajo de campo, que realicé en 2010, encontré quien seguía realizando en Cádiz una versión de esta receta. El pescador Antonio González, que había trabajado como cocinero en barcos de altura, me enseñó cómo preparaba un gazpacho con pimientos rojos que incluía trozos de boquerones crudos. El poeta José Pérez de Montoro (1736, Tomo I, 196), que pasó la mayor parte de su vida en Cádiz, menciona estos “gazpachos de anchovas” en un romance jocoso, publicado en 1736, para aludir a una duquesa que alternaba platos lujosos con otros humildes. Aunque no da la receta podría aludir a uno de estos gazpachos con pescado fresco o a los muy populares elaborados con espinas de anchoa. Una receta que, con el irónico nombre de *Capón de galera*, se incluye en el recetario de Juan de la Mata (1791, 164) como “el gazpacho más común”. La broma del nombre alude a que, en su origen, era alimento para los condenados a trabajos forzados como remeros de galeras. En la receta, publicada a mitad del siglo XVIII, se majan dientes de ajos con espinas de anchoas, con vinagre, azúcar, sal y aceite, mezcla a la que se añaden cortezas tostadas de pan, remojadas en agua. Este plato, con su marca dulce, como hemos dicho al gusto de la época, podía aceptar guarniciones tan variadas como granos de granada, piñones, alcaparras, huevo duro, perejil, cebolla a gajos, aceitunas o incluso confites y bastoncitos de frutas escarchadas. En sus versiones más populares los gazpachos terminaban, como también ocurría con las migas y sopas, aceptando en su seno las sobras de otras comidas. En otra muestra más de imperiosa agudeza ante la necesidad.

CONCLUSIONES

Los condicionantes económicos de la cocina afectan especialmente a las clases más humildes, limitando su acceso a determinados ingredientes, jerarquizados por un precio que varía de una época histórica a otra. Este valor de mercado depende tanto de su disponibilidad como del prestigio social que esos ingredientes tienen en ese momento, es decir, de su valoración cultural. La cocina popular se elabora con los alimentos más bajos de esa pirámide alimenticia, sostenida en el pan y el agua, en tanto que alimentos básicos también en todos los estratos sociales. Para no caer en la monotonía, esta limitación económica y estacional de los ingredientes se resuelve en la cocina popular con enorme creatividad, combinando apenas unos pequeños cambios en sus técnicas de elaboración, en la temperatura de servicio o en la consistencia final de la presentación de estas recetas, creadas para saciar pero obligadas también, en su utilidad, a ser siempre apetitosas y placenteras.

Notas

- 1 Los precios de carnes y pan están tomados del "Diario Mercantil de Cádiz" del 2 de enero de 1808. En ese listado se mezclan precios de venta al por mayor (legumbres, quesos, bacalao), que no incluimos en nuestra lista, con los de venta minorista menor. Los del carbón y el aceite se toman de un "Aviso al público" de 2 de febrero de 1810, de la Junta Superior de Gobierno de Cádiz (Colección de Órdenes, [1810], 26). Los precios de los pescados del Arancel de Precios fijado en marzo de 1808 (Postura acordada, 1808). Los precios de pescados variaban según fueran meses de verano o de invierno, más caros; se anotan los precios correspondientes a ese mes de marzo, último de la temporada de invierno.
- 2 Los precios de comestibles y del carbón están tomados de documentos, impresos o manuscritos, depositados en el Archivo Municipal de San Fernando: Febrero (Caja 27, impr. Expte 26) y 24 Abril (Caja 27, ms. 30); carbón, aceite y vino Carlón en 26 Abril (Caja 27, ms. 30)
- 3 Las medidas para asegurar el suministro de pan y su precio está en un Aviso al Público (Colección de Órdenes, [1810], 27). Los precios del pan en julio de ese año están en otro Aviso al Público, publicado en el Diario Mercantil de Cádiz el 8 de junio de 1810.
- 4 El precio mayorista del agua traída antes del asedio desde el Puerto Santa María, estable desde 1802, y el precio del que se traía desde el manantial de Casería, en 11 mayo 1810, ya en pleno asedio, está en MOLINA, 1993, 158. Los precios de venta de los aguadores, por zonas de barrios, en SÁNCHEZ ÁLVAREZ, 1993, 196. El precio del agua de los aljibes municipales de Cádiz, en 13 agosto 1812, están en AHMC, L-10171, f. 15v.
- 5 Los sueldos mensuales de los empleos militares están en GONZÁLEZ CARVAJAL, 1810 (a efectos de compararlos con los demás oficios, que se cobraban por días, se dividen entre 30). El sueldo de los marineros y remeros civiles se publicó en "Gazeta de la Regencia", 18 mayo de 1810. El salario medio de menestrales y jornaleros referido a 1797, pues estaba prácticamente congelado desde entonces, está en MIRÓ, 1998, 224.
- 6 Para ampliar el estudio de la cocina del Cádiz de las Cortes, tanto en sus recetas de Nueva Cocina burguesa como en las de implantación más popular, ver RUIZ TORRES, 2009; 2011; 2014
- 7 La receta del Derretido aparece en ALTAMIRAS, 1791: 75-76
- 8 La primera edición del libro de ALTAMIRAS es de 1745. Usaremos la edición de 1791 por ser la que disponemos de fecha más cercana a nuestro estudio.
- 9 La primera edición del libro de MARTÍNEZ MONTIÑO es de 1611. Todas las recetas citadas están extraídas de la decimosexta impresión, de 1809, por ser la de fecha más cercana a nuestro estudio.
- 10 En los capítulos adicionados por la Real Sociedad Económica Matritense a la edición que hicieron a la Agricultura General de ALONSO DE HERRERA, 1819: Tomo III, 262, hablan del abundante consumo de tomates: "Se halla tan generalmente introducido su uso por todo el reino, y su consumo es tan excesivo y extraordinario, que se puede asegurar no haber pueblo, por pequeño que sea, en que no se cultive esta hortaliza con más abundancia que todas las demás, y cuyo despacho sea más pronto". Entre las formas de comerlo (crudo con sal, fritos, guisados con carnes, pescados y otros manjares, o en salsas y pebres) no incluyen el gazpacho, lo que nos hace pensar que la receta sólo fuera frecuente entonces en zonas cálidas de Andalucía y Extremadura.
- 11 Se cita este gazpacho en la comedia "El padrino y el pretendiente", en DE LA CRUZ, 1789: Tomo VIII, 105.
- 12 Transcribo aquí la traducción que hice del texto original, publicada en RUIZ TORRES, 2009, 65. Las memorias del boticario francés en la guerra (1808-1814) se tradujeron al español y se publicaron un año antes, incluyendo la receta de este gazpacho de tomates, en BLAZE, 2008, 285. (No he podido consultar la edición, que en el mismo 2008, realizó también la Ed. Renacimiento: Memorias de un boticario). Mantengo aquí mi versión, pues creo que la traducción publicada que conozco no es muy acertada cuando interpreta "cerfeuil" (perifollo) como "nuez moscada", o "pinte" por "jarra". En una receta donde la cantidad de agua es muy importante, es más preciso traducirla como "pinta", pues la palabra -del francés antiguo "pinte"- era una medida de volumen anterior al sistema métrico decimal, que volvió a estar en vigor en Francia cuando el autor escribe sus memorias. Su equivalencia en litros variaba según el líquido a medir y el lugar donde se realizase. Según la Tabla de equivalencias entre medidas francesas antiguas y las métrico decimales nuevas, de 1789, una pinta de agua equivalía a 931 ml, un poco menos del litro. A lo largo de ese siglo fue ajustándose este valor y ya en el último cuarto del XIX una pinta equivalía a un litro.

13 Tuve primera noticia del libro de Randolph, 1824, en el espléndido artículo que sobre la historia de los gazpachos de tomate realizo VEGA (BISCAYENNE), 2016. He seguido, a partir de ahí, el hilo de investigación que proponía. Este dato figura en CARRASCO, 2018: 231. Richard S. Hackley fue primero vicecónsul en Sanlúcar, 14 encargándose de la dirección del consulado gaditano cuando el cónsul Joseph Iznardy quedó aislado en su casa de Rota sin posibilidad de poder desplazarse hasta Cádiz.

Bibliografía

AHMC (Archivo Histórico Municipal de Cádiz): Libro 10171

AHMSF (Archivo Histórico Municipal de San Fernando): Caja 27

Alonso de Herrera, Gabriel, *Agricultura General, corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor y Adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*, Madrid, Imprenta Real, 1819

Altamiras, Juan, *Nuevo Arte de Cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, Madrid, Imprenta de Don Joseph Doblado, 1791

Blaze de Bury, Sebastien, *Mémoires d'un apothicaire sur l'Espagne, pendant les guerres de 1808-1814*, Paris, Ladvocat Libraire, 1828

Blaze de Bury, Sebastien, *Un Boticario francés en la Guerra de España. 1808-1814, Memorias*, Madrid, Trifaldi, 2008

Bocanegra Valle, C.; Zambrana Atienza, J., *Cocina Antigua de El Gastor, El Gastor, Centro de Educación de Personas Adultas*, 2006

Capel, José Carlos, *Comer en Andalucía*, Madrid, Penthalon, 1981

Carrasco González, Guadalupe, "La presencia de comerciantes estadounidenses en España a finales del Antiguo Régimen: La actividad mercantil y los negocios de Richard Worsan Meade (1804-1818)", *Chronica Nova*, 44, (Granada, 2018): 215-242

Colección de Órdenes, Avisos, Edictos, Proclamas y demás Providencias de la Junta Superior de gobierno de esta ciudad, desde el momento de su instalación, Cádiz, Oficina de D. Nicolás Gómez de Requena, [1810]

Covarrubias Orozco, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Melchor Sánchez, 1674

De la Cruz y Cano, Ramón, *Teatro o colección de los saynetes y demás obras dramáticas*, Madrid, Imprenta Real, 1789

Diario Mercantil de Cádiz: 2 de enero de 1808 / 8 de junio de 1810

Garrido Domínguez, Antonio, *Viajeros americanos en la Andalucía del XIX*, Ronda, La Serranía, 2007

Garzón de Salazar, Salvador, *Informe del Síndico Personero del Común al Ilustre Ayuntamiento de Cádiz, para satisfacer a la pregunta, que el Consejo Real hizo al mismo Ayuntamiento con el fin de saber en que consistía el alto precio de los víveres, Cádiz, Imprenta de la Junta Superior de gobierno*, 1811

Gazeta de la Regencia de España e Indias: 15 de mayo de 1810 / 18 de mayo de 1810

González Carvajal, Tomás, *Del Oficio y cargos del Intendente del Ejército en campaña*, Valencia, Imprenta D. Benito Monfort, 1810

La Cocina de los Jesuitas. Común modo de guisar que observaban en las casas de los Regulares de la Compañía de Jesús, Sevilla, Imprenta de D. Bartolomé Manuel Caro, 1818 (Reedición de 1994, Sevilla, Portada Ed.)

Maeso Buenasmañanas, Juan Alfonso, *Expediciones navales españolas a la Patagonia argentina durante el siglo XVIII*, Madrid, Ministerio de Defensa, 2007

Martínez Montaña, Francisco, *Arte de Cocina, pastelería, vizcochería, y conservería*, Madrid, Imprenta de Don Joseph Doblado, 1809

Mata, Juan de la, *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer Dulces secos, y en líquido, Vizcochos, Turrones, y Natas: Bebidas heladas de todos géneros, Rosolis, Mistelas, &c, con una breve instrucción para conocer las frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicación*, Madrid, Ramón Ruiz, 1791

Miralo, Recetario de cocina por el Bachiller Miralo escrito en el año 1740 y recopiladas en el 1811, (Edición facsímil del manuscrito), Armilla, Colegio Oficial de Ingenieros Superiores industriales de Andalucía Oriental, 2001

Miró Ripollés, Elena, *Cádiz en el reinado de Carlos IV (1788-1808)*, Cádiz, Servicio Publicaciones Universidad de Cádiz, 1998

Molina Martínez, José María, *“El agua en Cádiz durante la Edad Moderna”, en Agua, ciudad y territorio: aproximación geo-histórica al abastecimiento de agua a Cádiz* (Coord. Juan Manuel Barragán Muñoz), Cádiz, Servicio Publicaciones Universidad de Cádiz, 1993

Pérez de Montoro, José, *Obras póstumas líricas humanas*, Madrid, Antonio Marín, 1736

Postura acordada de unánime conformidad entre la Comandancia Militar de Matrículas en nombre y representación de los marineros matriculados y el Ayuntamiento de esta ciudad, a que deberá arreglarse todo el año y por ahora la venta del Pescado, haciéndose diferencia seis meses de verano y seis de invierno, cuando voluntariamente los pescadores lo introduzcan en la Plaza del mercado público, Cádiz, folleto sin pie de imprenta, marzo 1808. (Se encuentra en la Caja 127-57, en la Biblioteca Pública de Cádiz)

Randolph, Mary, *The Virginia House-Wife*, Washington, Davis and Force (Franklin´s Head), 1824

Ruiz Torres, M.; López Pérez, M.; Goicoechea Sancho, C., *Las Recetas Gaditanas del Doce*, Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Diputación de Cádiz, 2011

Ruiz Torres, Manuel J., *“El bienestar de los individuos. El Cádiz Constitucional en el progreso a la cocina moderna”, en Crónica Popular del Doce* (Coord. María Jesús Ruiz), Sevilla, Alfar, 2014

Ruiz Torres, Manuel J., *Cocina y gastronomía en el Cádiz de las Cortes*, Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Diputación de Cádiz, 2009

Sánchez Álvarez, Ana María, *“Los siglos contemporáneos: una etapa clave del abastecimiento moderno gaditano”, en Agua, ciudad y territorio: aproximación geo-histórica al abastecimiento de agua a Cádiz* (Coord. Juan Manuel Barragán Muñoz), Cádiz, Servicio Publicaciones Universidad de Cádiz, 1993

Santacara, Carlos, *La Guerra de Independencia vista por los británicos. 1808-1814*, Madrid, Col. Papeles del Tiempo, nº 7, A. Machado Libros, 2005

Terrón, Eloy, *España, encrucijada de culturas alimentarias: su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, 1992

Twiss, Richard, *Viaje por España en 1773*, (Edición y traducción de Miguel Delgado Yoldi), Madrid, Cátedra, 1999

Vega Pérez de Arlucea, Ana (Bizcayanne), *“El gazpacho de siempre no lleva tomate”, EL PAÍS*, [En línea] (2016). Disponible en: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2016/07/28/articulo/1469723990_206802.html. [Consultado el 17 de agosto de 2016]

VV. AA., *Del Antiguo al Nuevo Régimen. Hasta la muerte de Fernando VII*, (Coordinado por J.L. Comellas García-Llera), Tomo XII de Historia de España y América, Madrid, Rialp, 1981

ESCASEZ Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN

apuntes etnográficos desde el oriente
de Guatemala

Mariano Juárez, Lorenzo; Rivero Jiménez, Borja; López-Lago Ortiz, Luis; Conde-Caballero, David.

Universidad de Extremadura

Resumen

La región ch'orti' del oriente de Guatemala ha ocupado, de manera repetida en las dos últimas décadas, portadas y espacios comunicativos a nivel nacional e internacional. El tema de las noticias se relaciona con la perenne situación de crisis alimentaria en la que conviven varias decenas de miles de personas de este grupo indígena. En este texto se aborda la construcción de una parte del discurso de los medios de comunicación que parte de la "gastronomía del hambre", con relatos con la falta de comida y descripciones de lo "que llega a comerse" pero que acaban en actos performativos construidos como "etiquetas hostiles" hacia las víctimas. El periodismo alimentario, cuando no se realiza con la adecuada reflexión, puede desembocar en interpretaciones por parte de los lectores en los que los hambrientos lo son por propia responsabilidad.

Palabras clave: Hambre, medios de comunicación, desarrollo, indígenas, Guatemala.

Abstract

The ch'orti' region of eastern Guatemala has repeatedly made the headlines in the last two decades, and has occupied communication spaces at the national and international level. The subject of the news is related to the perpetual situation of food crisis in which several tens of thousands of people from this indigenous group live together. This text addresses the construction of a part of the media discourse that begins with the «gastronomy of hunger», with accounts of the lack of food and descriptions of what «gets to be eaten» but ends up in performative acts built as «hostile labels» towards the victims. When food journalism is not carried out with adequate reflection, it can lead to interpretations by readers in which the hungry are hungry by their own responsibility.

Key Word: Hunger, mass media, development, indigenous, Guatemala.

partida en Guatemala: Costa 30 mil
en un caso en el país

Costa Rica, República, Guatemala, Costa Rica, Costa Rica

Costa Rica

Costa Rica, Guatemala, Costa Rica, Guatemala



Introducción

En las dos últimas décadas, la región ch'orti', en el oriente de Guatemala, ha sido el foco de noticias repetidas que ligan este lugar con el hambre, definido en términos de cotidianidad. Una búsqueda en Google con los términos Chiquimula -la cabecera municipal- y hambruna arroja más de 14 mil resultados, una gran parte de noticias recogidas en los medios de comunicación. **La historia mediática se remonta a 2001, cuando la casualidad llevó a la reportera Julia Corado a una historia en el municipio de Jocotán, a finales de agosto.** En la crónica publicada, la periodista no ahorró detalles del dolor del encuentro, como cuando la joven defecó en la banca y le espetó a Julia “no tenga pena, es puro aguajal”, palabras que los guatemaltecos podrían leer aquella mañana en el diario. Acordaron una nueva entrevista días después, pero nunca llegó a celebrarse. Juanita murió justo antes de que la periodista llegara al segundo encuentro. Siglo XX publicó también el relato: **“Ayer murió Juanita. Juanita García, la niña de 12 años que estaba perdiendo el cabello a causa de la desnutrición, falleció ayer a las 2:00 horas, en su lecho del hospital Bethania. Allí estaba el miércoles, cuando la visitarían los reporteros de ‘Siglo Veintiuno’. En medio de los dolores, esbozó una sonrisa que iluminó su rostro demacrado y se levantó para sentarse en una banca (...) después trató de levantarse, pero la debilidad le ganó. Se desvaneció y trató en vano de llorar. Pero no había lágrimas. Era imposible con esa deshidratación”. La cobertura mediática del suceso crecía dentro del contexto de la contienda política nacional y se hizo viral con la llegada de corresponsales de medios internacionales: la historia de un caso había destapado otras decenas. Se había decretado el inicio de lo que fue conocido como «La hambruna de Jocotán”. **Las cifras de desarrollo de la región hablan de carencias y atrasos, de dificultades y un contexto difícil en el que vivir, pero una parte del relato periodístico se centró en la espectacularización del dolor. Junto con las palabras, la elección de las imágenes perfiló la realidad de una manera muy concreta.****

Este es un ejemplo que ilustra parte de la forma en que se ha narrado la desgracia vinculada a los contextos de precariedad alimentaria. De manera más que curiosa, fue la irrupción del relato periodístico del hambre a finales del siglo XIX quien más contribuyó a un cambio en la concepción del hambre, sus definiciones y sus causas. **De acuerdo con Vernon (2011), un tipo de reporterismo de finales de ese siglo contribuiría a hacer estallar la tesis malthusiana, y los hambrientos dejaron de ser considerados como haraganes, miserables y faltos de moral –el correlato del hambre en esta época- para merecer la atención humanitaria, la compasión y la ayuda.** Entre los recursos para humanizar el hambre de ese nuevo periodismo al que apunta Vernon, destacó el uso de la imagen, no ya como un documento retrospectivo, sino como una técnica que inauguraba la noción de “reporteros gráficos” y su uso general en la prensa ilustrada de la época (Vernon, 2011:47). Se empleaba una variedad de técnicas que incluía el fotoperiodismo, los informes de testigos, relatos con atención al sufrimiento en busca de la empatía del lector, mapas y censos del hambre, etc. Los relatos de un tipo particular de reporterismo que se hacía eco de lo que Laqueur (1989) describió como “narraciones humanitarias” en el segundo tercio del siglo XIX y la cobertura mediática de las hambrunas a lo largo del siglo y medio siguientes definiría como incuestionable la relación entre pobreza, cuerpos famélicos y hambre. El hambre se posaba por igual en los cuerpos de todos los continentes, arrastrando un discurso uniforme de estómagos vacíos, cuerpos famélicos y culturas arrasadas (Mariano Juárez, 2013). **Las hambrunas de la India serían el escenario primigenio de la búsqueda del sentimiento humanitario¹, con el pionero uso de la imagen que acompañaba al relato de viaje de Merewether por la India entre 1896 y 1898. Y con ello se inauguraba, también, una estética del relato fotográfico que evidenciará y construirá parte del entramado de las relaciones entre donadores y hambrientos que se mantendrá casi inalterable durante más de un siglo.** Supuestamente ese nuevo relato fotográfico del sufrimiento, que tiene su antecedente en las ilustraciones de la Gran hambruna irlandesa, se hace con una intención pedagógica insertada en un nuevo paradigma de la caridad que se va imponiendo: lograr la empatía

con los hambrientos (López García, 2005: 84-85 y Valone, 2010: 195). No obstante, la recepción del discurso llevaba a otros efectos performativos que es necesario tener en cuenta, para abordar de manera adecuada la forma de comunicar.

Metodología

Este trabajo se fundamenta sobre los presupuestos clásicos de los trabajos etnográficos. Dentro del trabajo de campo en el terreno, se tomó un diario de notas, se realizó observación participante y entrevistas, informales y semiestructuradas con diferentes actores claves de la región de Chiquimula, en el oriente guatemalteco. También se recopilaron noticias de diferentes periódicos desde el año 2001, comienzo de lo que se ha conocido como “la hambruna de Jocotán”. Los textos analizados son de los dos periódicos más leídos en Guatemala, además de otros medios como radios, blogs o incluso documentales, en periodos de hambruna o crisis alimentaria desde 2001 a 2019. Con todos los materiales recogidos se realizó análisis del discurso. La interpretación ha estado basada en la teoría de la recepción (Eisner y Peshkin, 1990, y Zharlick y Green, 1991), que propone tener en cuenta la perspectiva subjetiva del lector, donde cobra importancia su creación de ideas y mundo a través de la acción de la lectura. Se presentan aquí algunos datos preliminares de la investigación

Las representaciones de la “gastronomía del hambre” en los medios de comunicación

Guatemala es un país pobre. Los datos sobre desnutrición infantil e índices de retraso en el crecimiento contribuyen a la representación como un país donde el hambre es perpetua. Según datos de FAO (Food and Agriculture Organization) y la OPS (Organización Panamericana de la Salud), en Guatemala hay una prevalencia del 49,3% de desnutrición infantil, algo que aumenta en el área rural del país (ONU-AAOPS, 2017). El 58% de los niños indígenas guatemaltecos presentan retraso en el crecimiento (MSPAS; INE, 2017), situándose el quintil más pobre de ellos (en su mayoría rurales e indígenas) como la población con mayor retraso en el crecimiento del mundo (Black et al, 2013). Desde el aquel lejano 2001, las noticias sobre crisis alimentarias se producen de manera casi estacionaria, prácticamente todos los veranos, conocidos en algunas regiones por la dieta, particularmente escasa, como el “tiempo de las tortillas con sal” (Mariano Juárez, 2013). En estos años, **es posible observar un patrón común en la cobertura mediática que resulta problemático:** las noticias comienzan alarmando a la población por la muerte por desnutrición de un número creciente de personas, la mayoría niños, para describir la “gastronomía del hambre”, enfatizando la ausencia de alimentación, y acompañando siempre con imágenes de niños, muchas veces solos, mal vestidos y mal aseados, en fila, actitud pasiva, esperando o mirando comida. El tipo de redacción se aprecia en relatos como el que sigue:

“(…)Y con ello su futuro. Roque, como cuenta, no ha querido llevar a la pequeña a un centro asistencial por miedo a que se la quiten. La mayor parte del tiempo comen “tortilla con sal”. Y cuando no quilete, una hierba que les da algunos de los nutrientes que necesitan”

“La mamá regaló a la niña porque no la quería. No es perro ni animal para que la regalen”, asegura sobre la pequeña Clara mientras la sostiene en su regazo y ella, callada, juega con las manos del muchacho”²

Las descripciones periodísticas tienden a poner en foco en las carencias (lo cual no es ciertamente incorrecto) de la dieta, bajo esa idea que lleva asociado comer “tortillas con sal”: metafóricamente, la pérdida de gusto, de emotividad. **Comer en el hambre es comer como comen los animales. Y eso se intensifica con el relato de los saltos fronterizos del hambre, lo que se llega a comer al no tener nada: hierbas, comida de animales.** Veamos ese discurso en esta otra noticia:

“(…) Este caso muestra la necesidad de alimento en El Rodeíto, Jocotán, Chiquimula, donde recientemente Erminda García Ramírez, de 24 años, y sus hijos de 8 y 6 años, así como otro y 11 meses, recibieron atención médica por haberse intoxicado. García informó que fue al campo para buscar algún alimento para sus hijos, pues no tenían para comer y encontró unos hongos, los cuales creyó que eran comestibles.”

“Cociné los hongos en mi casa para comerlos con mis hijos, porque no teníamos ningún alimento, al ingerirlos empezamos a sentir mareos y uno de ellos se desmayó. Tuve miedo de morir por lo que decidí pedir ayudar a mis vecinos”, manifestó la madre de familia.”³

La gastronomía del hambre, en términos mediáticos, sigue el esquema de otros discursos, incluso los académicos: **narrar la falta de alimentos y conducir hacia una minusvaloración de los hambrientos, justo lo que pretendía evitar el reportero de finales del siglo XIX.** Si uno echa un vistazo a los comentarios que aparecen junto a este tipo de noticias, siempre se aprecia un mismo patrón: sentir lástima, a veces culpar a los políticos, pero al final, siempre se acaba culpando a los padres, repitiendo el estigma cultural y el “fatalismo indígena”.

A ello contribuye, cómo decíamos, el uso de las imágenes, que tienden a recrear a grupos en términos pasivos, muchas veces con enfoques a niños, a cuerpos famélicos, apuntando a los ojos, que parecen interpelar al lector, otras veces mirando a la comida. Las imágenes de “la gastronomía del hambre” tienden a destacar la ausencia, la falta total de emotividad, con comidas escasas, poco estéticas, con comales vacíos como la metonimia de la falta de cultura:

Los mass-media, pero también ciertas instituciones del desarrollo, han construido la comunicación a partir de las imágenes estereotipadas de niños desnudos, harapientos, famélicos, sucios. Fotografías que se cuelan entre titulares que parecen querer reducir todo a cuatro palabras: «aquí habita la miseria». La gastronomía del hambre

Desnutrición en Guatemala: Cada 30 minutos se registra un caso en el país

Cada media hora en Guatemala un niño menor de 5 años cruza el umbral de la desnutrición aguda. Así lo evidencian los datos de las últimas tres semanas que publica el Sistema de Información

PRENSA LIBRE

Guatemala

Ciudades

Deportes

Internacional

Economía

Vida

Opinión

Studio

Por Ana Lucía Ola

4 de junio de 2020 a las 5:06h



★ Archivado en:

► Coronavirus ► Coronavirus Guatemala ► crisis alimentaria ► desnutrición



La desnutrición aguda golpea principalmente a las familias de las áreas rurales del país. (Foto Prensa Libre: Hemeroteca PL)

Figura 1. Imágenes de la infancia que proyectan la idea de la “gastronomía del hambre”. Fuente: <https://www.prensalibre.com/guatemala/comunitario/cada-30-minutos-se-reporta-un-nino-con-desnutricion-aguda-en-el-pais/>

Una fotografía podría ser un ejemplo paradigmático de todo este proceso. El diario Prensa Libre la utilizó para ilustrar la portada del dos de septiembre de 2001. En ella aparece Marina López Pérez abriéndose paso entre la maleza, sosteniendo a duras penas entre sus brazos a su hijo Jaime, de seis años, en busca de atención médica. La mirada de Jaime es una mezcla de desorientación, de angustia, de dolor y de miedo. Con su brazo izquierdo intenta agarrarse a su madre, y vestido sólo con una sucia camiseta, deja ver con claridad los estragos de la enfermedad en su cuerpo. Una imagen que podría entenderse tanto como una poderosa llamada a la solidaridad como una poderosa expresión de distancia. La cooperación al desarrollo debe evitar los usos casi pornográficos de estas imágenes que, sin embargo, han sido muy usuales en la región para explicitar el cambio cultural, el desarrollo. En muchas de las imágenes aparecían niños representando la falta de atención y cuidado. Tal y como ha apuntado Briggs (2003:185), la imagen de un niño solo resulta para los occidentales inquietante, y nos incita a resolver el problema narrativo que presenta, confortarle si sus padres no están. La ausencia de los padres en esas imágenes ofrecía un espacio para la retórica interpretativa hacia la despreocupación. El asunto central es, como han señalado

Sinervo y Hill (2011) para las imágenes de las postales andinas en Cuzco, que se introduce la idea que los andinos – y aquí los ch'orti' – no cuidan de sus propios hijos, esto es, a través de estas imágenes se introduce el discurso de la falta de cuidado de las madres, su despreocupación, ofreciendo el espacio necesario para la intervención paternalista a través de la construcción ideológica del abandono. Un tipo de relato, parcial, que vuelve a contar una historia errada, con graves implicaciones para la cultura perceptora.

La gastronomía del hambre se asocia de esta manera con “la falta de”, pero se extiende a lo social y a lo identitario. Y esto sí es un problema. **Más allá de la falta de comida, hay pobreza y falta de limpieza, de atención, de cuidado.** Volvemos a hacer responsables a aquellos que no tienen que comer. Al no cuidar este discurso, la representación del hambre es la de la falta de cultura de aquellos que la sufren.



Una cuna de madera de un niño en el caserío El Ceibal, Jocotán, Chiquimula, evidencia las condiciones de pobreza en las que vive la mayoría de las familias, cuyos integrantes comen tortillas con sal tres veces al día. (Foto Prensa Libre: EFE)

Figura 2. Una cuna de madera en el caserío El Ceibal, Jocotán, Chiquimula, evidencia las condiciones de pobreza en las que vive la mayoría de las familias, cuyos integrantes comen tortillas con sal 3 veces al día. Fuente: <https://www.prensalibre.com/ciudades/chiquimula/las-historias-mas-tristes-de-la-hambruna-que-se-vive-en-el-corredor-seco-tienen-rostro-de-nino/>

Se corre el peligro no sólo de describir la realidad con brocha gorda, sino de acabar construyendo de manera performativa una realidad que atenta contra las víctimas. Algo que sucede cuando el diario Siglo XXI señalaba, en la edición del 24 de septiembre, lo que entendía que era una de las claves de esta hambruna: “comer, un privilegio masculino». Comunicar es ser conscientes de las implicaciones de las representaciones que se vehiculan con el discurso y requiere de una reflexividad sosegada y puntillosa. Porque al contar así las cosas, se está contando parcialmente, y se está contando mal. Puede

que el reparto de comida en este contexto se realice por la regla de las contribuciones (más a quien más parece trabajar) o el estatus (más al género que ocupa la hegemonía) pero esto es no entender las reglas culturales, no entender la capacidad performativa de los sujetos, no entender el contexto local. Y al no hacerlo, **comunicamos un estereotipo que juega en contra de los que sufren el hambre.**

Hace unos años, Televisión Española emitió un documental que se grabó en la región, relacionado con los Objetivos del Milenio, con el reto de divulgar la realidad del hambre y la concienciación de que necesitamos un mundo más justo. En los días siguientes pedimos a amigos y conocidos que nos contaran sus impresiones. Aquí va una de las repuestas:

«la pobreza extrema se detecta en la escasa cultura nutricional que tienen, derivando en los retrasos de desarrollo de los niños, pero no entiendo como con la naturaleza que tienen, solo se alimentan de maíz y frijoles, no se ve pesca, cultivo de hortalizas, cría de ganado, qué pasa, dónde están los programas de cohesión social, y acción contra el hambre, e imagino que no llegaré a estas montañas (...) Hay mucho trabajo que hacer con ellos, para cambiar los esquemas de su ignorancia ante una realidad que no desean, que no pueden cambiar, posiblemente se les pueda capacitar para sobrevivir mejor sin perder sus raíces culturales, simplemente ampliarlas con variantes que les lleve a superar el hambre, y la incultura... disculpa, mi ignorancia de esta realidad no vivida de primera mano, me hace ver las cosas con otro prisma, tú no lo verás igual, los cambios deben ser muy complejos, nada fácil... pero ahí está, confiemos en su fortaleza y ganas de vivir, y por supuesto con toda la ayuda humana y económica que se les pueda dar... porque sus rezos me parece que no hacen efecto (...) Vaya mirada los niños, pese a su media sonrisa, los ojos lo dicen todo, ¡ah! menos mal que salen vestidos, su felicidad está en ignorar que existen otros lugares donde se come y vive mejor... de adultos lo descubrirán... mi hijo dice, porqué veo estas cosas, son mentiras, ves otro ignorante, su felicidad es pensar que todo está bien, no hay carencias de nada en el mundo, solo los negritos reducidos en las tribus... le planteo apadrinar un niño, me salta cuándo él se vaya de casa, cree que es adoptar y le tendría que ceder su habitación...»

A modo de conclusión y sugerencias

Los profesionales de la comunicación deben cuidar sus discursos comunicativos porque en ocasiones contribuyen, de manera no intencional, a reproducir y amplificar esas, en palabras de Nelson (2016) "etiquetas hostiles". Los medios de comunicación tienen un papel crucial en el proceso de reflexión del carácter performativo de los discursos que construyen -en tanto que, como ha señalado la teoría postestructuralista,

no son solo discursos sino realidades. Requiere de una atención pormenorizada, de un trabajo profesional siempre complejo. De lo contrario, corremos el riesgo de definir un modelo comunicativo que bajo la intención de ayudar y acortar distancias conduzca a un modelo que aumente las brechas, que intensifique las asimetrías. Un modo particular de lo apuntado por Miriam Ticktin (2006) para otro contexto, una forma concreta de violencia contra las víctimas. La crítica de las ciencias sociales ha profundizado mucho sobre estas cuestiones, con aproximaciones posmodernistas del discurso del desarrollo, enfatizando la necesidad de abordar los “textos y palabras” del desarrollo, sin caer en la idea que “el lenguaje sea lo único que existe” (Crush, 1995: 5).

En esos intercambios sobre imágenes y representaciones narrativas del sufrimiento, se ejemplifica en algunas ocasiones un proceso de distinción entre unos y otros, entre los modos adecuados y no adecuados de estar en el mundo. El discurso mediático de algunas veces supone estar en una “carrera” por visualizar el sufrimiento, eso que Clifford Bob (2002) denominó “the global meritocracy of suffering” reproduciendo prácticas neocoloniales que arrinconan los mundos de sentido moral, que opacan las versiones locales del sufrimiento pero también las prácticas de resistencia y lucha. La agencialidad local se vela tras el discurso del fatalismo, de la estigmatización de lo cotidiano como errado, cercenando el espacio político y moral de estos agentes en la periferia de la pobreza, en el abandono y asfixiante espacio de la falta de humanidad. Las imágenes de esos otros cuerpos sufrientes se cuelan en los West-theatres de formas diversas, pero corremos el riesgo de aumentar la brecha que separa a unos de otros.

Al enfocar en la carencia y atribuir las causas a una forma de ser (indígena, menos válido) se pierden otros muchos elementos que deben ser igualmente anotados: la lucha, la resistencia, las historias de resiliencia, el patrimonio gastronómico marcado por la invención, la riqueza de una cultura gastronómica basada en el aprovechamiento. No es un asunto sencillo, porque requiere de tiempo para conocer el contexto, de tener herramientas para entender la diferencia cultural y poder contarla de manera lo más adecuada. Es la manera de trabajar para poder eliminar las asimetrías, por evitar los malentendidos culturales. Todo un desafío en el que se ha avanzado mucho, pero aún queda camino por recorrer.

Notas

- 1 Con la esperanza de que sólo “a un corazón tocase y un monedero se abriese en beneficio de la infinidad de desnudos y hambrientos del Indostán” (Merewheter, Cit. En Vernon, 2011:50).
- 2 Fuente: <https://www.prensalibre.com/guatemala/comunitario/cada-30-minutos-se-reporta-un-nino-con-desnutricion-aguda-en-el-pais/>
- 3 <https://www.prensalibre.com/ciudades/chiquimula/saciar-su-hambre-casi-le-cuesta-la-vida-a-mujer-y-sus-tres-hijos-en-jocotan/>

Bibliografía

- Black, R.E.; Victora, C.G.; Walker, S.P.; Bhutta, Z.A.; Christian P.; De Onis, M. et al. "Maternal and child undernutrition and overweight in low-income and middle-income" countries. *Lancet* [en línea] 382: 427-451 (2013). Disponible en <http://www.jstor.org/stable/3183388> [Consultado el 21 de Agosto de 2020]
- Bob, Clifford, "Merchants of Morality", *Foreign Policy*, [en línea] Marzo-Abril. 36:45 (2002) Disponible en <http://www.jstor.org/stable/3183388> [Consultado el 16 de Agosto de 2020]
- Briggs, Laura "Mother Child, Race, Nation: The Visual Iconography of Rescue and the Politics of Transnational and Transracial Adoption", *Gender and History* 15,2 (Glasgow, 2003): 179-200.
- Crush, Jonathan. 1995. Introduction: Imagining Development. En. Power of Development. Jonathan.Crush (Ed), pp. 1-26. Routledge. Nueva York.
- Eisner, E. W. y Peshkin, A. (1990) *Qualitative inquiry in education: The continuing debate*. New York: Teachers College Press
- Laqueur, T., "Bodies, details and the humanitarian narrative" en Hunt, L. (ed.), *The New Cultural History*. Berkeley: University of California Press, 1989.
- López García, J., "Sentido y efectos de la fotografía para la solidaridad" en Ortiz García, C.; Cea Gutiérrez, A.; Sánchez Carretero, C. (Coords.), *Maneras de mirar: lecturas antropológicas de la fotografía*, Madrid, CSIC, 2005: 84-85.
- Mariano-Juárez, Lorenzo "El hambre en los espacios de la cultura. Visiones indígenas Maya Ch'orti", *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 8(2) (Madrid, 2013a): 209-232.
- MSPAS. Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social; INE, Instituto Nacional de Estadística de Guatemala, Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil 2014-2015. Guatemala, Gobierno de Guatemala, 2017.
- Nelson, Diane. *A Finger in the Wound: Body Politics in Quincentennial Guatemala*. Berkeley, University of California Press, 1999. [Trad. de Martínez, Sara, Man Ch'itil. *Un dedo en la llaga. Cuerpos políticos y políticas del cuerpo en Guatemala del Quinto Centenario*, Ciudad de Guatemala, Cholsamaj, 2006]
- ONU-AAOPS. *Sistemas alimentarios sostenibles para poner fin al hambre y la malnutrición*. Santiago, 2017.
- Shweder, Richard, "Ethical relativism: is there a defensible version?", *Ethos*, 18 (New York, 1990): 205-218.
- Sinervo, Aviva; Hill, Michael, "The Visual economy of Andean Childhood Poverty: Interpreting Postcards in Cusco " *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 16,1 (Arlington, 2011): 114-142.
- Ticktin, Miriam, "Where ethics and politics meet. The violence of humanitarianism in France", *American Ethnologist*, 33, 1 (Nueva York, 2006): 33-41
- Valone, David, *Ireland's Great Hunger*, Lanham, University Press of America, 2010.
- Vernon, James, *El hambre: una historia moderna*, Valencia, Universidad de Valencia, 2011.
- Zaharlick, A. y Green, J. (1991) Ethnographic research. En J. Flood, J. M. Jensen, D. Lapp y J. R. Squire (eds.) *Handbook of research on teaching the English language arts* (pp.205-223). New York: Macmillan.

3 INICIATIVAS PARA ECUADOR

Tres iniciativas combaten la crisis alimentaria y económica en Ecuador

Three initiatives fight the food and economic crisis in Ecuador

Por **Ana Belén Veintimilla**

Resumen

El presente artículo compone un breve estudio de caso de tres iniciativas que se enmarcan en las soluciones a problemas que afectan distintas ramas de la cadena de alimentos; desde la producción, el consumo y la industria del servicio de alimentos en Ecuador. El artículo responde a la crisis de pérdida de especies nativas con el emprendimiento comunitario de Mushuk Kawsay. Así mismo, repasa una mirada en el consumo y desperdicio de alimentos, tomando en cuenta la labor de los bancos de alimentos en Quito. Por último reconoce que la pandemia a causa del COVID-19 generó crisis en los restaurantes y destaca la labor de Warmi que apuesta por un sistema más comunitario para su subsistencia.

Palabras clave: Ecuador, papa nativa, mashua, comunidad, desperdicio, rescate, alimentos, cooperativa, productores, crisis.

Abstract

This article is a brief case study of three initiatives that are part of the solutions to problems affecting different branches of the food chain; from production, consumption and the food service industry in Ecuador. The article responds to the crisis of loss of native species with the community enterprise of Mushuk Kawsay. It also reviews a look at food consumption and waste, taking into account the work of the food banks in Quito. Finally, it recognizes that the COVID-19 pandemic generated a crisis in restaurants and highlights the work of Warmi, who is committed to a more community-based system for their livelihoods.

Key Word: Ecuador, native potato, mashua, community, waste, rescue, food, cooperative, producers, crisis



Introducción

La pérdida de especies nativas, el desperdicio de alimentos y la disminución de la oferta de servicios de restauración son tres aristas de una crisis en la industria de alimentos que enfrenta el Ecuador.

Los alimentos considerados especies nativas son productos que diversifican la dieta de los comensales. La disminución de la variedad de especies ha sido una preocupación constante para cocineros, productores e investigadores locales. Por ejemplo, el Centro Internacional de la Papa destaca que en Ecuador existen 350 variedades de papas nativas, pero solo catorce se encuentran en los mercados locales. Allí no solo se pierden sabores sino también productos con propiedades nutritivas.

El alto nivel de desperdicio de alimentos muestra la poca conciencia de la población frente a la necesidad de muchas familias por acceder a productos alimenticios. Se estima que en la capital, Quito, existe un desperdicio de 4 toneladas diarias de alimento.

Aunque en las otras áreas la pandemia también generó escosor, la crisis económica ejerció una mayor presión en restaurantes, cafeterías y fuentes de soda que no resistieron y se vieron forzados a cerrar definitivamente. Hasta julio, según diario El Comercio, se contabilizaban 940 locales cerrados.

Para hacer frente a estas crisis existen iniciativas ciudadanas que desde su rama generan acciones que plantean cambios. Una comunidad en Chimborazo encontró en la mashua, una papa nativa, el valor para reconstruir sus páramos y recuperar la especie. Algunos equipos ven en los bancos de alimentos y el trueque la opción para detener el desperdicio de alimentos y un restaurante en Quito cambió su modelo de negocio a un sistema más comunitario para sostenerse durante la pandemia. Tres propuestas que buscan ser una luz para un país en crisis.

Rescate de alimentos nativos

A las faldas del nevado Chimborazo en Riobamba, Ecuador, se asienta la parroquia de San Juan; hogar de 22 mujeres, miembros de la Asociación de Mujeres Indígenas Mushuk Kawsay. Las integrantes tienen entre 18 y 78 años y desde 2017 trabajan juntas para rescatar la mashua, un tubérculo andino similar a la papa.

Para María Cutiupala, presidenta de la Asociación Mushuk Kawsay, el consumo de mashua y la producción local de leche les llevó a sacar provecho del tubérculo que consideraban que se estaba olvidando. "Hemos llamado a reuniones para rescatar la cultura y soberanía alimentaria, en comunidades aledañas ya no había ni la semilla", resalta la líder del proyecto. Al darse cuenta de esta situación generaron espacios de encuentro con otras comunidades para vender y distribuir las semillas de mashua "para que se siembre y luego ellas vuelvan a vender".

La mashua que producen en Chimborazo tiene un tono amarillo pálido y visualmente se asemeja a una zanahoria blanca. Este tubérculo es propio de las alturas, se cultiva entre 2800 y 4000 msnm en Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia. La variedad ecuatoriana tiene un dulce natural que fue aprovechado por Mushuk Kawsay para elaborar derivados como yogur, mermeladas y helado.

A partir del emprendimiento, la comunidad ha creado un producto que genera sostenibilidad para la asociación. Incluso han sido acreedoras a los premios Latinoamérica Verde por su elaboración de yogur de mashua bajo su marca Tandalla Warmis (mujeres unidas en kichwa). La venta de este producto –a través de redes, bioferias o el portal greencrowds.org– ayuda a mantener la asociación y reinvertir en la comunidad.

El yogur se elabora de forma manual. El tubérculo se lava y deshidrata al sol, después se cocina y se lo deja reposar por una noche. Al día siguiente se cocina con azúcar y panela. Cuando se logra la consistencia de una mermelada se la combina con la leche procesada en forma de yogur natural.

Cutiupala destaca que el rescate de la mashua les ha permitido retomar una dirección hacia la soberanía alimentaria y rescatar el páramo. Ahora, señala que han recuperado 50% de sus tierras, “cuidamos las fuentes de agua, sembramos plantas nativas no exóticas en los ojos de agua, mejora nuestra calidad de vida y hemos recibido capacitaciones”. Organizaciones como el Programa de Pequeñas Donaciones del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo dan soporte a la comunidad para desarrollar el producto, incluso mantienen el proyecto en su portal GreenCrowds para recolectar fondos que fortalezcan al emprendimiento.

Para continuar la producción de yogur, pero respetar las tierras Cutiupala explica que han elaborado un plan de siembras escaladas. De esta forma, las parcelas de cada integrante se cosechan en diferentes momentos del año y así se aprovecha la materia prima. “Tenemos 200 hectáreas de páramo de donde vienen las fuentes de agua”, destaca Cutiupala, lo que les permite continuar la exploración de productos nativos para su rescate.

Paradojas entre la abundancia y la escasez

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, en Ecuador se desperdician 939 000 toneladas de alimentos al año, lo que equivaldría a USD 334 millones. Considerando que hasta diciembre del 2019 se contabilizó un 38,1% de ecuatorianos que viven en pobreza, para José Luis Guevara, director ejecutivo del Banco de Alimentos Quito (BAQ), “el hecho de que todavía existan personas que están botando alimentos es un crimen”.

El BAQ nació en el 2003, uno de los primeros en el país que ahora cuenta con otros bancos en Guayaquil, Cuenca, Loja, Ambato y Esmeraldas. Guevara explica que por ahora cada uno funciona de forma independiente pero que buscan trabajar a través de redes para servirse de apoyo.

Guevara añade que a través del banco se ha logrado generar conciencia sobre todo en empresas que reparten alimentos. El desperdicio en grandes empresas se genera por toneladas. Guevara comenta que cuando se trata de grandes cantidades no está permitido botarlo en la basura y, en cambio, pasan por procesos pagados de incineración. “Es absurdo que paguemos por incinerar alimentos, mientras hay gente con hambre”.

A través del sistema de recolección y redistribución de alimentos el BAQ ha llegado a repartir comida a un promedio de 24 500 personas mensualmente, desde enero hasta agosto del 2020. Guevara reconoce que la pandemia ha ayudado a que aumente la cantidad de alimentos rescatados. Si bien se cerraron las opciones de recolección como el Mercado Mayorista – de donde obtenían alrededor de 2 toneladas cada semana-, aumentaron sus alianzas. El BAQ pasó de tener alianzas con 29 empresas a 62, durante la emergencia. “Solo en abril entregamos 127 toneladas de alimento, con la mitad de las personas (voluntarios) que trabajábamos antes”.

Desde la sociedad civil también se han generado redes para evitar el desperdicio, aunque a menor escala. En Facebook es posible encontrar grupos como Foodsharing Quito, un espacio donde los ciudadanos comparten sus alimentos, alertan sobre áreas en las que se puede rescatar productos y se genera una comunidad más consciente en relación al desperdicio. En un estilo similar trabaja Idónea/Fermento, un restaurante que utiliza los desperdicios de otras tiendas para elaborar productos como conservas o cenas tipo ‘pop up’.

Guevara destaca que lo importante es generar conciencia e identificar acciones concretas en las que se ayude a erradicar el hambre y el desperdicio.

Las cocinas funcionan en comunidad o están en riesgo

El negocio de los restaurantes ha sido uno de los más golpeados por la pandemia en Ecuador. André Obiol, presidente de la federación hotelera y miembro de las asociaciones de restaurantes del Ecuador, explica que en la actualidad se conoce que un 30% de restaurantes, cafeterías y negocios de comida han cerrado en Guayaquil y un 40% en Quito, las ciudades más grandes del país. La cifra se traduce a 70 000 empleos perdidos a nivel nacional, afirma Obiol.

Para evitar caer en los despidos y cierre del restaurante, Warmi cambió el modo de trabajo hacia una cooperativa. Vanesa Herrera, gerente propietaria de Warmi, explica que si bien no cambian el registro del local, porque es un capital familiar, mientras dure la pandemia adoptaron el modo cooperativa. "Es un trabajo de una forma más horizontal, equitativa. Todos opinamos, tomamos decisiones".

La fórmula en la que optaron para sacar adelante el proyecto se planteó desde la administración hacia el equipo. Herrera explica que se adoptó una forma de trabajar en donde las ganancias se dividen 50% para pagar los alimentos que son su materia prima y el resto se reparte entre el equipo de 9 personas. "Al principio fue muy fuerte porque no nos alcanzaba casi nada, pero poco a poco hemos mejorado".

Para Herrera ha sido importante mantener las cuentas claras con su equipo. Reconoce que han logrado mantener su carta sin cambios. Warmi nació como una tienda de productos elaborados como mermeladas, ají, salsas o aderezos hace 13 años y el restaurante se estableció hace cuatro. La comida que sirven resalta los productos nativos en desayunos, almuerzos fijos y menú a la carta. Ofrecen pamba mesas en las que se degusta una variedad de papas, habas y mellocos. Trabajan también con pesca del día, tamal de chocho (altramuz) y un 70% de productos orgánicos.

La carta se ha mantenido por su estrecha relación con los productores. Tanto así que para evitar que pierdan mercancía ofrecen un espacio a los productores para que vendan directamente sus alimentos a los comensales.

Conclusión

Los ejemplos citados como estudios de caso responden a soluciones tangibles en distintas ramas de la industria de alimentos. Los tres proyectos han generado sostenibilidad tomando en cuenta la necesidad del trabajo en forma comunitaria. Mushuk Kawsay, no solo ha recuperado la semilla de mashua, sino que la comparte con comunidades aledañas. El Banco de Alimentos de Quito genera alianzas para rescatar alimentos, así como recluta voluntarios para alcanzar a cumplir las metas de protección de los alimentos. Mientras que Warmi ha dejado de lado la jerarquía para preservar los empleos de su equipo y mantener la calidad de su menú.

A través de iniciativas ciudadanas es posible generar conciencia ante la crisis de alimentos y su industria. Las alternativas están al alcance de la comunidad y es necesario identificarlas para fortalecerlas y apoyarlas desde la ciudadanía, la academia y las organizaciones civiles.

Bibliografía

- Alvarado, P. (2020) **Restaurante de La Floresta encontró una receta para no cerrar en medio de la pandemia del coronavirus en Quito**, *El Comercio*, 8 de mayo.
- Cutiupala, M. (2020) Entrevista telefónica a Maria Cutiupala, presidenta de la Asociación de Mujeres Indígenas Mushuk Kawsay.
- Espín, C. (2013) *Aporte al rescate de la mashua aplicando técnicas de cocina de vanguardia*. Tesis de Licenciatura. Universidad de Cuenca.
- Greencrowds (sin fecha) Asociación de Mujeres Indígenas Mushuk Kawsay, Greencrowds [consultado el 9 de septiembre, 2020].
- Guevera, J. L. (2020) Entrevista telefónica con José Luis Guevara, director ejecutivo del Banco de Alimentos Quito.
- Herrera, V. (2020) Entrevista telefónica con Vanesa Herrera, gerente propietaria de Warmi.
- Obiol, A. (2020) Entrevista telefónica con André Obiol, presidente de la Federación Hotelera.
- Paz y Miño, G. (sin fecha) **«El desperdicio alimentario se convierte en proyecto gastronómico en Ecuador: Fermento/ Idónea»**, *Patata Santa* [consultado el 31 de julio, 2020].
- PPD (2019) La Asociación de mujeres Mushuk Kawsay Trabaja en la Conservación del Ambiente, Programa de Pequeñas Donaciones, 8 de enero [consultado el 9 de agosto, 2020].
- Primicias (sin fecha) **«El 38,1% de ecuatorianos vive en la pobreza con múltiples carencias»**, *Primicias* [consultado el 9 de septiembre, 2020].
- Ramos, X. (2020) **«Con la comida que se pierde se alimentaría a 1,5 millones en Ecuador»**, *El Universo*, 7 de julio [consultado el 9 de mayo, 2020].
- Torres, L. et al. (sin fecha) **«Inventario de tecnologías e información para el cultivo de papa en Ecuador»**. Centro Internacional de la Papa [consultado el 9 de junio, 2020].
- Varios (sin fecha) **Foodsharing Quito**, Foodsharing Quito [consultado el 31 de julio, 2020].

COMER CON LOS VECINOS

Significados y prácticas de comensalidad comunitaria en épocas de escasez

Pereyra Cousiño, Brenda Lilian. Universidad Nacional de Lanús (Argentina)

Resumen

Comer en el ámbito comunitario constituye una estrategia para enfrentar el desafío del alimento, en especial en momentos de escasez generalizada. Este artículo ahonda en la práctica de la preparación y entrega de comida en forma gratuita (o a muy bajo costo) destinada a quienes carecen de los recursos para obtenerlo. Focaliza en los significados atribuidos a esta práctica. Para ello, recorre la historia de las soupkitchens en Europa y Estados Unidos, así como las ollas y comedores populares en América Latina, para luego hacer hincapié en la experiencia de los comedores populares en Argentina.

Palabras clave: comensalidad, comedores populares, soup kitchens, gastronomía de la escasez

Abstract

Eating at the community level is a strategy to meet the food challenge, especially in times of widespread scarcity. This article delves into the practice of free (or very low-cost) food preparation and delivery for those who lack the resources to obtain it. Focus on the meanings attributed to this practice. To do this, he traces the history of soupkitchens in Europe and the United States, as well as pots and soup kitchens in Latin America, and then emphasizes the experience of soup kitchens in Argentina.

Key Word: commensality, popular dining rooms, soupkitchens, gastronomy of scarcity



Introducción

A lo largo de la historia de la humanidad las comunidades han considerado una obligación moral alimentar al hambriento. Según Polanyi (Polanyi, 2007), antes de la “gran transformación” traída por el nuevo orden económico, el hambre era una cuestión comunitaria ya que el alimento era naturalmente compartido entre vecinos y familiares. Las relaciones que prevalecían en una comunidad eran las de redistribución, reciprocidad y autarquía. En otras palabras o había un ente centralizador que redistribuía el alimento, o se generaban mecanismos de reciprocidad, o las familias producían lo que necesitaban para su sustento. El mercado era sólo una acción residual para aquellos elementos que no podían ser intercambiados fácilmente.

La noción de hambre individual es, por lo tanto, nueva en la historia de la humanidad, y más aún en contexto abundancia. Por lo tanto, tampoco llama la atención que sea en el momento de “gran transformación” y del inicio de la “cuestión social” cuando surjan mecanismos de ayuda más estructurados para los necesitados a través de instituciones sociales. Una forma en la que se manifestaron estos mecanismos fue a través de las cocinas comunitarias, lo que en la literatura en inglés se denomina “soup kitchens” (cocinas de sopa), “community kitchens” (cocinas comunitarias) o “meal centers” (centros de comida). En América Latina la “olla popular” o el “comedor popular” han tenido también un rol importante en la historia, en especial en momentos de escasez.

En este texto buscamos comprender los mecanismos colectivos de asistencia alimentaria institucionalizados entre vecinos o dentro de una comunidad. Luego de una breve introducción sobre los significados de la comida y la comensalidad, haremos un recorrido histórico en las experiencias antes mencionadas, poniendo foco en las formas que fueron tomando y en las interpretaciones que se hicieron sobre su deseabilidad.

Comensalidad en el espacio comunitario

Todos los seres vivos necesitamos alimentarnos con ciertos nutrientes a fin asegurar la supervivencia. Alimentar a sus miembros ha sido históricamente una de las principales responsabilidades de la unidad doméstica y un eje la reproducción social y cultural en torno al cual giran gran parte de las tareas de lo que se denomina “familia”.

Para el ser humano, comer trasciende lo biológico y es un acto eminentemente social. Elegimos, ordenamos, procesamos y damos sentido a los nutrientes que nuestro omnivorismo nos permite metabolizar. (Aguirre, Katz, y Bruera, 2010)

Comer implica al menos tres elementos: un comensal, una comida y una cultura (Aguirre et al., 2010). Una sustancia es comestible en la medida que puede ser metabolizada por el organismo humano. Esa sustancia comestible se transforma en comida sólo cuando es designada como tal por un grupo humano en un tiempo y un lugar determinados. Sin esta referencia, algo puede ser comestible sin ser comida, debido a que no se considera apropiada ni deseable. Por lo tanto, no existe comida si no hay un comensal que la considere como tal.

La comida no puede ser desligada ni del comensal ni de la forma de ser consumida. Las formas sociales no sólo marcan qué se come, sino la forma en que se lo hace, el orden de los alimentos y la mesa en la cual se comparten.

Dentro de las múltiples facetas de la alimentación, los rituales de comensalidad en tanto que rituales de interacción cubre toda la amplia área de los ritos interpersonales, fina y eficazmente a todo lo que el sujeto en presencia de otros; se ve obligado a hacer al objeto de volverse accesible y utilizable para comunicar:

códigos de educación, precedencias, reglas para la torna de contacto, etc. A través de estos ritos se instaura ante todo un respeto entre los individuos; respeto prestado y reconocido de forma que facilite el contacto y las respectivas fases situacionales. Asimismo, comprende un gran número de contextos y prácticas reiterativas con el objeto de asegurar y facilitar lazos de cohesión y la solidaridad grupal (Maury-Sintjago, 2010 p.2).

Cuando nos referimos al concepto de comensalidad, hacemos referencia a la múltiples normas sociales sobre cómo debe comerse en diferentes contextos. Se hace referencia al comer con otro con quienes deberíamos compartir ciertas normas sociales de comportamiento.

Sin embargo, también se ha utilizado el concepto de comensalidad asociado a una cuestión positiva, a comer con otros y el impacto que ello tiene sobre la vida de las personas. En ese contexto, la comensalidad familiar y lo que ocurre en la mesa empieza a ser pensado también como una cuestión que tiene impacto sobre la salud de las personas y en especial de los niños.

“El concepto de comensalidad proviene entonces de las ciencias sociales y remite al hecho de comer y beber juntos alrededor de la misma mesa. Es el espacio simbólico en el que el grupo social comparte y transmite sus valores y sentidos sociales, es decir su identidad cultural. En la comensalidad se establecen, refuerzan y reeditan en cada comida las relaciones que sostienen a la familia y a la sociedad. Desde hace algunas décadas se ha constituido en uno de los conceptos principales de la antropología alimentaria ya que permite abarcar a la alimentación en su dimensión social y cultural”(García Barthe, 2014 p.2019).

La comensalidad familiar es vista como un espacio de socialización importante de un niño y el lugar privilegiado para que este acceda al alimento. En la modernidad, en especial en ámbitos urbanos, la representación privilegiada de este acto es el de la familia nuclear comiendo alrededor de una mesa.

Sin embargo, en los últimos años, uno de los cambios en los patrones alimenticios está asociado al aumento del “comer afuera” del hogar (Burnett, 2014). Burnett, en su análisis histórico del “comer afuera”, señala que esto debería ser pensado en dos sentidos: comer por necesidad, comer por placer. En el segundo caso, se refiere a la creciente tendencia en el mundo a comer fuera del hogar por placer junto con el surgimiento de los restaurantes, cafés, casas de té, etc. Comer por necesidad está más asociado a quienes por trabajo o por viaje no están en condiciones de comer dentro del espacio de su residencia. En el caso de los niños, quienes comen en las escuelas.

Respecto de las categorías de Burnett, podríamos agregar que “comer por necesidad” también podría estar asociado a hacerlo en lugares de entrega en forma gratuita o bajo costo de alimentos que son destinados a quienes están imposibilitados de acceder a ellos a través del mercado. Es decir, a espacios que se generan en el ámbito comunitario, muchas veces promovidos por la sociedad civil, para enfrentar el desafío del alimento en momentos de escasez y hambre.

Resulta interesante notar que muchas de estas experiencias tienen en su nombre la sopa o la olla como el alimento prioritario de entrega. Patricia Aguirre (Aguirre, 2010) señala diferentes representaciones del cuerpo que funcionan como principio de inclusión de distintos tipos de alimentos, que se organizan a su vez en tres tipos de comensalidad. La primera es la del “cuerpo fuerte” de los hogares de menos ingresos. Para alimentar ese cuerpo fuerte se requiere de insumos que sean rendidores y que se consumen en forma de “comida de olla”. Esta comida favorece un tipo de comensalidad que trasciende a la familia y se abre también a otras personas. “Porque donde la comida es un valor de primer orden a nadie se le niega un plato de comida: todos los que llegan son bienvenidos” (Aguirre, 2010 p.111).

La sopa generalmente está asociado a la comida común (Goody, 1995). Victoria Rumble (Rumble, 2009) hace una historia de la sopa a lo largo de los años señalando su importancia como forma de preparar los alimentos, en especial para las personas más pobres.

El surgimiento de las soup kitchens en Europa y Estados Unidos

La palabra “soup kitchen” está asociada a un lugar donde se entrega alimento al hambriento. En el caso europeo y en el caso norteamericano, suele asociarse a organizaciones sociales o iglesias que entregan comida a las personas que viven en la calle.

Rumbre (Rumble, 2009) señala que el origen de las “soup kitchens” estaría dado por lo que se denominó Hiller’s Soup Shop, que consistía en una sopa muy nutritiva que se entregaba en forma gratuita a los que la necesitaban hacia 1789. Estas fueron muy populares y existieron en toda Gran Bretaña. En el marco de la revolución industrial, surge con fuerza una nueva forma de pobreza. A fines del siglo XVII, sólo en Londres se alimentaban 60.000 personas por día.

Sin embargo, según Rumble, la entrega de comida en forma gratuita siempre fue criticada desde las diversas partes involucradas. Los que recibían el alimento se quejaban de su calidad. Por ejemplo, cita denuncias de quienes dicen haber encontrado en la comida insectos, queriendo así señalar la falta de higiene. Incluso para algunos, el término Soup Kitchen viene de la “sopa de gato” (en inglés, Soup Kitten), porque se creía que se hacía de los gatos. Por otra parte, quienes la organizaban señalaban que los que asistían no la necesitaban, o no la merecían. La evaluación moral de quienes recibían el alimento era un elemento central en la “ayuda” que se le brindaba. A su vez, los vecinos del lugar consideraban que la gente que atraía estas iniciativas era indeseable, por lo tanto, boicoteaban los espacios donde se entregaban. La opinión pública también criticaba fuertemente estos espacios. Consideraban que el hecho de regalar la comida no promocionaba el valor del esfuerzo. Por todas estas razones, la entrega de comida en el espacio comunitario fue prohibida en Inglaterra en el Poor Law Amendment Act en 1834.

Las cocinas comunitarias resurgen fuertemente en el marco de la Primera Guerra Mundial (Burnett, 2014). En ese momento hay un marco general de escasez y control de alimentos, y a la vez crece el sentimiento de comunidad y necesidad de defenderse frente a la amenaza externa. Esto, según Burnett, estimuló diversas iniciativas de dar de comer a aquellos grupos de personas considerados más vulnerables. Estas iniciativas surgieron como autogestión, pero luego se transformaron en organizaciones más consolidadas o programas y políticas del Estado. Una de estas iniciativas fueron los restaurantes al costo organizado por “The Women’s Social and Political Unión” (la unión social y política de mujeres). Los beneficiarios de estos restaurantes eran en general niños y madres. Surgen así también los “Infant Welfare Centres” (Centros de bienestar infantil) que empiezan a recibir financiamiento del gobierno a fin de entregar alimentos y leche a niños y madres embarazadas o en el período de amamantamiento.

Luego, el gobierno inglés asume la responsabilidad de organizar algunas Communal Kitchens (cocinas comunitarias) y luego National Kitchens (cocinas nacionales). El justificativo a la generación de estos espacios es de índole económica: cocinar en forma colectiva disminuye los costos y, al aliviar las tareas del hogar, puede liberar a las mujeres del trabajo doméstico y dejarles más tiempo para el trabajo de la guerra. El primero de estos establecimientos abrió en mayo de 1917 y fue inaugurada por la reina de Inglaterra. Sin embargo, no fue exitoso, por la falta de asistencia. Según autores de la época citados por Burnett, “en esos días la gente no había aprendido el arte de comprar sus cenas en cocinas públicas”.

En el caso de Estados Unidos, las cocinas comunitarias surgen a fines del siglo XVIII y fueron importantes en algunos momentos históricos. Por ejemplo, después del gran fuego de Chicago en 1871 se entregó sopa para quienes perdieron su hogar. En muchos casos, estas comidas comunitarias fueron desarrolladas por organizaciones caritativas vinculadas a grupos religiosos.

Hasta el día de hoy existen soup kitchens en Estados Unidos y Europa. En general se refieren a espacios donde se ofrece alimento en forma gratuita o por debajo del precio de mercado a personas que se encuentran en situación de calle o en diversas formas de marginalidad. En muchos casos son coordinadas

y organizadas por organizaciones sociales e iglesias, que consiguen los alimentos a través de donaciones (Cress y Snow, 2000).

Al analizar estas experiencias, podemos señalar que muchas de estas cocinas comunitarias surgen como una iniciativa en momentos en los cuales hay una mayor conciencia de la masividad del hambre. Por lo tanto, se la interpreta como una estrategia transitoria que terminará junto con la situación de crisis. En estas ocasiones suele haber una mirada más positiva de estas iniciativas por parte del público en general. Pero, cuando se la presenta como una estrategia permanente, aparecen mayores resistencias y se las carga con connotaciones más negativas.

La olla común y el comedor popular en América Latina

En América Latina, las “ollas popular”, también denominada “ollas comunes” han tenido una dinámica diferente. Generalmente son instancias de participación comunitaria entre vecinos que buscan resolver la necesidad básica de comer. En la mayoría de los casos, la comida la proveen los propios involucrados (cada uno aporta lo que tiene), a lo cual se le suman donaciones de quienes se sienten movilizados por dicha iniciativa. Clarisa Hardy definió las “ollas populares” como microasociaciones populares que se desarrollan para satisfacer una necesidad básica y funcional: el hambre (Hardy, 1986).

El hambre y la imposibilidad de acceso al alimento sin lugar a dudas han estado en el centro de las motivaciones de una olla popular como instancia de organización. En los países de la región han surgido con más fuerza en momentos de crisis económica. La crisis económica de los años 30 fue un momento en el cual crecieron ollas populares en Chile, en Argentina o en otros lugares de la región. Perón, hablando de la “década infame de los años 30”, dice : “No sólo proliferaron entonces, las villa piolines, la olla popular y la miseria sin atenuantes, la represión antiobrera y el dominio, cínico y legalista a la vez de una oligarquía más ensoberbecida”(Galasso, 2005). La olla popular es, por lo tanto, entendida como una reacción frente a la escasez y está asociada no sólo a la pobreza, sino a la miseria indeseable. No tener qué comer es la forma más cruda de la pobreza.

Sin embargo, la olla también ha tenido un fuerte significado político. Las protestas, las tomas de tierra, las huelgas han puesto a la olla popular en un lugar protagónico. En estos casos, la olla viene nuevamente a jugar el lugar de la comida abundante que siempre puede ampliarse hacia nuevos comensales, un recipiente sobre el fuego en el cual cada uno puede aportar lo que tiene para compartir. La colectivización del consumo en un espacio fuera del ámbito doméstico ha tenido implicancias políticas, visibilizando una problemática que de otra manera quedaría oculta dentro de las paredes de lo privado.

La olla popular ha estado en la historia social, y en especial en la de los movimientos sociales, como un símbolo de resistencia y solidaridad. Por su carácter, fue vista como una estrategia coyuntural y transitoria, algo a finalizar cuando la crisis fuera superada. A fines de la década de 1970 la olla popular tiende hacia la institucionalización y a transformarse en una organización social, dando lugar a lo que se denomina “comedor o cocina popular”. Las políticas neoliberales impulsadas en América Latina en la década de 1970 asociadas a las dictaduras cívico-militares, y el retorno a la democracia en la región, constituyeron un nuevo escenario en el cual surgen los comedores populares como un repertorio organizativo en el territorio.

El caso peruano fue significativo y mucho se escribió sobre el tema (Blondet, 1987; Blondet & Montero, 1985). A fines de los años 70 surgen comedores comunitarios en especial en Lima. Estas iniciativas populares empezaron a recibir apoyo estable tanto de organismos internacionales y organizaciones no gubernamentales como de diversos programas de gobierno. El programa más importante fue el “Vaso de Leche” creado en Lima hacia el año 1983, que organizó 100.000 mujeres en 7.500 comunidades y distribuía raciones de leche a un millón de niños en el año 1986. Otro programa, “Comedores Populares”, apoyaba

comedores también con fuerte presencia femenina. Tovar (Tovar, 1986) considera que en el año 1983 hay 300 comedores y cocinas populares en la cual participan alrededor de 10.000 mujeres. Este número creció y en el año 1986 se contabilizaban 800 comedores.

Los estudios que escriben sobre este fenómeno dan diversas interpretaciones sobre las causas que lo originaron. En general, los comedores son analizados como respuestas a la crisis económica, y su surgimiento como una demostración del impacto que la crisis tiene en los sectores urbanos pobres. Los comedores son vistos como una de las estrategias de supervivencia colectivas implementadas por las mujeres ante la dificultad de poder alimentar a sus hijos.

Sin embargo, no se ve a los comedores como algo totalmente novedoso sino como una extensión de dos formas tradicionales de comer colectivo: ollas populares (común en situaciones de protesta) y las cocinas comunitarias rurales. Los antecedentes cercanos eran las movilizaciones populares de fines de los años 70 y los asentamientos y ocupaciones de tierra de las décadas de 1950 y 1960 en las cuales las mujeres tuvieron un protagonismo importante (Blondet, 1987). Angulo (Angulo, 2011) señala que estos comedores constituyen una práctica ancestral de reciprocidad propia del ámbito rural y que se recrea en la migración hacia la ciudad en los “barrios jóvenes”. Estas iniciativas serían estrategias de auto-organización frente a la ausencia de la asistencia estatal.

La masividad en la participación femenina en estos programas generó un cierto optimismo en el feminismo peruano e internacional, que vio en estas experiencias un germen hacia un cambio en la subordinación de la mujer (Jelin & Pereyra, 1990). Los primeros estudios focalizaban en la cantidad de mujeres involucradas, en el aprendizaje de la solidaridad, en la experiencia de prácticas democráticas, en la exposición pública de problemáticas privadas y en el potencial de creciente concientización de la opresión tradicional (Tristan, 1988). Sin embargo, estudios posteriores mostraron una cara diferente, enfatizando en las limitaciones del proceso (Barrig, 1986). Uno de los cuestionamientos tiene que ver con su limitado potencial de transformación de las condiciones de explotación de mujeres que continúan viviendo en condiciones de pobreza extrema. A su vez, se empieza a ver esta batería de ayudas que vienen desde el sector privado como una invasión. El emblemático estudio “De invasores a Invadidos” (Rodríguez, Riofrio, & Welsh, 1972) muestra de qué manera los “pueblos jóvenes” que invadieron tierras son a su vez “invadidos” por diferentes acciones de “promoción social” y “concientización” por parte de diversas organizaciones no gubernamentales.

Otro de los casos emblemáticos es el de Chile. Durante los años de la dictadura, la Iglesia Católica implementó la creación de comedores infantiles y bolsas de cesantes (desempleados) en las parroquias y contó con la participación de comedores. Hacia comienzos de 1977, funcionaban en Santiago 323 comedores infantiles (llamados “comedores populares” ya que en algunos casos incluían a todo el grupo familiar) con un total cercano a 31.000 beneficiados. A partir de esa época, los comedores tendieron a disminuir, dando paso a las ollas comunes como respuesta más participativa y organizada de los pobladores frente al hambre (Gallardo, 1987).

El surgimiento de comedores y ollas populares en el contexto de los últimos años de dictadura es visto con un cierto optimismo, propio de la época. En el caso chileno, las ollas populares fueron incorporadas a lo que se denominó “organizaciones económicas populares” junto a otros formatos organizativos como “comprando juntos”, “huertos familiares” y “talleres productivos”. El trabajo de Valdés y Weinstein (Valdés, Weinstein, & Malinarich, 1988) tuvo como objetivo mostrar que, a pesar de vivir en el contexto de una dictadura, entre un 10 y 15 % de la población urbana estaba organizada. En 1986 se habían detectado 673 organizaciones económicas populares en Santiago (Salinas 1989, citado en Jelin E. y Pereyra B. 1990) con beneficiarios que superaban los 60.000.



Razeto (Razeto, 1986) propone tres niveles o hipótesis del significado del surgimiento de las ollas populares. Una hipótesis economicista, que las veía como una estrategia coyuntural y que vaticina que desaparecerían junto con la crisis. Una hipótesis política, que valoraba especialmente el aprendizaje democrático y sus posibles derivaciones en movimientos sociales. Y, por último, una hipótesis culturalista, que consideraba que este tipo de organizaciones eran el germen de una economía solidaria que venía a enfrentar valores individualistas y capitalistas.

Por otra parte, las ollas populares son vistas como espacios de participación y construcción de poder para las mujeres y una demostración de la importancia de la mujer en la lucha contra la dictadura. Las mujeres que participaban en organizaciones sociales más vinculadas con la subsistencia lograron también organizarse y coordinarse para ampliar sus demandas sociales a otros ámbitos (Valdés et al., 1988).

Por lo que vemos en estos casos, las interpretaciones de surgimiento de los comedores populares están vinculadas directamente con las interpretaciones sobre su significado. El optimismo con el cual se veían estas iniciativas estaba ligado directamente con el momento histórico en el cual surgieron y lo que aparentemente dicha organización significaba. Uno de los trabajos más emblemáticos en este sentido es el de Clarisa Hardy del año 1986, cuyo nombre refleja los sentimientos de ese momento "Hambre + Dignidad = Ollas populares" (Hardy, 1986).

La mirada desde una perspectiva regional estuvo básicamente ligada a estudios sobre mujer en ámbitos urbanos de pobreza y sus formas individuales y colectivas de enfrentar sus carencias cotidianas. Estos trabajos permiten generar un debate más amplio sobre las consecuencias que la crisis económica y las políticas implementadas durante la década de 1970 tienen en América Latina (Barrig, 1986; Blondet, 1987; Blondet & Montero, 1995; Tristan 1988; Tarres 1989). También, se hace referencia a las ollas y comedores populares como parte de lo que se denomina "estrategias de sobrevivencia". Como una manera de conceptualizar las formas en que la familia popular urbana y en especial las mujeres enfrentan el hambre, producto de las políticas implementadas durante los años 70 (Hintze 1989). En estos trabajos se empieza a tomar conciencia sobre la interrelación entre pobreza, hambre y organización. En el trabajo de Marisa Barrig de 1986 (Barrig, 1986) se señala de qué manera la pobreza fuerza la colectivización del consumo y una cierta socialización informal de las tareas del hogares realizadas por las mujeres.

El comedor popular como un repertorio organizativo en Argentina

En Argentina, el surgimiento del "comedor popular" como un repertorio de organización social surge a partir de la crisis del año 1988-1989. ¿Por qué aparecen los comedores en ese momento? ¿Qué elementos permiten su surgimiento?

El primer elemento a analizar es el contexto social del momento. En mayo de 1989, en medio de una grave crisis económica y política, en el Gran Buenos Aires y en otras ciudades del país se producen saqueos, en especial a locales comerciales. La sensación es la de estar en medio de una guerra civil. (Neufeld & Cravino, 2001) En ese momento, surgen ollas populares como una contracara al caos. Según Neufeld y Cravino, las ollas populares son visualizadas como un momento de construcción, de unión de los vecinos frente a este enemigo en común.

"Aquí encontramos en primer lugar la organización de las ollas, seguida luego por los comedores, que en muchos casos le dieron un sentido de trascendencia a las vidas de los protagonistas. A su vez, "el tiempo de los saqueos y las ollas" es reconstruido como un momento de unidad barrial, donde se dejaron de lado las orientaciones políticas, las trayectorias laborales pasadas y las creencias religiosas, etc., situación similar a la vivida en los primeros meses de las tomas de tierras"(Neufeld & Cravino, 2001 p.155)

Neufeld y Cravino hacen énfasis en que ni las ollas populares ni los saqueos fueron acciones totalmente espontáneas ni aisladas. La organización social para la subsistencia era una experiencia que tenían los vecinos, en especial en aquellos barrios que eran producto de una toma de tierras. La olla fue una recuperación de ese sentimiento de unidad frente a la adversidad. Ellas también enfatizan que no es un fenómeno totalmente nuevo y que su construcción estuvo asociada también a experiencias y destrezas desarrollados en otros espacios asociativos.

Los comedores populares en Argentina se asentaron y sostuvieron a lo largo del tiempo, más allá de las crisis de fines de los años 80. A partir de esta fecha se inicia un proceso de institucionalización y consolidación del “comedor popular” como un repertorio de acción colectiva y un actor de diversas políticas públicas, en especial las de asistencia alimentaria. Pero es la crisis económica, social y política del año 2001 la que transforma el fenómeno en algo masivo en todo el país. Los comedores populares en este contexto aumentan en cantidad y resultan un recurso concreto para enfrentar nuevamente el hambre que genera la crisis económica.

En este contexto crece también la preocupación por la cuestión alimentaria y la necesidad de desarrollar acciones en ese sentido. Dicha preocupación se materializa en la declaración de la emergencia alimentaria a través de la Ley 25724. En ese marco, en 2003 se crea el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Argentina se constituye en el primer país de América Latina y el Caribe en sancionar e implementar una Ley de Seguridad Alimentaria (Carrasco & Pautassi, 2015).

En los documentos oficiales del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria se le otorga un papel importante al “comedor popular”. De hecho, la palabra “comedor” (asociándolo a “comedor popular”) aparece 62 veces en todo el documento. A su vez se le dedica un capítulo entero que busca normatizar el accionar de los espacios de entrega de comida en el ámbito comunitario.

Sin embargo, a lo largo de todo el texto se manifiesta una tensión entre el “comedor comunitario” y la comensalidad familiar. El PNSA reconoce al comedor popular como un actor, pero transitorio, ya que considera que las acciones deben ir dirigidas a recuperar la comensalidad familiar. Esta ambivalencia se manifiesta a lo largo de todos los años desde 2001 a la fecha. Por una parte, existen distintas líneas de financiamiento para apoyar la iniciativa popular en torno al alimento que supone el comedor, pero a su vez se buscan estrategias de “superarlo”.

Las críticas a estos espacios son variadas: falta de transparencia en la gestión de los recursos, utilización de la pobreza para construcciones políticas individuales, falta de calidad de los alimentos entregados, las consecuencias perversas respecto de la vida familiar, entre otras.

Conclusiones

La acción de “comer afuera”, entendida como la comensalidad fuera del ámbito familiar o de la unidad doméstica, es interpretada de manera diferente según las razones que la motiven y el contexto en el cual se realiza. Comer afuera por placer o por necesidad parecería ser un continuo más que dos formas diferentes de comensalidad.

La primera reflexión que surge al respecto es que la entrega de comida, así como el consumo “por necesidad” en espacios destinados a “alimentar al hambriento”, han sido resignificados según el contexto en el cual se desarrollan y las personas que se benefician de la asistencia. Suelen ser más aceptados en momentos en los cuales hay una conciencia de grave crisis generalizada, allí donde la dificultad de acceder al alimento se la desvincula de prácticas individuales y se la asocia a cuestiones estructurales. A su vez, en este contexto, los ámbitos de comensalidad comunitaria son vistos como una situación pasajera que no

será necesaria una vez que vuelva la normalidad. También suelen ser más aceptados cuando se los ven como una acción en un momento puntual, como puede ser una protesta o una toma de tierras. En estos contextos, también pueden ser resignificados, ya que predomina ahí la mirada política en la cual el alimento es un camino y no la meta. En casos en que los destinatarios son personas solas, sin casa o discapacitadas, dichos ámbitos puede ser entendidos también desde una perspectiva humanitaria.

Sin embargo, la entrega permanente de comida preparada a familias y niños es generalmente visualizada como algo negativo tanto por quienes participan como por quienes la organizan. Las razones para esta mirada negativa pueden radicarse tanto en sentidos técnicos, asociados por ejemplo a la eficiencia, como en sentidos simbólicos, asociados a la dignidad humana y la cultura. Desde la perspectiva técnica se evalúan la calidad de la alimentación, el control de las cuestiones sanitarias, el uso eficiente de los recursos invertidos para enfrentar la seguridad alimentaria. Sin embargo, las críticas más fuertes están asociadas a la dignidad humana, a la utilización política de los pobre y al quiebre de la comensalidad doméstica, entre otros puntos.

La segunda reflexión acerca de la divergencia de valoraciones del fenómeno de la comensalidad comunitaria es que difiere mucho desde el lugar desde donde se lo mire y analice. La existencia de comedores u ollas es generalmente visualizada como una respuesta natural al hambre, por lo tanto, como el indicador de pobreza y marginalidad. Con lo cual, señalar la existencia de comedores u ollas populares es una excelente herramienta que puede utilizar la oposición para mostrar la ineficiencia de quien está en gobierno. La existencia de comedores populares, por lo tanto, suele plantearse como algo vergonzante para los gobernantes, a menos que lo logren asociarlo a la "pesada herencia" de la gestión anterior.

Por lo tanto, dada la centralidad de lo alimentario en la construcción de dignidad, las miradas sobre el fenómeno suelen estar más cargadas de miradas ideológicas ligadas al lugar desde dónde se mire. ¿Qué impacto tiene para las familias comer en el espacio comunitario? ¿Qué interpretaciones hacen ellos de esta vivencia? ¿Qué impactos tiene en la construcción de solidaridad? Son preguntas que aún precisan en gran medida ser respondidas.

En momentos como el de la crisis sanitaria generada por el COVID-19 en 2020, volvió a mostrarse la fragilidad de asumir que la familia nuclear es la única responsable de conseguir los recursos y preparar los alimentos para sus miembros. Quizás sea hora de repensar estas estrategias colectivas como una nueva forma de comensalidad, de cuidado más justo y solidario. Así como también sea hora de repensar el lugar de las instancias gubernamentales en apoyar estas iniciativas en formas que preserven su autonomía pero logren sostenerlas en el tiempo.

Bibliografía

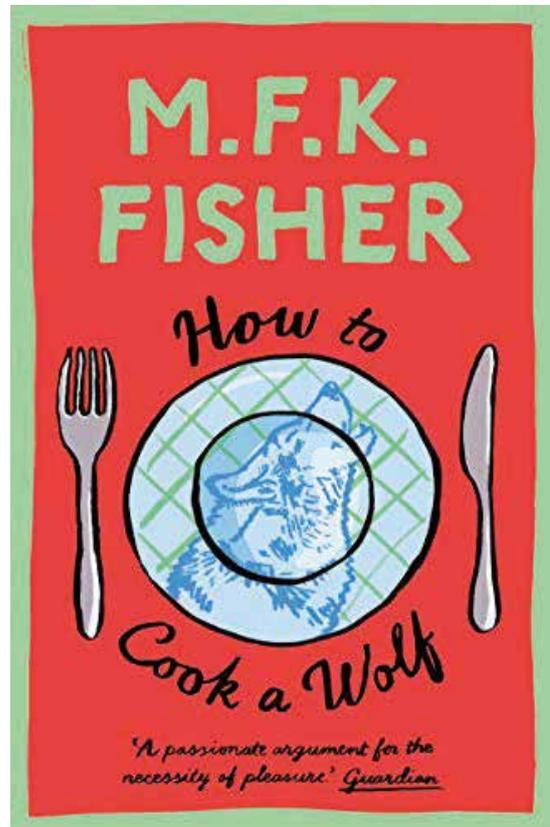
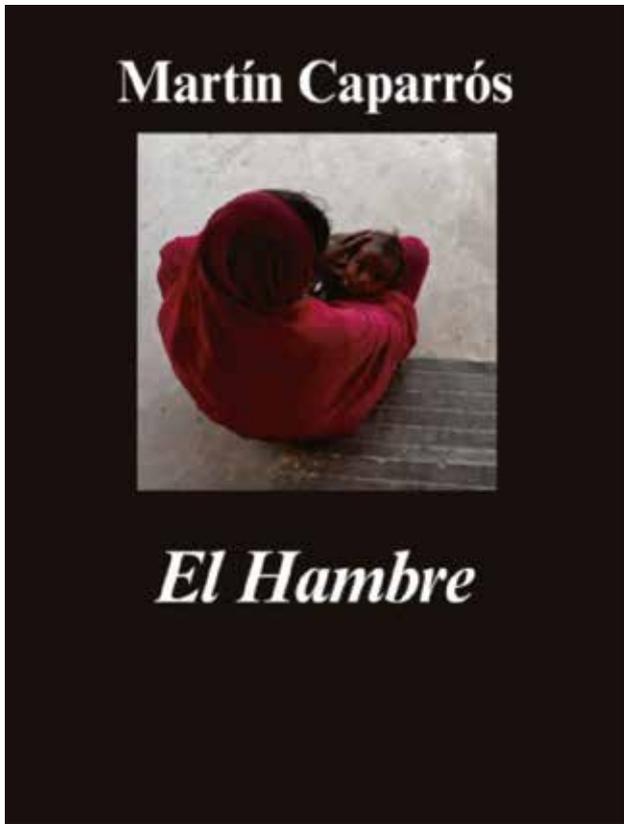
Aguirre, Patricia, *Ricos flacos y pobres gordos. La alimentación en crisis*, Buenos Aires, Argentina, Capital intelectual, 2010.

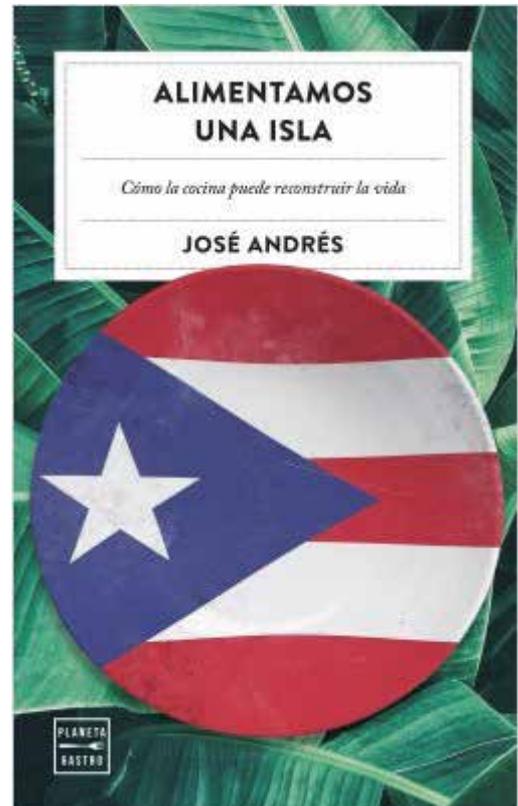
Aguirre, P., Katz, M., y Bruera, M., *Comer: Puentes entre la alimentación y la cultura*, Buenos Aires, Libros del Zorzal, 2010

Angulo, Nedda. (2011). *Comedores populares: seguridad alimentaria y ejercicio de ciudadanía en el Perú*. (2011) https://base.socioeco.org/docs/comedores_populares_seguridad_alimentaria_y_ejercicio_de_ciudadania_en_el_peru.pdf (consultado 26 de Noviembre 2020)

Barrig, Marisa. *Democracia emergente y movimiento de mujeres*. In Ballon E. (eds) *Movimientos sociales sociales y democracia: La fundación de un nuevo orden*. Lima, Perú DESCO Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. 1986

- Blondet, Cecilia. "Muchas vidas construyendo una identidad: Las mujeres pobladoras de un barrio limeño." En Jelin E. (Ed.), Ciudadanía e identidad; Las mujeres en los movimientos sociales en América Latina. Ginebra: UNISRD. 1987
- Blondet, C., y Montero, C. *Hoy: menú popular los comedores en lima*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos y Unicef. 1985. Retrieved from <http://lanic.utexas.edu/project/laoap/iep/ddtlibro46.pdf>
- Burnett, John., *England eats out : a social history of eating out in England from 1830 to the present*. Routledge. 2014.
- Carrasco, M. y Pautassi, L. (2015). *Diez años del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria en Argentina. Una aproximación desde el enfoque de derechos*. De Prácticas y Discursos. Cuadernos de Ciencias Sociales., 4(5).2015. Retrieved from <http://ppct.caicyt.gov.ar/index.php/depracticasydiscursos/article/view/7858/7086> (Consultado 26 noviembre 2020)
- Cress, D. M., y Snow, D. a. (2000). **The Outcomes of Homeless Mobilization: The Influence of Organization, Disruption, Political Mediation, and and Framing**. *American Journal of Sociology*, 105(4), 1063–1104. (Consultado 26 octubre 2020) <https://doi.org/10.1086/210399>
- Hintze, Susana, *Estrategias alimentarias de sobrevivencia : un estudio de caso en el Gran Buenos Aires*, Buenos Alres, Centro Editor de América Latina. 1989
- Tristan, Flora. *Mujeres latinoamericanas: diez ensayos y una historia colectiva*. Lima: Centro de Mujer Peruana. 1988
- Galasso, Norberto *Perón: Formación, ascenso y caída, 1893-1955* – Norberto Galasso – Google Libros. Buenos Aires, Argentina: Colihue, 2005.
- Gallardo, Bernarda, *El redescubrimiento del caracter social del problema del hambre: las ollas comunes*. Documento de Trabajo Flacso No. 247, Santiago Chile. 1987.
- Garcia Barthe, Mónica. *Comensalidad*. *Revista Hospital de Niños*, 56(255). (Buenos Aires, 2014)
- Goody, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa. 1995,
- Hardy, Clarisa, *Hambre + Dignidad – Ollas Comunes*. Santiago Chile, Editorial PET. 1986
- Jelin E, Pereyra B. *Caring and coping: households, communities and public services in the making of women ´s daily lives* Documento CEDES No. 35, Buenos Alres, 1990
- Maury Sintjago, E. A. (2010). *Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación*. *Gazeta de Antropología*. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/48296091_Ritos_de_comensalidad_y_espacialidad_Un_analisis_antro-po-semiotico_de_la_alimentacion (consultado 05 Enero 2020)
- Neufeld, M. R., & Cravino, M. C. *Los saqueos y las ollas populares de 1989 en el Gran Buenos Aires. Pasado y presente de una experiencia formativa*. *Revista de Antropología*, 44(2), (Buenos Aires 2001), 147–172. <https://doi.org/10.1590/S0034-77012001000200005>
- Polanyi, Karl. *La gran transformación Critica del liberalismo económico*. Madrid: Editorial Quipu. 2007.
- Razeto, Luis *Economía popular de solidaridad: Identidad y proyecto en una visión integradora Area Pastoral Social de la conferencia episcopal de Chile.*, Santiago Chile.1986
- Rodriguez, A. Riofrio G. y Welsh E: *De invasores a invadidos*. Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Lima. 1980
- Rumble, Victoria *Soup through the ages : a culinary history with period recipes*. McFarland & Co. 2009.
- Tarres, María Luisa.. *Más allá de lo publico y lo privado. Reflexiones sobre la participación social y política de las mujeres de clase media en ciudad satelite*. En O. Oliveira (Ed.), Trabajo, Poder y Sexualidad. Mexico: El colegio de Mexico. 1989
- Tovar, Teresa Barrios, ciudad, democracia y Política en Ballon, E. (eds) *Movimientos sociales y democracia: la fundación de un nuevo orden*, DESCO. Lima, 1986
- Valdés, T., Weinstein, M., y Malinarich, A. M. *Las coordinadores de organizaciones economicas populares. Cinco experiencias* (No. 382). Santiago de Chile. 1988,

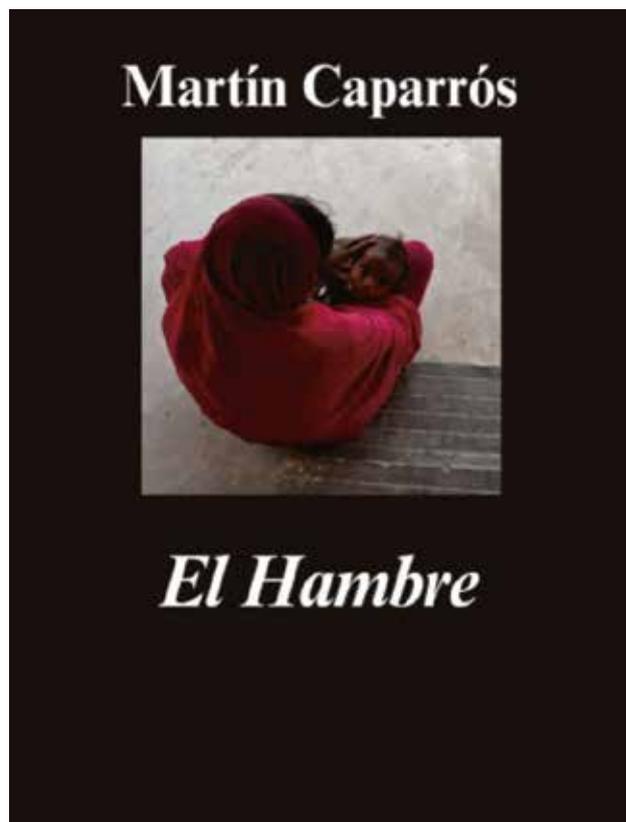




RESEÑAS

“El Hambre” de Martín Caparrós

Claudia G. Crespo



Leí “El Hambre” por primera vez entre la primavera y el verano del año 2018. Fue entonces una lectura en tránsito, pues me acompañó en una época en la que los viernes y los domingos solían llevar adjunta una estación o un aeropuerto. No puedo decir que lo devorase. Diría, más bien, que lo degusté despacito. Un mordisco de lectura aquí, otro mordisco de lectura allá. Todos en el camino a algún lugar, todos ellos pellizcándome por dentro: en la cabeza, en la moral, y sí, también, en el corazón (basta no ser de piedra para que esta obra conmueva y sacuda a su lector).

Desde entonces, este ensayo ocupa un lugar importante en mi biblioteca. El “El Hambre” apareció en mi vida en el momento justo, en el lugar adecuado, y me pilló inmersa en la investigación y redacción de un proyecto en el que la cocina era el eje central y las acciones de comer y beber los epicentros de atención aledaños. Partiendo de los dos usos más habituales de la cocina (la alimentación y el hedonismo), trabajaba entonces en un análisis profundo de las condiciones en las que el ser humano lleva a cabo estos actos. Así, mis

días estaban llenos de preguntas relacionadas con cómo, dónde, cuándo, quién, de qué manera, con qué, cómo, para qué y por qué se cocina, se come y se bebe. El objetivo era valorar cuáles de entre todas las aquellas posibilidades desvelaban información más curiosa o importante, permitían revisar o crear conceptos, daban más pistas sobre el contexto o habían resultado históricamente más relevantes.

Había avanzado considerablemente en mi trabajo cuando este ensayo puso ante mí, bien claritas y ordenadas, partes de la realidad que estaba obviando y que tenían un impacto directo en mi objeto de estudio. Aquello me hizo darme cuenta de que estaba cometiendo, reiteradamente, un error muy importante. En todo momento imaginé al actor o sujeto que cocina como alguien que desea cocinar y puede hacerlo (tenga una u otra motivación) y que, si no lo hace, es porque otros cocinan por él. La voz de Martín como narrador y el conjunto de las historias que recoge esta obra supusieron un impacto en mi investigación: ¡no había contemplado un sujeto cocinero que no pudiera cocinar!

Queriendo cubrir tantos puntos intermedios como me fuera posible me había dejado de lado el extremo más difícil de tratar, el que no vende portadas ni llega a los congresos: la cocina que no es, o que apenas es posible y su desembocadura en la escasez, cuando no en el hambre. Desde el ombligo del desarrollo, dando por hecha la disponibilidad de todo lo necesario, había imaginado cientos de formas de cocinar, de comer y de beber, pero no había planteado la ausencia de cocina (llamémosla, en adelante, no-cocina) ni la cocina que existe a duras penas (la cocina de estricta subsistencia) pues no tiene capacidad para variar sus recursos (productos, técnicas, herramientas, fuentes de energía), ya que su mayor reto es asegurar los que conoce (sin posibilidad de explorar o incluir otros distintos). Ante mí, el texto estaba lleno de pistas, así que subrayé párrafos y párrafos y tomé notas y más notas. Caparrós se convirtió en mi aliado, pues me obligó a cuestionarme mi punto de partida y a abrir aún más la mirada. Me fue descubriendo que la no-cocina y la presencia de una cocina de subsistencia indican mucho más que la presencia de carestía en una sociedad, en un pueblo, en un barrio o en un hogar. Se trata de una cuestión más profunda que tiene (como casi todo) una explicación y afecta muchos puntos capilares de la vida humana.

En mi opinión, la forma en que el autor construye esta explicación a la existencia del hambre es lo que hace tan única esta lectura, que se aproxima a la escasez tomando en cuenta sus diferentes causas, en un espectro que cubre motivos y razones geográficos (donde se encuentra un pueblo), históricos (qué herencia pasada le corresponde), económicos y financieros (qué condiciones y cargas le persiguen), políticos (cómo se organiza y quién se encarga de gestionarlo), demográficos y migratorios (quién lo puebla, cómo se desplaza, a dónde va, de dónde viene), de género (particularmente, el papel de la mujer como cocinera doméstica) o culturales (qué significado adquiere lo que le rodea y qué significados construye en su vida en común). No menos importante, introduce la cuestión de la condición rural o urbana de un grupo de población, así como su relación con la tierra que pisa y que lo sostiene y su capacidad para desarrollar tecnologías, particularmente en el sector primario. La relación

con su entorno, la sostenibilidad de su situación vital. Las respuestas que cada ser humano de a los condicionantes anteriores le situarán al final del día ante un plato rebosante, lleno, escueto o vacío. Es la variedad en estas respuestas a lo largo y ancho del globo terráqueo lo que permite comprender por qué la desigualdad existe y por qué continúa creciendo.

Trasladar todo lo anterior a mi campo de investigación supuso, en primer lugar, incluir la no-cocina en el espectro de la cocina misma, además de poder explorar, argumentar, considerar y exponer los motivos de su no-existencia. La falta de alimento, o la escasez de este, es el resultado de una unión de factores que se hilan muy muy fino, muy juntito, muy pegado y que nos han vendido como inamovibles, como irresolubles, como ajenos. Pero que no lo son. Es por eso, precisamente, por lo que duele tanto, a ratos, leer (y procesar) "El Hambre". Creo que esta obra es cruda como pocas porque, como consecuencia de perseguir, visualizar y poner rostros al hambre, su autor sitúa al lector frente a frente con otras muchas cuestiones. Y una vez allí, es difícil desprenderse de toda la humanidad que se filtra en las historias, las conversaciones y los rostros que viven en ella.

Cada vez que un ser humano no puede preparar o prepararse alimento porque le faltan uno o varios de los recursos principales para hacerlo (un producto o materia prima, una herramienta con la que aplicar una técnica, una fuente de energía con la que hacerlo posible), no se alimenta o no logra hacerlo como debería (no logra nutrirse como el cuerpo necesita). Lo más sencillo sería decir que pasa hambre, y ya está. Incluirlo en esa enorme caja de millones de personas faltas de alimento y ponerle una etiqueta. Pero en realidad, basta con que tiremos un poquito del hilo para que la cuestión nos revele más. Mucho más. Más complejo, más difícil de solucionar, más feo. Quizás por eso cada vez releo esta obra me pregunto si alguna vez, en algún lugar, tal vez en otro tiempo, este u otro grupo humano, esta o aquella sociedad, tendrá la valentía, el arrojo y la dignidad suficientes para no esquivar la mirada al hambre. Para no reducirla a una condición ajena, para no pensarla como un hecho irreversible. Para no justificar su existencia.

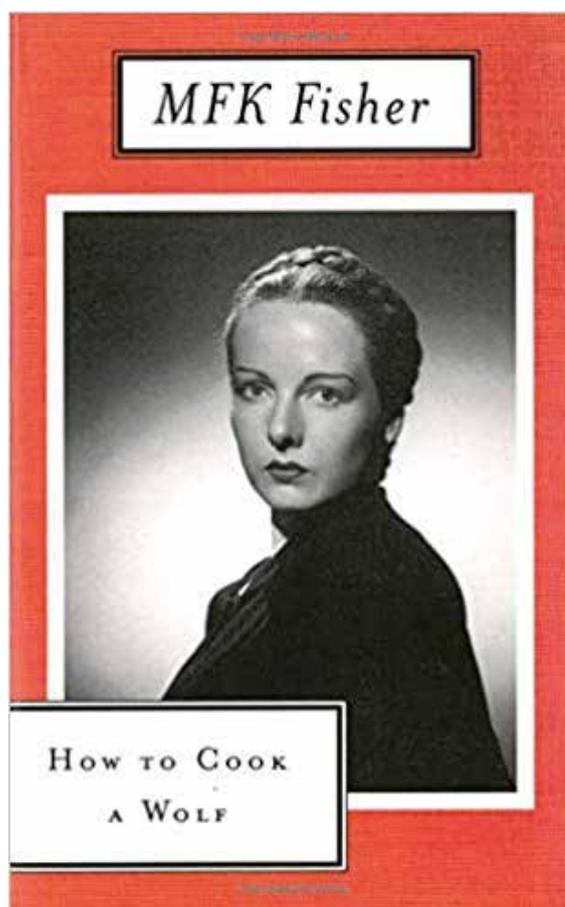
Subestimar las migas: "Cómo cocinar un lobo"

de MFK Fisher

Lakshmi Aguirre

"Quien se interna en el huevo,
quien ve más que la superficie
del huevo, está queriendo otra cosa:
está con hambre".

Clarice Lispector, *El huevo y la gallina*



Llevo la yema del dedo índice a las migas de pan que quedan en el plato. Presiono suavemente. Viajan en él hasta mi boca, que busca todo el sabor del pan crujiente en apenas tres asomos de pan. Es una manía. Quizá más un ritual que llevo a cabo ya de manera inconsciente. Si alguien me viera hacerlo pensaría que no soy sino una maleducada rebañando el plato con los dedos y chupándolos después. Pero es que los destellos infantiles no entienden de protocolos. Y qué bien sabía la masa de las croquetas si la hurtabas del cazo.

Es un secreto ridículo. Un pequeño placer. Soy consciente de la yema, del índice, de las migas, mi boca y el sabor de lo que ya no es pero que sigue existiendo en forma de cadáver minúsculo y exquisito. Es una especie de atraco entrañable, algo penoso, como al chaval al que le pillan saliendo de un supermercado con una bola de chicle. Ni un atisbo de Frankenheimer o Mamet en una de sus películas de los 90. Todas mis huellas dactilares en el plato.

El ritual de Mary Frances Kennedy Fisher era un gajo de mandarina en un radiador. La escritora

pelaba con detenimiento la mandarina. Separaba cada gajo y retiraba los hilos blanquecinos que quedaban en el centro de la media luna. Colocaba un trozo de papel de periódico sobre el radiador -en Estrasburgo ella prefería el L'Ami Du Peuple porque había comprobado que la tinta de ese diario no se corría- y dejaba que el calor fuera hinchando esa sección de mandarina con la suavidad de un aliento durante horas.

Me imagino el disfrute de esa espera, de esa promesa cítrica que está por llegar.

Cuando volvía de sus quehaceres, sacaba el gajo a la nieve que quedaba en el alféizar de la ventana y el gajo se congelaba. Y le ofrecía su piel crujiente y su estallido helado de pulpa. El aroma de la mandarina y el Rin y la ventana de un hostel en Estrasburgo.

"El placer que me dan es sutil, voluptuoso y totalmente inexplicable" escribe Fisher en *Sírvase de inmediato*, su primer libro. Todavía no había conocido la guerra, pero ya sorteaba la trampa de subestimar lo sencillo.

Sería más tarde, en una Norteamérica que establecía cartillas de racionamiento y anclaba flotas mercantes, cuando esa sencillez tomó todo el protagonismo. **El eco de la II Guerra Mundial entraba en las cocinas estadounidenses y reverberaba en los huecos de las despensas domésticas. Y MFK Fisher, esa mujer de clase media que ya había avistado el lobo en Europa, decidió escribir un manual para una clase media que sentía por primera vez un hambre desconocida.** Y le dio las instrucciones para cocinar al lobo en caso de que fuera necesario.

El milagro de una vichyssoise

Cómo cocinar un lobo se deshoja como puede hacerlo un hojalдре. Un recetario sobre una capa crujiente de guía práctica de supervivencia: cómo ahorrar recursos al asar varios platos en una misma hornada, cómo elaborar jabón, cómo conservar eficientemente los alimentos –la carne mantiene mejor su sabor si no se guarda en su propio envoltorio (primera noticia, de éstas he tenido muchas con Fisher)-.

Una tercera, cuarta, quinta capa de libro de historia, de novela, de ensayo. En ellas el recetario se mezcla con lo autobiográfico, lo histórico, económico, antropológico, psicológico y filosófico: “Puede que una de las cosas más íntimas del mundo sea un huevo antes de abrirse”, escribió, probablemente entre cocción y cocción, como quien se quita una pelusa del abrigo.

Y en el centro del libro, donde la mantequilla se ha acumulado un poco y el bocado es más jugoso, se asoma un contundente alegato por el placer: “La búsqueda de la almendra en el interior de la cáscara, el bocado del pan hecho a conciencia, el suave aroma de la manzana asada a fuego lento”, escribiría Fisher, “a todo ello debemos aferrarnos, en tiempos de paz o de guerra, si queremos seguir comiendo para vivir”.

Encajar el placer en una gastronomía de la escasez es una magia corriente que pocos sabemos utilizar. La tarea es más difícil, si cabe, en una época en la que consideramos el disfrute moralmente reprochable y una amenaza hacia el concepto mismo de crisis. Yo misma, que me regodeo en las migajas con la misma satisfacción que en un

restaurante gastronómico, me avergüenzo ahora de lo segundo. Habitamos categorías y en la categoría de las crisis no hay espacio para el deleite.

Sin embargo, negar esa necesidad sería como negar algo que está tan arraigado en nosotros como es la búsqueda de la belleza. Y en un escenario crítico, hasta una vichyssoise puede obrar milagros: “Consigue incluso que los ancianos y jóvenes urbanitas olviden la época en la que viven y se pongan cómodos, se refresquen y se tranquilicen durante un par de minutos”. Un par de minutos, una eternidad en un estado de alarma.

Un lobo, dos lobos, tres lobos

Son muchos los lobos que nos acechan, muchos los apetitos que nos acucian: el contundente que reúne el vacío en sí mismo; el que se intuye en el estómago –a veces en la garganta– y tiene algo de sensual como una promesa por cumplirse; el condicionado, que reverbera en los huecos que dejan las cosas perdidas –también el miedo– y que tiene forma de consuelo, de automedicación.

En Cómo cocinar un lobo MFK Fisher atiende a todas las hambres sin despejarse del suelo, sin dejar de pisar esos EEUU que hipotecaban soldados y recursos durante la guerra, y sin dejar al mismo tiempo de sobrevolar el que había sido su cielo gastronómico: Dijon. La supervivencia es para ella una “cuestión de cabeza y de corazón”.

Es curiosa la naturalidad con la que se transita de un estado a otro. Ayer Fisher disfrutaba del vino de La Borgoña en las terrazas de Francia; hoy bate restos de pan de ayer con dos huevos para que parezca que son cuatro. Y lo hace desde el más absoluto respeto hacia esa tortilla: “No hay despreocupación más vergonzosa que la que se refiere a los alimentos que tomamos para subsistir. Si existimos sin reflexionar y sin dar las gracias por nada dejamos de ser humanos para convertirnos en bestias”, escribe.

Así, **en Cómo cocinar un lobo el placer está muy relacionado con la dignidad tanto de los alimentos como de quienes los preparan. “Cocinar te hace sentir noble y valiente”**, dejó dicho. La clase media para la que escribe, de la que ella misma forma parte, no había sobrevivido lo suficiente y ahora sentiría el orgullo de haberlo logrado.

“Tenemos que cambiar”, sentencia en el libro. “Si los expertos no pueden echarnos una mano nos tocará resolverlo a nosotros. Tendremos que establecer nuestro propio equilibrio partiendo de lo que hemos aprendido, y además, para variar, siguiendo nuestras propias ideas”. El mensaje sigue rebotando hoy en nuestras paredes.

Si algo se aprende de la lectura de este libro es que practicar la gastronomía de la escasez requiere de consciencia, de práctica y de adaptación. Y admitámoslo, en esto, como en 1942, estamos todavía bastante desentrenados. Durante la crisis del coronavirus he visto a muchos plantarse ante una nevera a rebosar sin saber qué hacer de comer. No quiero imaginármelos ante una nevera vacía sin posibilidad de hacer una llamada de teléfono al restaurante de turno.

Por eso este libro sigue teniendo tanta pertinencia hoy como entonces. **El hambre no entiende de interludios. Tampoco el acto de comer en el que Fisher encuentra siempre una experiencia universal que nos une.** El lobo podría ser una alegoría del hambre -también universal-. Sin embargo, lectura tras lectura, ese lobo acaba acaparando todo aquello que no está en nuestras manos, lo que nos asusta, lo que nos amenaza en su forma más física o más etérea. Como ahora.

Cómo cocinar un lobo es, sobre todo, un manual para desenvolvemos en tiempos de incertidumbre.

Estoy llena

Hay una fotografía de Mary Frances Kennedy Fisher que me resulta más significativa que cualquiera de esas que la muestran frente a una máquina de escribir o con una sartén en la mano. Me fijó en ella: descansa en el respaldo de una hamaca, los brazos lacios encima de su cabeza, con esa postura satisfecha de quien ha terminado una tarea difícil de acometer. En su regazo una servilleta usada. Ante ella, una mesa llena de platos vacíos y cubiertos desordenados que comparte con lo que parecen ser dos niñas -apenas se ven sus brazos-. Lleva un vestido apuntalado de flores que llama a la Provenza, su Provenza.



Fisher mira a la cámara directamente, complacida, saciada.

Pienso en que tenía la misma expresión cuando mordía la mandarina y hacía estallar su pulpa y veía Estrasburgo por la ventana. Seguro que es la misma que se dibuja en mí cuando hurto una, dos, tres migas del plato de otro y me las llevo a la boca.

Sin embargo, hay algo turbador en la imagen, en toda esa satisfacción de sobremesa, en ese rotundo ‘yo gastronómico’ que se desparrama en blanco y negro. Y es saber que MFK Fisher te está mirando. Porque **ella, ante una mesa, era capaz de hacer visibles todas las aristas que nos explican.**

“Cuando el pan era negro. Recetas de los años del hambre en Extremadura”

de Lorenzo Mariano Juárez
y David Conde Caballero

Borja Rivero Jiménez



Los libros de recetas se han encargado de recopilar, desde hace años, grandes platos, elaboraciones cuidadas e instrucciones para, con las medidas necesarias, darle gusto y placer al paladar. No es este, sin embargo, un libro de recetas que tenga entre sus objetivos la comida como disfrute. **Este recetario nace con la intención de rescatar del olvido aquellas recetas que, con medidas nunca fijas y fruto de la necesidad de un periodo de escasez, hacen de la imaginación ante la falta el primero de sus ingredientes.**

Este recetario encarna lo que hace vivo en sus primeros versos el famoso poema “El hambre” de Miguel Hernández: «tener presente el hambre, recordar su turbio pasado». Los relatos recogidos en “Cuando el pan era negro. Recetas de los años del hambre en Extremadura” (Mariano Juárez y Conde Caballero, 2020) intentan traer al presente aquello que en la memoria de muchos de los informantes fue “el primero de los conocimientos”. Relatos duros, como aquellos años de posguerra, donde la carencia y la necesidad exprimían los estómagos, pero azuzaban al cerebro a suplir la falta de alimentos de primera necesidad con aquellos ingredientes que podían tenerse a mano. **La achicoria, las bellotas, las tagarninas o los cardillos, se convirtieron en elementos fundamentales de unas cocinas ya de por sí austeras antes del golpe de Estado de Franco.**

Esta indagación hacia los platos precarios del pasado se hace desde la Antropología de la alimentación. **La reflexión sobre la escasez desde enfoques culturalistas, como señalan los autores, ha sido en nuestro país casi tan escasa como los**

recetarios que la han abordado. Especialmente en Extremadura, donde la falta de pan ha construido mitos en algunas regiones que se mantienen en el presente y que sorprendentemente cuesta olvidar. **Este libro defiende que los espacios sociales del hambre son plenamente culturales.** Para ello rastrea y recopila historias, prácticas y recetas, formas del hacer y del sentir, contribuyendo, de esta manera, a definir una parte de la identidad extremeña.

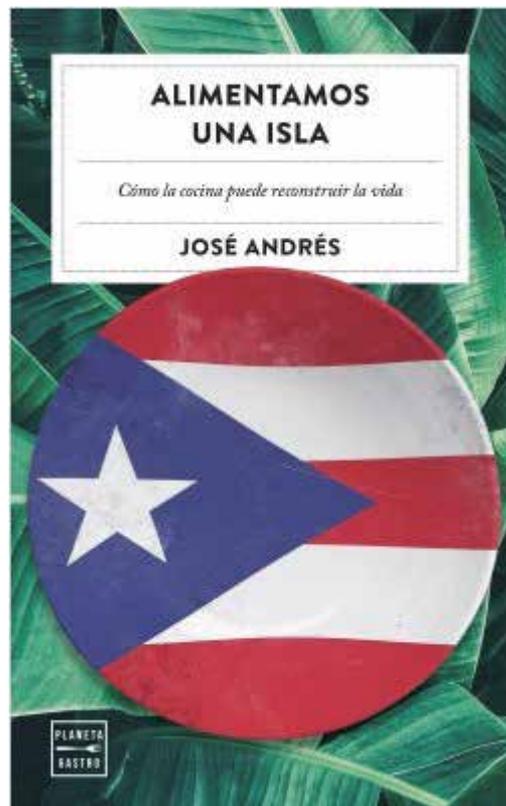
Cualquier extremeño o extremeña de hoy podrá encontrar entre las páginas de este recetario alguno de los platos que sus madres o abuelos les han descrito en alguna conversación. El café de achicoria, las migas de bellotas, los garbanzos con tagarninas y otras muchas elaboraciones que los autores del libro han sabido traer al presente a través del trabajo de campo con quienes vivieron aquella historia particular de hambre. **Recuperar esta memoria del hambre es, sobre todo, recuperar una historia de resistencias y luchas.**

Es este un trabajo urgente y necesario, pero inconcluso. La memoria de aquellos años en la voz de quienes los vivieron se está apagando. Por ello, los autores han abierto una dirección de correo (recetasdelhambre@unex.es) y una página de Facebook ([Recetas del hambre](#)) al que poder enviar otras recetas que no aparezcan en este libro, que continúa vivo y en continua ampliación. **En tiempos donde la comida aparece más como una necesidad estética a través de redes y referencias al “arte” de lo culinario, este recetario aparece como una mirada a esa otra gastronomía del pasado, ofreciéndonos una historia rescatada del olvido.**

Alimentar una revolución. Alimentamos una isla

de José Andrés

Yanet Acosta



José Andrés. Su nombre y su rostro es reconocido en muchos países por sus programas de televisión y por sus restaurantes en Estados Unidos a través de los que llevó la tapa y la cocina de vanguardia a este continente. Pero, desde 2017 también se le reconoce por sus acciones humanitarias gracias a su trabajo a través de World Central Kitchen en Puerto Rico tras la devastación del mortífero huracán María. «Alimentamos una isla. Cómo la cocina puede reconstruir la vida» es el libro en el que José Andrés cuenta esta experiencia que ha supuesto una revolución en la forma de entender y gestionar el abastecimiento masivo de comida y agua en un desastre humanitario.

«Alimentamos una isla», publicado en España por Planeta Gastro en 2019, podría parecer desde fuera un diario o una enumeración de hechos, pero solo con las primeras páginas el lector es consciente de que su lectura va a ser una revelación. A través de una narración rápida — en ocasiones abrumadora—, pero sobre todo analítica, explicativa y motivadora e inspiradora, el chef José Andrés cuenta las claves del éxito que consiguió su organización en Puerto Rico, pero también las claves de cómo llegó hasta allí, pues WCK se crea en 2010 y, lo que puede ser

más importante, las razones de por qué no funciona la ayuda alimentaria en tantas ocasiones.

La burocracia, los contratos con empresas inexpertas y alejadas de los lugares necesitados que ganan licitaciones sin tener experiencia alguna, las comisiones —hacer negocio con el hambre de la gente—, la idea industrializada de la alimentación —repartir cajas militares con muchos químicos y que no representan comida real— y la ineficacia política, son algunos de los principales enemigos de lo que debería ser una prioridad: el derecho de la población al agua potable y a los alimentos.

Conocer la distribución de alimentos de la isla, las tradiciones culinarias puertorriqueñas y a muchos de sus chefs —José Andrés había trabajado allí en la reapertura de un espacio de lujo—, detectar los líderes organizativos —que no siempre coinciden con los cargos que desempeñan—, los contactos dentro y fuera de la isla a todos los niveles, la escucha de la gente para encontrar las verdaderas necesidades, la capacidad de gestión y de comunicación interpersonal y a través de las redes sociales o de los medios de comunicación, el ímpetu y la valentía —tanto para afrontar un recorrido en una carretera devastada como para



criticar a través de un tuit directo al presidente de los Estados Unidos— son algunas de las claves que se desgranán de este libro, que podría estar entre los manuales de acción de cualquier organización humanitaria.

El trabajo de WCK es resumido así por José Andrés:

«Nuestra especialidad no era solo cocinar, y no podíamos ser los únicos que cocinaran la comida si realmente queríamos alimentar a la isla. Nuestra especialidad era la cadena de alimentación entera: desde comprender lo que la gente quería hasta establecer dónde podían encontrar comida esas personas hambrientas; desde asegurar proveedores fiables de ingredientes hasta distribuir esos alimentos en las cocinas».

El chef reconoce que fue algunos años antes en Haití cuando un grupo de mujeres le enseñaron la esencia de la ayuda alimentaria:

«Un plato de comida no solo consiste en algunos ingredientes preparados y servidos juntos, es la historia de quién eres, la fuente de tu orgullo, los cimientos de tu familia y de tu comunidad. Cocinar no es solo nutrir, es empoderar».

El sancocho y el arroz con pollo, dos platos habituales de la dieta puertorriqueña fueron los

pilares de las comidas calientes que se entregaban, y los sándwiches de jamón y queso con «mucha mayonesa» —este era el mantra que repetía siempre el chef a los voluntarios, pues era la manera de hidratar y dar sabor a este humilde bocata— la piedra angular de la alimentación más rápida y que entrañaba mayor dificultad. Todo elaborado con productos comprados en la isla, lo que ayudaba a reactivar la economía local.

En este libro, además, se deja rastro de la importancia de los periodistas cubriendo estos desastres. En el caso de Puerto Rico, los medios enviados allí cerraron su cobertura ante otras noticias dentro del continente. Para José Andrés:

«perder la intención de los medios implicó que muchos problemas que se pudieron haber resuelto y muchos escándalos que se pudieron haber expuesto escaparon a la atención de la gente durante meses».

Durante el Congreso de Comunicación y Periodismo Gastronómico sobre Gastronomía de la Escasez del próximo 20 de septiembre contaremos con la presencia de José Andrés para reflexionar sobre los nuevos retos de la gestión de la escasez y de cómo ofrecer un nuevo enfoque de la habitual cobertura de las crisis humanitarias a través de los medios de comunicación y redes sociales.

DIMUL

GACIÓN

La incómoda realidad. Repensando el término Gastronomía

Inés Butrón

La perspectiva histórica.

Nihil novum sub sole

En el año 1972, poco antes de la muerte del dictador, fui por primera vez al pueblo de mi familia, un precioso rincón de la provincia de Cádiz. En agosto de ese año todavía la mortalidad infantil asociada a la pobreza y la malnutrición, pese a los logros del baby boom de los 60, hacía estragos en algunos rincones del mapa. En aquel pueblo blanquísimo de antiguas almadrabas y campiñas de palomino, en aquel mugriento barrio donde los chiquillos corrían descalzos tras nuestro coche, **un bebé de pocos meses lloraba hambriento en una mísera casucha** cuya puerta era solo un trozo deslucido de tela. Su madre, jovencísima, analfabeta y desesperada, no lo podía amamantar. **Para aplacar su llanto le había preparado un migote de pan con café de puchero. Fue mi primer y único contacto con el hambre, el de los demás.**

Esta escena que parece entresacada de un relato de cualquier posguerra está tan fresca en mi memoria como los atunes *encebollaos* y los menudos con garbanzos que mi abuela preparaba en el mismo pueblo y en la misma época, platos, dicho sea ya de paso, que nacieron de la más pura escasez y que ahora, desempolvados de su estigma de hambruna y miseria, lucen en restaurantes de relumbrón a precios astronómicos, habida cuenta de la voracidad con la que hemos acabado con algunas de nuestras especies marinas.

Y es que tan solo han pasado cinco décadas, **tan solo cincuenta años nos separan de la cocina de subsistencia**, incluso de la malnutrición, de la cocina de vanguardia. Desde que en España desaparecieron las cartillas de racionamiento en el año 1952 hasta el año 2003 en el que el *New York Times* hablaba de la *Nueva Cocina Española* habían transcurrido 51 años. Exultantes hasta la ingenuidad, nadie se preguntaba cómo habíamos pasado de un extremo a otro, de la inmundicia



a la esferificación en un abrir y cerrar de ojos, y, mucho menos, si ese presente pletórico de éxitos internacionales borraría para siempre el hambre de nuestras memorias, el olor a asadura con ajo de nuestro aliento. *¡Carpe Diem!* Lo celebrábamos por todo lo alto en restaurantes donde el hartazgo del populacho se desataba cuál locura contenida. *De aquellas hambres, estos colesterolos*, replicaría mi apreciado Ignasi Riera. Los cocineros del Régimen servían menús turísticos dictados por Fraga Iribarne a las hordas de turistas del norte europeo, rico, pero pobre de sol y paella. Mientras tanto, una avanzadilla de marmitones vascos con la mirada puesta en el país galo descubrió, y hasta logró, una nueva cocina de cocciones cortas más cortas, con productos del territorio, frugal, técnicamente perfecta y de una estética muy próxima a los gustos nipones en la cual se habían inspirado a su vez los franceses. El futuro era prometedor, la imaginación

había tomado el poder en un mayo revolucionario, el chef era un artista y los comensales, como bien los califica Miquel Sen, unos *consumidores ilustrados*. El olvido de la historia hizo el resto.

La perspectiva histórica, sin embargo, nos demuestra que en el deambular de la humanidad nunca ha habido una época de estabilidad social y económica tan duradera como la que hemos disfrutado en estas últimas décadas, lo cual significa que estábamos viviendo en un gozoso impás, un espejismo. Con todo, cuando hago tal afirmación, me refiero única y exclusivamente a una parte muy pequeña del globo terráqueo y a una parte muy exclusiva de su población. Olvidar que la mayor parte del planeta está siempre en una vía muerta hacia un desarrollo inalcanzable que conlleva únicamente el lucro de unos pocos afortunados es éticamente inadmisibile. No es necesario que recite el listado de países subsaharianos en permanente hambruna o los conflictos bélicos de Oriente Medio que generan problemas humanitarios de sobras conocidos, basta con recordar que la Europa vencedora de la Segunda Guerra Mundial tuvo que ver con horror y vergüenza cómo se desangraban los Balcanes en los 90, amén de cómo lo hicieron los españoles durante 40 años.

Las épocas de vacas gordas son condición sine quan non para que un país pueda alardear de una gran gastronomía, y éstas suelen ser la excepción y no la regla, de ahí que presumir que se es una potencia gastronómica o de desbanca a tal o cual nación en un plis plas – apenas tres décadas- raya el infantilismo. El hombre ha estado y siempre estará sometido a constantes conflictos bélicos, injusticias, epidemias, catastrofes naturales y a un sinfin de contratiempos, amén de las imprudencias cometidas en los últimos años y los saqueos del medio ambiente que, si bien nos han surtido de golosinas lejanas y exóticas, también han provocado el exterminio de especies o la paradoja de que algunos alimentos importados acaben siendo intocables para sus productores de origen (lease quinoa o aguacate, por ejemplo).

Sin embargo, la escasez y la imperiosa necesidad de conservar y aprovechar no han de ser analizadas como un freno a la creación culinaria o a su disfrute, sino como los agentes que han espoleado el

ingenio para crear maravillas culinarias de las que hoy gozamos como las salazones y embutidos, las texturas de la casquería, el milagro del fermentado y el encurtido, los guisos de legumbres o patatas con olor a humildad, del pan duro en sopas y postres, incluso, de una simple lata de sardinas, que no fue otra cosa que un invento patrocinado por Napoleón para alimentar a sus tropas.

Las épocas de escasez, cíclicas y absolutamente imprevisibles, deben ser temidas, lógicamente, son, en palabras de M.J.K. Fisher, *el lobo que acecha tras de la puerta* (Fisher, pag 193), una espada de Damocles que pende de las cabezas de todos, los que olvidaron, los que no hemos vivido el hambre, ni el nuestro ni el ajeno, pero también un gran estímulo, una oportunidad para enmendar errores, para revisar nuestro concepto de la gastronomía del futuro desde una visión más humanista, éticamente aceptable, justa y sostenible. No es necesario ni deseable que una pandemia golpee las conciencias de los cocineros para que vuelvan, como decía el poeta, a tomar contacto con el suelo, puesto que su oficio – dar de comer- es uno de los más loables, y acabar con el hambre, el gran objetivo.

Añado a este respecto uno de los fragmentos de la autora citada porque su escrito está exento de juicio moral alguno, de reprimenda de madre zapatilla en mano, y si de una bella, dolorosa y certera reflexión:

Uno de los aspectos menos escalofriantes de la Segunda Guerra Mundial es que, aunque se tratara de una cuestión con las armas como protagonistas, nos enseñó a los supervivientes muchas cosas de gran valor sobre la vida cotidiana (...). Imagino que habrá pocos hombres y mujeres que hayan podido cocinar y hacer las compras durante la guerra que han terminado sin olvidar para siempre el despreocupado dispendio de los años veinte. Hasta el final de sus días vivirán con una especie de cautela en este sentido: la mantequilla, aunque ilimitada ahora, es un producto valiosísimo que no hay que derrochar; tanto la carne, como los huevos y todas las especias llegadas de distintos rincones del mundo, adquieren una importancia insólita después de haber sido tan difíciles de encontrar en otro momento. Y esto es positivo, puesto que no hay dspreocupación más vergonzosa que la que se refiere a los alimentos que

tomamos para subsistir. Si existimos sin reflexionar y sin dar las gracias por nada dejamos de ser humanos para convertirnos en bestias.

Una visión más holística del mundo de la alimentación

Las definiciones de gastronomía suelen ser apabullantes en número, parciales, subjetivas en sus juicios y ambiguas en su redacción. La entrada gastronomía que aparece en el *Larousse Gastronómico*, sin ir más lejos, la define en primer lugar como *El arte de buen comer, La joya de todas las situaciones y de todas las edades*. La RAE, por su parte, añade dos acepciones más: *Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica y Afición a comer bien, apreciando y disfrutando la buena comida y los buenos restaurantes*. Huelga decir cuál de las dos tiene hoy en día más adeptos. Sin embargo, tales definiciones me parecen a día de hoy insuficientes como para justificar la eclosión de la divulgación gastronómica desde el siglo XIX hasta la actualidad, de manera que busco entre los escritos de un gastrónomo de referencia como Manuel Vázquez Montalbán (Montalbán, 2002. Pag 51): *Arte de preparar y apreciar una buena comida que deriva hacia una filosofía aventurera del gusto a partir del trabajo de concienciación intelectual de los gastrónomos o gastrósofos franceses Brillat-Savarin o Grimond de la Reynière*. Incluso me lanzo a repasar el plomizo libro de Savarin, *la Fisiología del Gusto*, tratando de completarla: *La gastronomía es el conocimiento fundado en razón de todo lo que tiene relaciones con el hombre en tanto que se sustenta*. (Savarin, 2012, pag 55). Savarin, después de relacionar, con muy buena voluntad y mejor juicio, la gastronomía con los oficios terrenales del campesino, el pescador, el cazador y el cocinero, tras afirmar, incluso, que la gastronomía acompaña las lágrimas de un niño que pide el seno de su nodriza o está en el último bocado del moribundo (Savarin, pag 56) indica, sin embargo, que el conocimiento gastronómico es imprescindible para las clases acomodadas que deben recibir en casa, ya sea por su renta, categoría o, simplemente, por seguir la moda.

Obviamente, a Savarin, su carácter de ilustrado burgués con pretensiones aristócratas le hace caer en su propia trampa. **La gastronomía no fue forjada en la égalité, la liberté y la fraternité, sino que es goce, ciencia y arte solo para unos cuantos a los que la vida les sonríe**, gentes con posibles, paladares e intelectos educados que conversan sobre descubrimientos gastronómicos, aprecian la innovación de tal o cuál cocinero, exponen los conocimientos alcanzados en sus viajes como gastronómadas y lo hacen siempre en espacios donde puedan ser aplaudidos por el respetable. **Es, por tanto, un marcador social de primer orden, una escala por la que se asciende dejando atrás el hambre, la escasez, la cocina de corte popular, hasta llegar a la cima del misticismo y el éxtasis culinario, al más puro refinamiento de los sentidos, incluido el intelecto**. De ahí que la alta cocina, el summum gastronómico, está siempre apoyada por unos cuantos intelectuales/ periodistas que la bautizan con palabras incomprensibles para el vulgo. Por su parte, Jean François Ravel, en *Un festin en palabras*, añade, además, un par de puntualizaciones muy interesantes: *Hay gastronomía cuando se da una disputa permanente entre los Antiguos y los Modernos, y cuando existe un público capaz, por su competencia y por sus riquezas de arbitrar esta disputa*. Me temo que tal definición la condenará tarde o temprano al cajón de los saberes inútiles puesto que ponen el foco en un arte efímero, en el supuesto caso de que todos estuviéramos de acuerdo en calificarla como tal, en una innovación que no siempre conlleva una mejora, en un hecho ambiguo y subjetivo donde los haya –*el buen comer*–, en un juego intelectual cercano a la entelequia, y, por encima de todo, en el hedonismo de unos privilegiados que dejan fuera de juego a la mayor parte de la población que carece de conocimientos, de poder adquisitivo y, sin embargo, sigue pegada a la televisión, admirando en la distancia o intentando emular un estilo de vida que le está vedado.

¿Y qué ocurre cuando esta clase social surgida de la Revolución Francesa o de cualquier otro momento histórico idóneo – léase la España del pelotazo y la burbuja inmobiliaria- se empobrece, disminuye o

desaparece? ¿Qué ocurre con esos conocimientos de los que tanto hemos alardeado, la mayor parte de las veces reducidos a un listado de restaurantes estrellados o de delicatessens si el público al que iba dirigido pierde su capacidad adquisitiva? **¿Qué ocurre cuándo la guadaña de la escasez hace su aparición de nuevo en escena? ¿Desaparece la gastronomía?** No, si somos capaces de redefinirla como un ámbito interdisciplinar de conocimientos que mantiene conexiones con todas las ciencias sociales y humanísticas, nos sacudirnos el snobismo y la soberbia de encima y tratamos de aprehenderla de una forma más holística, practicar una cocina sin ínfulas, hija de la tierra y el mar, si somos lo suficientemente inteligentes como para disfrutarla y divulgarla aún en medio de la escasez. Y puestos a extender la utopía, a democratizarla, cosa que no se ha hecho hasta ahora por más que el tópico se repitiera una y otra vez en los medios de turno para vender los restos del naufragio vanguardista postbulliniano.

Una gastronomía de subsistencia y de raíz, despojada de juegos malabares innecesarios en épocas de crisis es posible. **Los ejecutores de dicha cocina deberían formarse para ello no solo en las técnicas culinarias, sino en el conocimiento de los productos de su entorno, de sus costumbres y códigos alimentarios, al igual que los periodistas, pues, como bien decía una colega de profesión “levantar acto de lo comido y lo bebido” no es suficiente como para ser considerado una crónista y, mucho menos, un informador de la cultura gastronómica.** Esta forma más realista de entender el hecho gastronómico no debería ser juzgada como una vuelta a la pobreza o la extirpación del placer y el hedonismo, sino como una toma de contacto con los orígenes en La Formación del Gusto tal y como lo explicaba Llorenç Torrado en una conferencia del mismo nombre:

No se puede pensar que la idea que tenemos sobre el gusto y los sentimientos que nos despierta la comida haya sido siempre la misma. Actualmente, en nuestras sociedades opulentas los valores del gusto se vertebran sobre el placer, la estética (gastronomía), los beneficios para la salud (dietas) y las convenciones sociales (modas). Es muy probable que durante milenios el gusto se vertebrara sobre la subsistencia.

La gastronomía como marcador social: de Brillat Savarin a la Ferràn Adrià.

La intelectualización de la cocina

La intelectualización de la cocina es una constante, pues, a lo largo de los tiempos, como lo es la utilización de la misma como ornamento de un estatus social adquirido o pretendido. De hecho, los moralistas que en el mundo han sido siempre pusieron su dedo inquisidor en la gula y la ostentación, atacaron los fastos, la vanidad y todo cuanto alejara al hombre del camino de la virtud. Nuestro siglo no es una excepción. *Nihil novum sub sole*. Pero si las formas. Hoy en día la gula no es ni un pecado ni un problema porque el consumidor de este pequeño punto del planeta tierra, muy ilustrado y gran connaisseur, es un saciado, presume de buenos modales y come frugalmente lo que un chef ha creado en su laboratorio de ideas para complacerle y llevarle de la mano por una “*experiencia gastronómica*” que jamás olvide. Este comensal, a su vez, lo divulgará en las redes sociales alcanzando nivel de prescriptor- *influencer*- cuyos conocimientos y modo de vida admirarán millones de personas. Se producirá, entonces, la gran paradoja de este siglo de la abundancia: lo que se creó para satisfacer los sentidos y el intelecto acaba banalizado y frivolidado, pierde su contenido, su esencia original. El conocimiento del gastrónomo se mercantiliza, se pone a disposición de una maquinaria que no favorece a la base de la pirámide de la gastronomía – las estructuras de producción y sus agentes- sino únicamente a sus máximos exponentes que, como todos, son mortales y pueden desaparecer, esfumarse en cualquier momento. El caso galo es altamente significativo en este sentido, pues, aunque en estos últimos años fallecieron dos de sus máximos representantes, Bocuse y Joël Robuchon, eso no ha impedido que Francia sea considerada una potencia mundial gastronómica, referente de calidad. El chef es objeto de culto como prescriptor de una cocina nacional o *terroir*, su legado, valorado y conservado, pero su figura y su cetro son, como en los de cualquier otro pontificado, sustituibles. Lo que cuenta es la institución, no el personaje. España, en cambio, es un eterno reino de taifas donde cada cual espera hallar su esfera de poder. Se le adora, se le admira,

no se le cuestiona, tiene subditos, no discípulos con espíritu crítico.

Este exagerado culto a la personalidad es realmente peligroso, es un gigante que tiene los pies de barro, un castillo de naipes que se desmorona en cuanto el restaurante de relumbrón del que todos hablaban como el gran motor económico de todo un país deja huérfanos al resto. Entonces, la cocina ha de recurrir a una tradición más o menos recubierta de un barniz identitario:

Es ley de la naturaleza que todo hueco que deja una especie es inmediatamente ocupado por otras u otras. La pobreza nacional real, el descenso de la capacidad adquisitiva universal- excepto en las clases dirigentes- son causa de la defoliación de tanta exquisita creación, de proyecto internacional proporcional al peso del grupo mediático que lo sustenta. Ya al caer en desuso la pretendida explosión gastronómica española, en realidad cocinas de vanguardia y elitistas de origen multicéntrico y de desigual mérito, el reemplazo más simple es el de la tradición. (...) Podemos vestir la escasez de tradición y ya tenemos la excusa perfecta para el retorno... a la escasez.

F. Abad. **En busca de lo auténtico**. Ed. Trea 2017. Pag. 15.

Y así lo han demostrado las sucesivas crisis económicas, la pandemia del Covid19, la realidad misma. La gastronomía española debe repensar si quiere ser la camarera de los europeos – en el caso de que el turismo sea la única baza- o la que les garantice su despensa. De lo contrario, otras potencias agrícolas y ganaderas, aunque no hagan maravillosas paellas a pie de playa, se repartirán el pastel y la escasez – o autarquía- volverá a picar a nuestra puerta. José Manuel Vilabella, en sus **Memorias de un gastrónomo incompetente** (Trea 2019) lo resume de manera contundente:

Hemos logrado exportar la idea de la tapa, pero no la tapa española. Vendemos la botella, pero no el contenido. Se han puesto de moda las raciones minúsculas, pero en los restaurantes húngaros la tapa se hace con productos de Hungría. La humanidad nos debe la fregona, el chupachup, el autogiro y la tapa. Nuestra cocina, en los restaurantes que españolean y regentan compatriotas nuestros, siguen sirviendo la paella, la tortilla de patatas y la sangría. Nos

visita todo el mundo porque aquí hace buen tiempo y se come bien y barato, pero el prestigio lo tiene la francesa y la más popular y extendida cocina italiana. Y, en cuestión de precio, nadie puede competir con la china. Nosotros, lo que hemos desplazado el centro mundial de la influencia con el fenómeno de elBulli, seguimos sin dar con el quid del éxito: somos poco competentes para mostrar las maravillas que sin duda tenemos en los mares y las huertas.

Cocina popular versus cocina de vanguardia

Frente a frente a una incómoda realidad como la que estamos viviendo, quién sabe por cuánto tiempo, no es posible actuar como un avestruz. **La escasez será una constante, no ya solo en el mundo de la restauración, sino en todos los aspectos del ocio y el consumismo desaforado que propició la industrialización y el estilo de vida urbano. Incluso lo esencial va a ser redefinido.** Los términos “imprescindible” o “necesario” están muy tergiversados por la publicidad, pero la escasez desmontará los argumentos del márketing de un plumazo. En la cuestión que nos atañe, pues, habrá que buscar fórmulas rebuscando entre la literatura de la escasez y reflexionando sobre el papel de la alta cocina como motor económico de nuestro país. Recuerdo de nuevo las palabras de Vilabella en sus memorias:

Decir que la cocina de vanguardia es el motor de la cocina española es una falsedad, e igual de falso es afirmar que la clásica es la cocina de la abuela o pregonar que la cocina popular es el refugio de los pobres y los desvalidos. Son aseveraciones rotundas; medias verdades que al convertirse en tópicos esconden inexactitudes admitidas por la mayoría. Según mi criterio, los tres tipos de cocina evolucionan cada una por su cuenta, plagiándose mutuamente, y las tres tienen sus apóstoles feroces que las defienden y cuidan de sus fronteras. ¿Qué quiénes son estos defensores a ultranza de las tres cocinas? Son, sin duda alguna los críticos

El papel del crítico, tal y como se le concibe hoy en día, está más próximo al de mecenas que al de verdadero divulgador de conocimientos. Todo cuanto toca su varita mágica se convierte en oro, aunque detrás haya producto muy humilde al que se le ha dado la categoría de exquisitez gracias

a la tecnología que abunda en las nuevas cocinas y la cacareada creatividad del chef. Todos sabemos que de la escasez y la pobreza están llenos nuestros recetarios y es la base de muchos platos icónicos de la cocina de vanguardia, pero parece que nadie quiere cuestionarse algunas preguntas básicas: ¿Sigue siendo *épatter les bourgeois* el único objetivo de este tipo de cocina? ¿Continúa siendo válida la sentencia machadiana *Todo necio confunde valor y precio*? ¿Basta con reconvertir y desestigmatizar un producto o receta por obra y gracia de la técnica y la química para convertirlo en lujo?

El límite entre la cocina popular y la de vanguardia es a veces muy difuso, pues la primera es el sustrato de esta última. Y esto nos devuelve al punto de partida, al ingenio en tiempos de escasez, a la necesidad como acicate para la creación culinaria. No verlo es obviar la realidad y no conocer la cultura gastronómica de cualquier pueblo.

La gastronomía del Eurocentrismo

La globalización nos ha permitido conocer infinidad de nuevos mundos comestibles, pero solo ha consolidado unos cuantos. A saber, todos aquellos que tienen detrás la marca "Asia" y sus aledaños – la cocina nikkei incluida- y los que están empujados por instituciones nacionales dispuestas a apoyar a sus cocinas patrias como reclamo para vender el territorio al nuevo turismo gastronómico o a ofrecer sus culturas gastronómicas al mejor postor occidental, aunque de ella se reproduzca una caricatura (lease México, India, Brasil, Perú). A las cocinas de Oriente Medio, exceptuando la turca y la griega engullidas por el *Fast Food*, ni se les conoce ni se les espera. El Magreb huele a emigración, la cocina Siria, a conflicto y a molesto refugiado, la cocina libanesa, palestina, israelí, iraní o irakí, con su gran legado persa, nos produce rechazo por falta de perspectiva histórica...*Ex Oriente Lux...* De manera que el conocimiento gastronómico está siempre manipulado como lo está cualquier otro tema crucial dentro de una estrategia político comercial. El comensal del occidente opulento disfruta de aquella cocina cuyo imaginario le lleve directamente al lujo y la opulencia, no a una caravana de bereberes. Tiene, le guste o no, un conocimiento reducido de los muchos universos comestibles

que existen, desconoce y rechaza toda la tradición sociocultural que envuelve tales construcciones, de manera que, inconscientemente, se pierde un sinfín de estrategias, por no hablar de ricos sabores, creados a partir de una cocina de subsistencia.

La literatura del hambre.

El recetario de la escasez

Igansi Domènech, discípulo aventajado de Escoffier, supo readaptar sus conocimientos con una valentía y una humildad dignas de admirar. Durante la Guerra Civil y posterior posguerra se vivieron los episodios más duros de escasez en España, sobre todo en ciudades como Barcelona y Madrid, sitiadas, bombardeadas y faltas de todo suministro esencial. Domènech sabía perfectamente que su labor como cocinero en tiempos de escasez era dar ideas a la población hambrienta que pululaba por las calles con una cartilla de racionamiento en la mano. Con ese propósito escribió *Cocina de Recursos* que no fue más que el recetario más triste jamás escrito en España, pues se nutre literalmente de inmundicias para crear platos comestibles. De igual modo, el escritor, político y gastrónomo José Guardiola y Ortiz, conocido por el seudónimo de *Un cocinero en la Retaguardia*, hizo lo propio por sus compatriotas con sus *Sesenta maneras de condimentar la sardina*. Platos de guerra enterrados en las cunetas de la memoria, compartiendo espacio con los libros de cocina de la Sección Femenina, aleccionadoras recetas y consejos sobre alimentación, higiene y economía doméstica dirigidas a niñas y mujeres jóvenes y analfabetas reconvertidas en esposas y madres tempranamente, cuyos modelos de virtud nutrieron el memorandum falangista. Hasta que, por fin, las fronteras de la autarquía se empezaron a esfumarse a partir de 1952, año en que finalizó el racionamiento (Butrón. Trea 2020). Las ayudas por parte de la América de Eisenhower y la Argentina de Evita también pusieron su granito de trigo y su vasito de leche en polvo para que todo los nacidos en el *baby boom* tuvieran menos problemas de altura y raquitismo. Pero uno de los libros que más ayudó en aquella España de Colacaos y sopas de sobre fue *Carmencita, la buena cocinera* (Butron, Trea) un manual que nutría los ajuares de las *muchachas en flor* ante el altar. Sus consejos han estado mucho más

presentes en las cocinas españolas hasta los 70 que las famosas recetas de Simone Ortega, por más que esta haya acaparado reseñas y comentarios. Entresaco unos fragmentos del libro para las generaciones que hablan de la “cocina de aprovechamiento” como una novedad que haría sonreír a más de un ama de casa:

Sobras aprovechadas: Es muy útil para las familias de posición modesta, y también para las señoritas, que se acostumbren a la economía doméstica.

1- Si para la verdura de la cena tienen bacalao hervido con patatas, y queda un poco de cada cosa, se guarda, y al día siguiente se machaca en el mortero y se hacen las frituras a la andaluza, que ya están explicadas en los fritos. Pueden ponerse la mitad con azúcar (después de fritas) para postres, y las otras, sin,, para entrante.

2- Queda una **rebanada de merluza frita**, se desmenuza, se hace un frito de cebolla, tomate, y se une al pescado con pedacitos de pimientos, y se hacen las empanadas turcas, que están en los fritos.

3- Queda un **poco de carne asada o pollo**: se trincha en la media luna, se une con cebolla frita bien fina y poca cantidad, tomates, y se hacen emparedados Merced, que están en los fritos.

4- Queda un **poco de sopa de caldo de sémola**: se une leche y más sémola, canela molida, limón rallado y un poco de azúcar, se pone al fuego para que se espese, se retira y se hacen croquetas, aprovechando la clara para rebozarlas luego con galleta (pan rallado) y se fríen.

5- Queda **pescado guisado**; se separa de la cazuela, se fríe la cebolla, ajo, tomates y perejil, se añaden moluscos, guisantes ya hervidos, y si hay sobras de carne también, se echa el arroz para que se rehogue, después el agua y cuando hierve se coloca el pescado sobrante. Si fuese bacalao guisado, puede hacerse el frito de la misma manera; añadir patatas, luego agua, y cuando estén algo blandas, unir el bacalao sobrante.

6- Queda **carne de cocido**; se trincha en la media luna, se hace un frito de cebolla, tomate y un poco de pimiento colorado, se unen las carnes, se hierven patatas, se machacan en el mortero, se amasan con un poco de manteca y se hacen unas empanadas de patata rellenas de carne.

7- Para tener harina de galleta siempre preparada, se guardan los restos del pan de la mesa, se ponen en

el horno a tostar y con el rodillo o en el mortero se hace la harina.

La escasez, pues, no ha sido nunca un freno a la buena cocina, entendida ésta como cocina elaborada a partir de unos pocos productos simples de gran rendimiento y sabor. De ello saben mucho los italianos con su *cucina povera*, creada tras la segunda guerra mundial (máximo sabor con los mínimos ingredientes) no tiene rival. La cocina cubana, por su parte, nacida de las influencias españolas, pintada de colores caribeños y aliñada con los fuertes sabores de los condimentos africanos, ha sobrevivido a la esclavitud, las dictaduras, las revoluciones, racionamientos y embargos. Los recetarios afroamericanos, donde la Soul Food o cocina con alma de los esclavos centrada en el maíz y el cerdo, son hoy en día considerada, no sin cierta simplificación, como la cocina más genuina de los EEUU. El libro de Malinda Russell, «**Libro de cocina doméstico: que contiene una selección cuidadosa de recibos útiles para la cocina**», iba dirigido a todas las Carmencitas americanas, deseosas de una cocina succulenta, y hasta a las señoras de buena posición que seguían las instrucciones de sirvientas- ahora ya escritoras- negras. Posiblemente tuvo un enorme éxito durante la Gran Depresión y, posteriormente, durante la posguerra mundial.

La Unión Soviética tampoco se libró de su manual culinario. Ante la necesidad de frenar las posibles revueltas debido a las hambrunas del país, se diseñó una dieta estandarizando los menús de todo el proletariado a base de gachas, sopas, patatas, verduras, crema agria y muchas proteínas enlatadas. Stalin tuvo la feliz idea de publicar en este libro, titulado “**El libro de la cocina sabrosa y saludable**”, parte de sus recetas favoritas y, aunque el esfuerzo fue ímprobo, la carestía de algunos productos esenciales como la fruta y la verdura fresca y la enorme variedad cultural de los territorios de la antigua URSS lo relegaron a la inutilidad.

Y de nuevo, los maravillosos artículos de Fisher recogidos en su libro *El Arte de Comer*, a pesar de que muchos de ellos se redactaron en épocas de gran carestía, siguen siendo un ejemplo de cuán inspiradora puede ser la literatura gastronómica cuando se unen el estilo, el ingenio, la lucidez y el amor por la cocina (Fisher, pag193):

En una ocasión, durante la última guerra, cuando el racionamiento de azúcar y mantequilla había permanecido el tiempo suficiente en vigor para poner de los nervios a las jóvenes y entusiastas amas de casa, mi abuela se encontraba haciendo punto y escuchando a un grupito de mujeres que charlaban, acaloradas, con el correspondiente orgullo sobre las múltiples maneras de preparar un bizcocho económico. Cada una de ellas consideraba, qué duda cabe, que su propio descubrimiento era el mejor, e insistían en que el azúcar moreno o la melaza con bicarbonato sódico era muchísimo mejor que el blanco, o bien que, si utilizaban suficientes especias, podían sustituirse la mantequilla por grasa de tocino, o incluso que los huevos eran prácticamente inecesarios.

Por fin mi abuela dobló la labor y luego las manos,

algo muy poco corriente en ella, pues creía que los dedos de una auténtica dama nunca debían estar inactivos.

“Tenéis una conversación realmente amena”, dijo algo más áspera de lo normal. “Me interesa mucho, queridas mías, porque después de escucharos esta tarde me he dado cuenta de que desde que me casé, hace ya más de cincuenta años, he vivido con un presupuesto de guerra sin enterarme. Nunca se me ocurrió que usar el sentido común en la cocina estaba de moda solo en situaciones de emergencia”.

En cualquier caso, ningún país ni ninguna época está exenta de periodos de escasez más o menos largos, pero tampoco de la necesidad imperiosa de ser feliz, disfrutar de los alimentos y de una buena mesa. A ser posible, como dijo el Profeta, “**bendecida por muchas manos**”.

Bibliografía

- Abad, Francisco *En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional*. Trea 2017
- Brillat Savarin J.A. *La fisiología del gusto*. Trea 2012
- Butrón, Inés *Comer en España. De la cocina de subsistencia a la cocina de vanguardia*. Trea 2020
- Domènech, Ignasi. *Cocina de recursos*. Trea. 2011
- Fisher, M.F.K. *El arte de comer*. Debate. 2015
- Guardiola Ruíz, José. *Gastronomía alicantina*. Publicacions de la Universitat d'Alacant. 2017
- Larousse gastronómico*. Larousse 2019
- Russell, Malinda. *Edición digital El libro de la cocina doméstica*.
- Sen, Miquel *Luces y sombras en el reinado de Ferrán Adrià*. La esfera de los libros. 2007
- Torrado, Llorenç. *La Formació del gust*. Conferència dictada a Tortosa. 2015
- Vazquez Montalbán, Manuel. *Carvalho gastronómico. Saber o no saber*. Ediciones B. 2002
- Villalba, J.M. *Memorias de un gastrónomo incompetente*. Trea. 2019
- Torrado, Llorenç. *La Formació del gustt*. Conferència dictada a Tortosa. 2015
- 300 platos cubanos*. Publicado por INIT (Instituto Nacional de la Industria Turística). Cuba 1966
- El libro de cocina sabrosa y saludable*.

El arte de pasar hambre

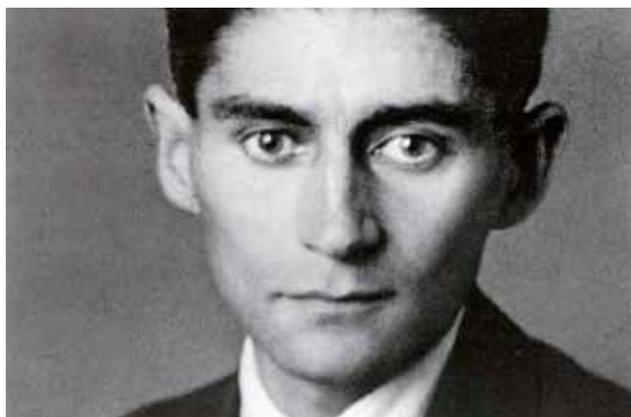
Javier Pérez Escohotado. Máster Traducción literaria y audiovisual (Barcelona School of Management/
Universidad Pompeu Fabra/Barcelona)

Este artículo reúne a dos escritores que, en los dos extremos del canon literario, la gloria y el olvido, usaron la literatura para exponer su visión sobre la vida y el arte. El relato de Franz Kafka Un artista del hambre sobre el espectáculo circense de un ayunador profesional se publicó en 1924. El mismo año Armando Buscarini escribe El arte de pasar hambre, un texto autobiográfico sobre su decepción del arte y la bohemia. En paralelo a esos dos textos y también desde los extremos del canon gastronómico, se abordan los relatos que sobre el acto de comer han propuesto tanto la autoproclamada gastronomía de vanguardia como los recetarios para ayunos y abstinencias. Comer o ayunar nos convierte en ciudadanos.

1. Kafka y el ayuno de vanguardia

Kafka (1883-1924) fue, la mayor parte de su vida, un riguroso vegetariano. Sólo se permitió comer carne cuando alcanzó el colmo de la felicidad, por ejemplo, en Marienbad alguno de los días que pasó con Felice Bauer en julio de 1916. Kafka había estado saliendo con Felice entre agosto de 1912 y julio de 1914, pero se vuelven a encontrar un año más tarde y continúan su relación hasta romper definitivamente en 1917. En una de las postales que Kafka le escribe a Felice recordando su estancia juntos en Marienbad, le declara que

está engordando y le envía el menú del día anterior: "leche, miel, mantequilla, cerezas". Pero a las 12 encontramos, y casi no damos crédito a nuestros ojos: "carne, espinacas, patatas".



Franz Kafka hacia 1923

“El menú es importante en este amor”, añade Elias Canetti en *El otro proceso de Kafka*. El Nobel Canetti advierte cierta “ligereza y altivez” en Kafka al hablar de la comida, mientras que cuando habla de su insomnio, sus palabras “siempre reflejan desesperación” (1976: 176 y 54). Inclinado al vegetarianismo y la medicina natural, Kafka mantenía una cierta “idolatría de la salubridad” (Wagenbach, 1970: 29). Sabemos que murió de tuberculosis, enfermedad que se le propagó a la garganta y que, al final, le impedía incluso comer. Durante toda la vida luchó contra su tendencia hacia la delgadez recurriendo al ejercicio físico: daba largos paseos diarios, trabajaba como aprendiz en una carpintería y practicaba la equitación, la natación y el remo. Su abuelo paterno, Jakob Kafka, había sido carnicero, pero tal vez el odio a su padre, que se concentra sobre todo en la *Carta al padre*, le lleva a despreciar la carne como una insoportable adiposidad adherida a la rama paterna.

La nueva cocina, la cocina de vanguardia, cocina de fusión, tecnoemocional, o como quiera llamarse, casi ha hecho olvidar aquellos principios del vegetarianismo que fueron para muchos de obligada militancia en las décadas de los sesenta y setenta. Esta cocina prefiere hablar de invención, arte, creatividad, territorio, experimentación, emociones, sentidos... La *nuevarriquez* cateta y el esnobismo gastronómico han arrumbado muchas cosas. Desde luego la reflexión, que ha sido sustituida por el evento, por el espectáculo en una suerte de pirueta de vuelta y media con tirabuzón de regreso a un supuesto Mayo del 68; lo digo por lo del espectáculo y por mencionar las teorías anticipatorias de Guy Debord en su Sociedad del espectáculo¹. **Pero comer es también un acto político; político en el sentido propio del adjetivo político, o sea, aquel acto realizado en función de la polis, del gobierno de la ciudad, de la comunidad, incluso del Estado, incluso del planeta; es decir, aquella acción –u omisión– que nos convierte en ciudadanos. Velis nolis, queramos o no, también por acción (comer) u omisión (ayunar), nos convertimos en ciudadanos.**

Durante la era Adrià, a muchos se les llenaba la boca y la bolsa mientras propagaban el virus de que la gastronomía era arte; se buscaban las analogías

fáciles y las metáforas necesarias que aproximaran la cocina a alguna de las bellas artes establecidas o se intentaba aplicar a la "interpretación" de la cocina algún método de análisis textual como la deconstrucción; en fin, se pretendía, por cualquier medio, elaborar un relato gastronómico y culinario que, por elevación, buscaba un discurso fundacional y culturalmente fijado, como lo estaban la pintura, la danza, el teatro²...



Esto no es una paella, sino la Naturaleza muerta (1942) de Frida Kahlo.

Tras esa etapa de gobierno gastronómico Adrià, algunas voces disidentes, en otra vuelta de tuerca analógica, han intentado una distinta concepción de la gastronomía y de la cocina, no sé hasta qué punto peor. Según ellos, la cocina tiene que ser un ejercicio arriesgado y vistoso, o, mejor, peligroso, esforzado al menos, como el circo. Un cocinero de cierto nombre (David Muñoz -nota del editor-) anunció hace algún tiempo que su restaurante pretendía ser "el *Cirque du Soleil* de la alta cocina"³. No digo que esta metáfora sea peor ni mejor que las que corrían en el tiempo de gobernanza de Adrià, pero me ha llevado inmediatamente a pensar en lo que, desde entonces, ha cambiado la cocina y, sobre todo, el circo; y todavía más, la cocina entendida como circo. En ambos casos parece que se intentara recuperar y superar el "más difícil todavía" que algunos aún recordamos con el resuello en vilo y un redoble de tambor en medio de un silencio sepulcral; en aquellos "más difícil todavía" flotaba, suspendido en el aire, el vértigo del ridículo y el fracaso.

No sé a qué número del *Cirque du Soleil* se refiere el afamado cocinero; no sé cuál de los espectáculos de este *Cirque* permanece en su imaginario para verse a sí mismo y a su restaurante como una performance similar al de esa compañía canadiense, que, en verdad, ha renovado y modernizado el circo tal como lo conocíamos. El *Cirque du Soleil* se define a sí mismo como un "montaje dramático de artes circenses y esparcimiento callejero". Ya me gustaría a mí que, paralelamente, los cocineros de vanguardia o de alta cocina pudieran decir que lo que manipulan en sus restaurantes acostumbra a ser un "montaje gastronómico de artes culinarias". Lo de "esparcimiento callejero", dejémoslo para el último berrido de la gastronomía neoyorkina, la comida callejera, que, a poco que nos empeñemos, se convertirá también en arte, aunque, en realidad, esta gastronomía de furgoneta es también, en sí misma, un arte circense: el arte de sobrevivir. No obstante y antes de que lo prohíban, habrá que poner de moda este tipo de "chiringuito gastronómico"⁴.

Pero **al recordar la freaky frase del cocinero de renombre, me acudió el recuerdo del relato que Kafka, ya muy enfermo, escribió en la primavera de 1922: Un artista del hambre.** Como Max Estrella en *Luces de Bohemia* (1924), no quiero ponerme estupendo⁵, pero la simple relación de las artes circenses o sus disciplinas es más que orientativa, y vale la pena reproducirla aquí para meter en cintura a estos disidentes cocineros de posvanguardia y, sobre todo, para que puedan emular en su cocina las variedades que llegan a ejecutar los artistas de circo e intenten si no su imitación, tal vez la inspiración: acróbata, anillas, balancín, báscula, contorsionismo, cama elástica, cuerda floja, domador, equilibrismo, escapismo, funambulismo, hombre bala, magia, malabarismo, mentalismo, payaso, péndulo de la muerte, tela acrobática, titiritero, torsión de globos, tragafuegos, tragasables, trapequista, ventriloquía, volatinero, zancos. Cada una de esas especialidades exige su técnica particular y su laboriosa preparación, o sea, su propia cocina⁶. Ahí queda un variado recetario donde inspirarse para consumir de una vez el giro que está necesitando la gastronomía de vanguardia si pretende perpetuarse en el tiempo y en las próximas y futuras pandemias, porque **esta nos está confinando no ya en la escasez, sino directamente en la pobreza y en el Reino de Casquería.**

Sin embargo, en esa enumeración de disciplinas circenses, falta una variedad histórica en la que sus practicantes se juegan la vida no haciendo nada:

el ayunador profesional, un espectáculo que se incorporó al circo probablemente a raíz de la fama que, en el siglo XIX, fueron adquiriendo vigencia médica y aceptación social el ayuno terapéutico promovido por los doctores Shelton, Dewey, Jennings, Schlemmer, entre otros. Parece demostrado, además, que la implantación de este ayuno terapéutico podría ahorrar a la Seguridad Social hasta un 20% anual de su presupuesto. Y parece probado.

Un editor del relato de *Kafka Un artista del hambre (Ein Hungerkünstler)* lo ha subtitulado "o el peso del arte"⁷. Si a cualquier cosa –dígase esferificación o yogur de ostras– le añadimos la palabra arte, parece que se convirtiera en algo distinto y superior por el efecto mágico de renombrarlo y añadirle ese toque del término arte, como si fuera una raspadura final de olorosa nuez moscada. Y efectivamente así es en el caso de este relato de Kafka, aunque el autor ya sabía que lo que estaba practicando era una de las bellas artes, la literatura. Realmente este subtítulo ayuda a captar alguna intención del autor y forma parte del mensaje que trufa la historia de Kafka sobre un profesional circense del ayuno, pero a la vez nos obliga a leer la historia de ese espectacular ayunador desde la perspectiva del arte, del "peso" del arte, en un evidente juego de palabras⁸.



Platos de duralex en levitación dispuestos para el ayuno.

No traigo aquí esta referencia para analizar el relato en función del arte, sino para subrayar su final. Olvidado el ayunador en una jaula del circo, cierto día un inspector se tropieza con él, mimetizado y casi confundido con la paja que cubre el suelo. Allí tiene lugar el siguiente diálogo:

—Toda mi vida deseé que admirarais mi resistencia al hambre —dijo el artista del hambre.

—Y la admiramos —repuso el inspector.

—Pero no tendríais por qué hacerlo —dijo el ayunador.

—De acuerdo, no la admiraremos —dijo el inspector—; pero ¿por qué no hemos de hacerlo?

—Porque me es imprescindible ayunar, no puedo evitarlo —dijo el ayunador.

— Eso es evidente —dijo el inspector—, pero ¿por qué no puede evitarlo?

—Porque —dijo el artista del hambre— [...] nunca encontré un alimento que me gustara. De lo contrario, créanme, no habría hecho ningún cumplido y me habría hartado como tú y los demás.

"Nunca encontré ningún alimento que me gustara" se convierte en la sorpresa final, una ruptura de lo esperado, el doble mortal y medio de la historia. En el peor de los casos, el lector podía esperar que los motivos del ayunador fueran los de mantenerse hasta el próximo espectáculo y sobrevivir así durante un tiempo. Incluso el lector podía imaginar que si este ayunador tenía mujer e hijos, mientras él ejecutaba su espectáculo a lo largo de la cuarentena, su familia, en la caravana más próxima, podía comer caliente todos los días. Pero al borde del final, **Kafka nos pone ante la más oculta y secreta razón del espectáculo: no hay ningún alimento que le guste al ayunador. Eso es matar de un solo disparo la necesidad y el placer.** Todo el mérito, todo el valor que la gente concedía al espectáculo ha quedado desmovilizado; incluso el propio ayunador, al fin,

nos ha revelado sus últimos y más ocultos motivos, con lo que el peligroso ejercicio extremo de ayunar cuarenta días y cuarenta noches ha quedado banalizado y, además, nuestras expectativas de lectores/espectadores han quedado frustradas: hasta entonces, le concedíamos el valor del riesgo y el sacrificio que suponía tan larga privación. Finalmente, el ayuno no tenía ningún mérito. No se trataba, pues, de un ayunador profesional, sino de un jodido inapetente, un especulador del hambre. ¡Ese era el truco!

Después de la conversación última, el inspector comprende que el ayunador no tiene ya ninguna función, ha perdido el misterio, se ha evaporado el suspense, y ordena que limpien la jaula, que lo entierren sin más pompa ni redoble de tambor y lo sustituyan por una joven pantera, que aunque “ni siquiera parecía añorar su libertad”, devora con placer y fruición toda la carne que le suministran.

Kafka aquí era ya un ser al borde del desahucio que mataba el tiempo corrigiendo este y otros cuatro relatos más para un libro que sería publicado tras su muerte y no acabaría en el fuego al que había encomendado buena parte de su obra. Las claves de lectura de *Un artista del hambre* no remiten solo al arte y la literatura, sino que aportan una reflexión extrema sobre la vida misma, sobre el “peso” de la vida, sobre el peso de la vida en el arte, que es el peso del humo, el peso del ayuno. Para Kafka, el arte se alimenta y nutre de uno mismo, pues la propia vida es la sustancia del arte. Se trata de un arte mortal en el que el artista empeña la vida, se la juega; pero no hay enjuagues ni concesiones, no hay red y el ejercicio consiste, como máximo, en un doble mortal y medio modestamente ejecutado. Kafka mejor que nadie sabía, además, que la escritura, la creación literaria es ir consumiéndose, por lo que *Un artista del hambre* permite ser leído, además, en clave testamentaria.

2. LA POBREZA, UN PROBLEMA DE LA RIQUEZA

Hace unos días Éric Vuillard, que acaba de publicar *La guerra de los pobres*, afirmaba que “todo empezó con el *Lazarillo*” y que “la picaresca es un género europeo genuino sobre la desigualdad”⁹. No interesa aquí resucitar la discutida autoría del *Lazarillo* (se le ha atribuido, entre otros, a Alfonso de Valdés, el secretario de cartas latinas de Carlos V). Lo cierto es que su autor necesariamente vivió en un entorno claramente erasmista y tuvo que ser un incondicional de Erasmo de Róterdam. Además, lo significativo de ese momento es que, de forma paralela a esa literatura del hambre inaugurada

por el *Lazarillo* (1554) y que tiene tanto éxito en toda Europa, aparecen en España los arbitristas, verdaderos economistas *avant la lettre*, que analizan y proponen soluciones para esa lacra social, humana, moral y estética, que son la mendicidad, la pobreza y el hambre, hermanas mayores de la escasez rampante¹⁰. Juan Luis Vives, un compatriota que se codea con Erasmo y con Tomás Moro, es un ejemplo temprano de estos arbitristas. Publica un *Socorro de pobres* en 1526 cuando, mientras vive y trabaja en Inglaterra (Oxford), va escribiendo sobre “los grandes problemas sociales y políticos de su época” (Vives, 2006: 65, n.14). Este tratado no es un librito devoto que pretende suscitar la caridad y los buenos sentimientos, ni siquiera es una propuesta sobre la beneficencia. Se trata de una obra calificada por uno de sus mayores estudiosos como una propuesta de un “municipalismo de marcado tono laico”¹¹. *Socorro de pobres* no propone repartir el trabajo entre todos, como lo hacía Tomás Moro en su *Utopía*, sino que, sin olvidar el carácter de castigo que tiene el trabajo en la tradición cristiana, evita criminalizar la mendicidad y el vagabundeo, dos síntomas sociales de la pobreza, que Vives resuelve de forma “preventiva, a través de una enseñanza adecuada; y curativa, por medio de una política de empleo consciente” (Vives, 2006: 67). Le interesa a Vives no tanto su aspecto criminal, como el problema social que la pobreza implica, y aquí hemos llegado a la más estricta actualidad del debate. En el fondo, la escasez y sus derivados, mendicidad, pobreza, hambre y miseria, son facetas de una misma realidad o, mejor, grados de una distribución de la riqueza que no acaba de funcionar ni para los más ricos ni en las sociedades más opulentas. La pobreza no es sólo un problema que surge de la desigualdad y la mala distribución de la riqueza; la pobreza es un problema de la misma riqueza, inherente e intrínseco a ella, y, por tanto, un problema que la riqueza debe resolver. No sé si la renta básica vital le resuelve a la riqueza su problema con la pobreza, pero es indudable que se trata de una disfunción del sistema -un problema estructural, diría cualquier arbitrista contemporáneo-, que debe resolverse pronto, pues pertenece al sistema y este sistema no aguanta ya semejantes desigualdades, de la misma manera que el planeta no aguanta ya más explotación ni maltrato.

Pero a pesar de sus cualidades terapéuticas, el ayuno ya no se lleva; no se lleva el ayuno voluntario ni apenas el religioso, y muy poco o nada la huelga de hambre política. Lo que se lleva es el ayuno obligatorio, o sea, el impuesto

por la necesidad o la escasez; cualquiera de los dos eufemismos permite disimular el hambre pura y dura, que se refugia en la caritativa ayuda de los comedores sociales. La Iglesia y otras *iglesias* políticas se han visto empujadas a revitalizar los comedores sociales o las “cocinas económicas” como se llamaban en mi infancia. Incluso algunos comedores escolares se han tuneado de encubierta ayuda social: un trampantojo político. Si en el franquismo muchos mataban el hambre en el llamado Auxilio Social, ahora, para lo mismo y al cabo de los años, habría que inaugurar un Socorro Social. El gran proyecto universal, la gran idea global de los *happy few* dirigentes parece que consistiera en que el personal pase una gana moderada que le permita mantenerse en pie sin llegar a desfallecer, vestirse en Humana y acudir a diario al colegio de 9 a 6 para que los padres puedan trabajar diez o doce horas a cambio de un salario escaso, por no decir de hambre, o sea, un salario esclavo. Con esta realidad, el ayuno terapéutico se ha convertido en un lujo que solo pueden practicar los que viven en la abundancia o, como alguien dijo, en un memorable error fonético, los que “nadan en la ambulancia”. Las variedades de esta modalidad de ayuno practicado por los que “nadan en la ambulancia” son la anorexia y la pertinaz, dorada delgadez tostada de sol y sal, tal vez la misma con la que tuvo que lidiar más de una vez nuestro llorado Pijoaparte¹². Lo poco que todavía queda de la clase media se ha puesto a régimen y ha comenzado a practicar el ayuno intermitente: le sobran kilos. Pero los kilos sobran, en la escasez, por exceso de comida basura y entre quienes tienen bien resuelta la dieta, por cumplir el canon de la belleza flaca, dos distorsiones sociológicas y estéticas graves. ¿Por qué nadie habla ya de alienación?

Kafka, en su relato, se refiere a esos cuarenta días que, como máximo, debe durar el “número” de un ayunador profesional, criterio que ha sido impuesto por el dueño del circo. La razón que alega el empresario es que la gente, los espectadores, al cabo de cuarenta días, se cansan y se olvidan de acudir a contemplar la progresiva delgadez del ayunador y su lenta, cerúlea postración. Ya se sabe, las masas y los espectadores se aburren enseguida de todo, pero un ojo avizor comercial debe prever eso. Las razones de un circo y las del “número” de un ayunador profesional, en un territorio densamente católico como la Praga de Kafka, pero rodeado por la propaganda protestante o calvinista y tal vez por influencia

de su propio entorno judío¹³, no pueden ser otras que la razón comercial. Pero ¿dónde quedó nuestro capital simbólico? ¿Cuántos días dura una Cuaresma? ¿Cuántos duraba una cuarentena? ¿Cuántos días ayunó Jesucristo en el desierto antes de sentir hambre y asumir su misión? El eminente nutricionista y bioquímico Francisco Grande Covián, en su memorable artículo “Kafka y los ayunadores”¹⁴, en un alarde de humor y crudo realismo social, observa que “aquellos ayunadores profesionales” del circo practicaban un arriesgado ayuno de cuarenta días, pero eso les permitía ganar “lo bastante para mantenerse una temporada”. No es mal consejo ni mala observación la de este grande entre los nutricionistas patrios para los tiempos de escasez, sobre todo si, además, tenemos en cuenta lo terapéutico del ayuno. El comentario sin duda es de gran sentido común, pero, leído hoy, pone de manifiesto, además, un fondo de provocador humor negro.

3. EL AYUNO CATÓLICO Y EL ARROZ A LA RIOJANA

3.1. El ayuno católico

Sin embargo, la verdadera salvación del ayuno y la abstinencia, en el otro extremo del canon vanguardista gastronómico, solo se consigue dentro de la tradición católica de disciplina romana, que ha estudiado a fondo esos periodos y ha logrado convertirlos en un lujo digno de los más exigentes gourmets. A los católicos de disciplina romana, este conocimiento gastronómico del ayuno y la abstinencia, tan ingenioso y creativo, tan comprensivo con la humana necesidad, nos pone muy por delante de los hábitos culinarios de gente como Mark Rutte *el Austero*, primer ministro de los Países Bajos, aunque muy por debajo de sus intransigencias financieras, para no hablar de sus paraísos, así en la tierra como en el cielo, fiscales¹⁵. He acudido a mi biblioteca para rescatar *Ayunos y abstinencias. Cocinas de Cuaresma*, de I. Doménech y F. Martí (1914)¹⁶, que ofrece una abundante información para esas etapas en las que, por restricciones religiosas, no se podían comer determinados productos, como las carnes, y, además, había obligación de mantenerse en ayuno unas cuantas horas, buena parte de las cuales uno se las pasaba, gracias a Dios, dormido como un ayunador de circo. “Con licencia eclesiástica”, Doménech y Martí nos suministran un recetario muy práctico, dirigido al hombre de la ciudad, como dice en el prólogo Dolors Llopart (Doménech, 1982), quien, asimismo, sostiene que los libros de

cocina cuaresmal

se hacían más bien para los ricos, únicos que en realidad los necesitaban. En estos libros figuran recetas de mariscos y de todos los príncipes de la mar (dentón, lubina, mero, lenguado, merluza, rape) adecuadamente adobados con salsas aromáticas que eran lenitivo de la tristeza penitencial de la Cuaresma.

Entre los platos de “comida de ayuno y colación”, puede recuperarse uno que Doménech y Martí (1982: 39) traen en su libro y que suscita una cierta nostalgia pequeñolocal: el arroz a la riojana, cuya receta, convenientemente adaptada, desarrollamos a continuación para estos recios tiempos de escasez y como lejano homenaje al gran artista del hambre Armando Buscarini.

3.2. Arroz a la riojana

3.2.1. Ingredientes en su contexto

Si a usted se le ha terminado el paro, si no ha cobrado el ERTE, si ya no se le ocurre otra acción que ponerse en otra cola más para esperar una asistencia alimentaria, puede dirigirse a un comedor social, a Cáritas o a alguna organización vecinal de ayuda. Allí le darán, sin que a cambio tenga que realizar ningún trabajo oneroso ni siquiera dar las gracias, un kilo o dos de arroz. Si tienen la variedad bomba, pídale porque el arroz le quedará más sabroso. Si le ofrecen de Calasparra, no dude en aceptarlo. En las asociaciones pakis, le propondrán un dignísimo basmati. Con un kilo se puede hacer un arroz para ocho o diez personas de apetito normal no acumulado. Necesita además, siempre según la receta de Doménech y Martí, los siguientes ingredientes: una cebolla mediana, un par de ajos, un cuarto de guisantes, cuatro alcachofas y un par de pimientos colorados; un polvo de azafrán, nuez moscada y, por supuesto, perejil.

Una vez se haya proveído del arroz, debe conseguir las verduras, pues el pizco de azafrán y la raspadura de nuez moscada se los puede facilitar alguna vecina solidaria. En caso contrario, pueden suprimirse ambos toques gastroartísticos dejando caer una lágrima sobre el arroz: Adrià llorará con usted. Todas las verduras podrá conseguir las en los mismos lugares de ayuda sugeridos o esperar a que los supermercados se liberen del género percedero que no aguanta regresar a las cámaras, donde padece un frío mortal. Tome

la cebolla, el ajo, los guisantes, las alcachofas y el par de pimientos y diríjase a casa sin entrar en ningún bar ni lugar de juego o alterne; o sea, no se lo gaste en vino y mujeres para no disgustar al austero señor Dijsselbloem. Es de suponer que en casa tenga luz eléctrica, pinchada o pendiente de pago, a la espera de que le paguen a usted el ERTE que le tienen prometido. Tiene, por tanto, luz para que funcione la cocina y el horno. Sin estos electrodomésticos, habría que hacerlo en la calle, con las ramas de una poda de urgencia o algunos muebles dejados para la recogida de voluminosos y unos cartones para que el fuego tire mejor.

3.2.2. Elaboración

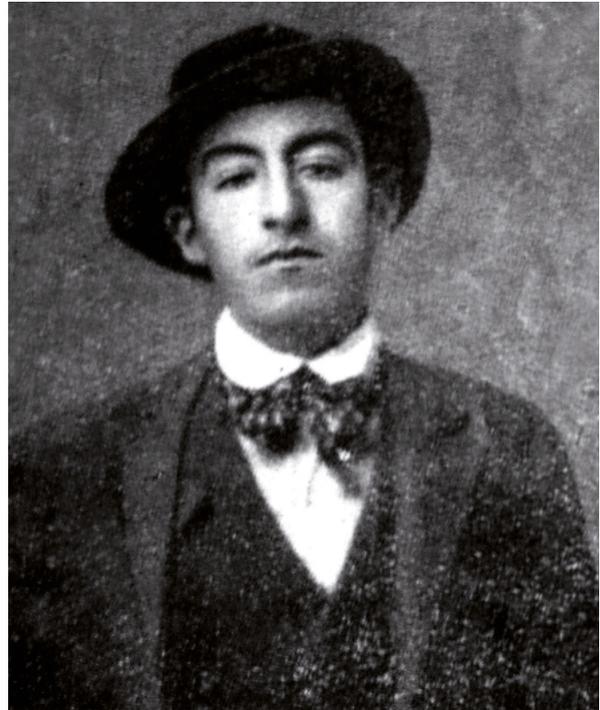
Damos por hecho que desde el día de su boda, conserva una paellera o aquella cacerola ancha y baja que le regalaron con una batería completa y una mantelería portuguesa de algodón hecha a mano que todavía no ha estrenado. Si no tiene esa cacerola, pídale bajo préstamo de buena vecindad. Póngala sobre el fuego con aceite y rehogue la media cebolla, picada muy fina, y el diente de ajo. Una vez que la cebolla y el ajo hayan adoptado un color dorado, añada el arroz -una tacita por persona aunece lo bastante¹⁷-, y rehogue también el arroz dándole vueltas con una cuchara de palo o con un palo en caso de estar en la calle. Añada en su momento los guisantes, el corazón de las alcachofas cortadas por la mitad y los pimientos rojos troceados con arte de forma regular. Una vez rehogado el conjunto, se cubre con agua y se añade la sal; no olvidar el polvo de nuez moscada y el pizco de azafrán. A continuación, durante quince o veinte minutos se introduce en el horno, a 220 grados si no saltan los plomos, hasta que el conjunto esté cocido y, sobre todo, quede seco. Antes de presentarlo en la mesa, si todavía no la ha quemado para cocinar el plato, espolvorear con perejil picado muy fino. Y está hecho.

4. ARMANDO BUSCARINI Y EL ARTE DE PASAR HAMBRE

En el otro extremo del canon literario, en el rincón opuesto del reconocimiento y la fama de Franz Kafka, El arte de pasar hambre es un relato escrito en 1924, el mismo año de la muerte del autor de *La metamorfosis*, por Armando Buscarini, un autor nacido en Ezcaray (La Rioja) en 1904 y muerto en Logroño en 1940, que vivió el Madrid bohemio de principios del siglo XX¹⁸. No podemos imaginar que Buscarini llegara a conocer el relato Un artista del hambre de Kafka,

por lo que la coincidencia en el título y el tiempo resulta más que significativa. Al aproximar estos dos títulos, hay que imaginarse los dos extremos de un paralelo y arriesgado ejercicio circense; no se trata de dos ayunadores profesionales, sino de dos funámbulos del hambre literaria que estuvieran atravesando dos edificios, a doscientos metros de altura, sin pértiga de equilibrio y a pie enjuto. Kafka recurre en su relato a la parábola; de hecho, en opinión de W. Benjamin, todas sus creaciones son parábolas, sin duda por influencia de la tradición judía en la que había nacido y a la que pertenecía. Armando Buscarini, en cambio, opta por el sangrante y crudo relato autobiográfico, entonado a veces con trinos a lo Campoamor y, en el mejor de los casos, tratando de emular a Rubén Darío. Ambos escritores hablan de su propia biografía, más o menos cocinada. Pero Kafka está hoy en la fase álgida del trapecio, en la fase ascendente de la fama, en la cumbre del arte literario. Buscarini, en el extremo más bajo de ese mismo ejercicio circense, en ese momento de regreso y toma de impulso que adopta un trapecio, y que es también el otro lado de la literatura sin épica ni túmulo. Como a otros grandes poetas, a Buscarini también le preocupa la fama y el éxito cuando dice: "la gloria: espejismo de iluminados y calenturientos, ella nos da su cita y nos brinda los lauros. ¡Ser eterno!". Y a continuación, en una visión apocalíptica, añade proféticamente: "La hecatombe sísmica del Universo destruirá los libros y los ídolos que se levantan. El dragón del olvido aprisionará entre la nada con sus tentáculos voraces toda la magnificencia de los prohombres y semidioses"¹⁹. Pero sus reflexiones sobre estos grandes temas filosóficos a menudo le asaltaban, muerto de hambre y dormido, en un banco de la Castellana. Ante las últimas verdades, solo nos salvan los géneros: parábola o apocalipsis.

Juan Manuel de Prada (2001:17-77), en *Desgarrados y excéntricos*, dedica a este autor el primer ensayo, "Armando Buscarini o el arte de pasar hambre". Escrito en un tono compasivo y condescendiente, contextualiza ese momento del posmodernismo en el que todavía viven algunos tronados por la literatura mientras las vanguardias están reventando todas las costuras. El caldo de cultivo de todas las vanguardias era el mismo en el que se cocía la bohemia reinante y cutre que vivió Buscarini; pero así como las vanguardias están revolucionando el futuro, otros se iban quedando rezagados en la más rancia bohemia, guarnecida de pringue y fracaso.



Armando Buscarini

Armando Buscarini.

La reivindicación de Buscarini que lleva a cabo De Prada parece escrita bajo la presión de ese aforismo atribuido a Borges, según el cual "sólo el escritor menor sabe que la meta es el olvido"²⁰. En el poema "Ariosto y los árabes", Borges escribió, entre paréntesis, que "(La gloria/ es una de las formas del olvido)", lo que dicho así, en su caso, parece una frase de cierto resentimiento injustificado. Pero en el poema "A un poeta menor de la antología" (El otro, el mismo, 1964), el mismo Borges (2005: 871) escribe algo que podría cuadrarle mejor a Buscarini en este más que apropiado homenaje a la escasa literatura del hambre.

¿Dónde está la memoria de los días
que fueron tuyos en la tierra, y tejieron
dicha y dolor y fueron para ti el universo?
El río numerable de los años
los ha perdido; eres una palabra en un índice.
Dieron a otros gloria interminable los dioses,
inscripciones y exergos y monumentos y
puntuales historiadores;
de ti solo sabemos, oscuro amigo,
que oíste al ruiseñor una tarde.

[...]

Pero los días son una red de triviales miserias,
¿y habrá suerte mejor que la ceniza
de que está hecho el olvido?

[...]

En el éxtasis de un atardecer que no será una
noche, oyes la voz del ruiseñor de Teócrito.

Ese ruiseñor acumula una larga y extensa literatura que vuela desde Teócrito, cruza por la terrible historia que cuenta Ovidio en sus *Metamorfosis* y se posa en los versos de Shakespeare. Pero a Borges le preocupó, sobre todo, aquella famosa “Oda a un ruiseñor” de John Keats, “tísico, pobre y acaso infortunado en amor”, adjetivos que también le encajan a Buscarini²¹. No obstante, como el gran poeta que fue, o tal vez

con estudiada modestia, Borges se identifica con ese poeta menor de una soñada antología que una tarde pudo oír al idílico ruiseñor de Teócrito, de voz más melodiosa que mil aves. Buscarini, en cambio, aunque sobrevive en el otro extremo del canon literario, todavía pudo ver como bajaban los pastores “a la hora bucólica del atardecer cuando la luna aparecía detrás de los olivos del chaparral”²².

Bibliografía

Borges, Jorge Luis, *“A un poeta menor de la antología”* (El otro, el mismo, 1964) y *“El ruiseñor de Keats”* (Otras Inquisiciones, 1952), Obras Completas, T. I, Barcelona, RBA, 2005.

Buscarini, Armando, El rufián. *Teatro narrativa y memorias*, Villena, Luis A. de (introd.), Marín, Rubén y Diego (ed. y pról.), Logroño, Ed. Buscarini, 2008.

Canetti, Elias, *El otro proceso de Kafka*. Sobre las cartas a Felice, Barcelona, Muchnik, 1976.

Correa Ramón, Amelia, *Alejandro Sawa: luces de bohemia*, Sevilla, Fundación José Manuel Lara, 2008.

Debord, Guy, *La sociedad del espectáculo*, Pardo, José Luis (pról., trad. y notas), Valencia, Pre-textos, 1999.

Doménech, I. y Martí, F. (1914), *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*, Dolors Llopart (pról.), Barcelona, Alta Fulla, 1982.

Grande Covián, Francisco, *“Kafka y los ayunadores”*, ABC, Tribuna abierta, Madrid, 28/8/1988:38.

Kafka, Franz, *Un artista del hambre*, Albé, Raoul (trad.), Madrid, Casimiro libros, 2011.

Matheussen, Constant, *“Vives et la problématique sociale de son temps: son attitude envers la mendicité et le vagabondage”*, en Luis Vives y el humanismo europeo, Nieto, Fco. J.; Melero, A. y Mestre, A. (coords.), Universitat de València, 1998.

Pérez Escotado, Javier, *El mono gastronómico*. Ensayos de arte y gastronomía, Gijón, Trea, 2014.

Vives, Juan Luis, *Tratado del socorro de pobres*. (Traducción inédita del siglo XVI de Bernardo Pérez de Chinchón), Parellada, Joaquim (ed.), Valencia, Pre-textos, 2006.

Prada, José Manuel de, *Desgarrados y excéntricos*, Barcelona, Seix Barral, 2001.

Wagenbach, Klaus, *Kafka en testimonios personales y documentos gráficos*, Madrid, Alianza, 1970.

Notas

1 “El espectáculo no es un conjunto de imágenes, sino una relación social entre las personas mediatizada por las imágenes” (DEBORD, 1999: 38).

2 Para una mejor comprensión de este fenómeno publicitario y mercantil de la gastronomía de vanguardia, conviene acudir a PÉREZ ESCOTADO, 2014.

3 La imaginación del chef arriesga más y “considera que se debe redefinir la vanguardia. Siente que su cocina, conceptual y radical, camina a contracorriente de modas y tendencias abriendo senderos inéditos” (El País, El Viajero, 19/10/2012). Ver también en Philippe Regol, el blog Observación gastronómica2 (enero 2013), el ideario del chef de Diverxo.

4 Alguien, con buen criterio, ha incluido los churros en el top de la comida callejera.

5 Max Estrella, escritor ciego y en la completa indigencia, propone a su mujer madama Colet y a su hija Claudinita el suicidio colectivo: “con cuatro perras de carbón, podríamos hacer el viaje eterno”. Luces de bohemia, con su protagonista, Max Estrella, es, a la vez un homenaje y una denuncia, inspirados en la vida del escritor Alejandro Sawa, que prácticamente murió en la pobreza más absoluta. Ver CORREA, 2008, la biografía más accesible en la que rescata una vida limpia de tópicos.

6 Algunas de estas disciplinas se han desgajado del circo tradicional para pasar a la sala de fiestas y a programas de entontecimiento, por ejemplo, la magia, el mentalismo y la ventriloquía.

7 Un artista del hambre, escrito en la primavera de 1922, fue publicado por primera vez bajo el título de Ein Hungerkünstler, en Die Neue Rundschau (en el número de octubre/noviembre de 1922). Cuando murió, Kafka corrigió las galeradas de la edición de este y otros cuatro relatos para la editorial Die Schmiede, donde aparecieron en 1924, el año de su muerte.

8 KAFKA, 2011: 21-22.

9 RUIZ MATILLA, Jesús, entrevista a É. Vuillard, El País Semanal (Madrid, 9/8/2020): 32-37.

10 Aunque se han conservado varias “primeras” ediciones del Lazarillo, todas de 1554, el profesor Alberto Blecuca, uno de sus más sabios editores, considera que pudieron circular ediciones anteriores.

11 VIVES, 2006: 66. Para valorar la importancia de J. L. Vives, ver E. García Hernán, Vives y Moro. La amistad en tiempos difíciles, Madrid, Cátedra, 2016.

12 El novelista Juan Marsé, creador del personaje Pijoaparte, protagonista de su novela Últimas tardes con Teresa (1966), murió el 18 de julio de este año 2010. Esperamos leer su Viaje al sur y que se abra su legado depositado en el Caja de Letras del Instituto Cervantes para conocer, como él anunció, “el secreto de la escalibada”.

13 Entre los judíos se guarda el ayuno de Yom Kipur. El padre de Kafka acudía a la sinagoga regularmente, pero, en opinión de su hijo, el cumplimiento era más bien solo formal.

14 GRANDE COVIÁN, ABC (Madrid, 28/8/1988): 38.

15 Alguna plataforma debería programar de nuevo la película El festín de Babette para conocer algo del alma gastronómica y financiera de nuestros hermanos reformados del norte de Europa.

16 DOMÉNECH y MARTÍ, 1982: prólogo. Me alegra que este Congreso Internacional Gastronómico sobre la Escasez se haya amparado bajo la advocación de Ignacio Doménech (Ignasi Domènech), al que muchos consideramos un pionero. No hay más que acudir a su obra.

17 En una receta de arroz a la riojana, nos permitimos usar este término de auner por ser un riojanismo que no trae la RAE, pero este verbo intransitivo significa “cundir, dar de sí, aumentar de volumen”.

18 BUSCARINI, 2008: 84-99.

19 BUSCARINI, 2008: 96-97.

20 En la moneda quinta del poema “Trece monedas”, titulada “Un poeta menor”, Borges escribió el siguiente dístico: “La meta es el olvido/ Yo he llegado antes.”; pero nunca escribió el aforismo “sólo el escritor menor sabe que la meta es el olvido”.

21 BORGES, 2005:717. Para el mito del ruiseñor, ver Ovidio, *Metamorfosis*, lib. VI, “Tereo, Procne y Filomela”, vv. 412-674. 22 BUSCARINI, 2008: 85.

Como premio, una lata de aceitunas rellenas

Laia Shamirian Pulido



Hace poco me di cuenta del encanto que tiene verte sentada a contraluz. El sol que te ilumina desde el balcón tan sólo deja entrever tu rizada y canosa melena y tus manos cosiendo laboriosamente. En cierta forma inundas todo el comedor mostrando exactamente aquello que eres, sin artificios.

Por supuesto, estás encarada hacia el televisor, no te pierdes ni una de Netflix.

Naciste en los inicios del 1955, un 29 de enero a las 12:50h, en la maternidad de Barcelona.

Te criaste a caballo entre tu barrio, Gracia, y un internado de verano que te habría gustado visitar menos de pequeña, pero al que te encantaría volver de adulta a respirar aire puro.

En más de una ocasión has mencionado momentos de tu infancia que resultarían inverosímiles para muchos de mis contemporáneos.

Un día estando a punto de abrir un bote de garbanzos cocidos para hacer hummus, me miraste y dijiste:

– Cómo recuerdo aquel día que bajé al bar a por gaseosa. En una de las mesas estaban comiendo unos garbanzos con una pinta... Al subir a casa se lo dije a tu abuela. Ella tomó dinero de su monedero, alargó la mano y me dijo: “Ten mujer, anda y baja a comprarte unos pocos”. Bajé a la calle Mariano Cubí y me compré una paperina de garbanzos cocidos. **Así sin más, ni fritos, ni salteados, simples garbanzos cocidos. Como a mí me gustan.**

A menudo compartes estos pequeños relatos creyendo que no tienen mucha importancia, pero a mí me permiten conocerte. Gracias a tus anécdotas, puedo imaginarte de niña, con tu apariencia un poco salvaje, tus cejas frondosas y oscuras, tomando a mano abierta los garbanzos cocidos y llevándotelos a la boca con pura satisfacción. Por supuesto, con tu mirada, por encima de la paperina, diciendo sin hablar: “En cuanto os despistéis salto al otro lado del muro”.

Y en parte, así lo hiciste.

Recuerdo también otro día. Estábamos en la cocina preparando una ensalada juntas:

– Ay, hija, nunca pienso en que tú prefieres las olivas negras. Le he echado ya las rellenas.

– Tranquila, también me gustan, pero es verdad que prefiero las negras. Aunque a ti las negras no te gustan, ¿no?

– No, no. A mí donde estén las rellenas. De hecho, aún me acuerdo muchas veces de una vez que tu tía y yo sacamos buenas notas. Tu

abuela, como premio, de camino a visitar a la Tía Manolita, nos compró una lata de aceitunas rellenas. ¡Qué buenas estaban!

Esta semana cuando andaba buscando información para escribir una pieza acerca de la Gastronomía de la Escasez te enseñé un libro. Lo había tomado prestado en la biblioteca: Recetas para después de una guerra de Luis Fausto Rodríguez de Sanabria. Lo miramos por encima y te leí algunos fragmentos del año 1945. Por aquel entonces la abuela ya tenía unos treinta años.

Te quedaste pensativa y me dijiste:

– Sabes, realmente yo nunca pasé hambre. De hecho, íbamos muchas veces a comprar a una tienda en Plaza España donde tu abuelo, por ser trabajador de la maquinista, tenía descuento. Allí comprábamos chocolate e incluso foie gras. No era tapa negra no, pero tener, teníamos de todo.

No podías tener más razón. Tu historia no era una historia de escasez, de malabares con recetas a base de patatas. No era la del abuelo, que, **en una Córdoba con más terrenos que generosidad**, se enfrentó a más de un día sin mucho que llevarse a la boca. O la de la abuela, a quién no le faltó el plato en Galicia porque trabaja en casa de rico.

Tu historia era una historia de júbilo, de alegría, de placenteros e inesperados detalles. **Tu historia tenía el sabor de una infancia que aun incluyendo algunas certezas, por encima de todo, contaba con un profundo deleite por aquello que no estaba garantizado.**

Crónica de una arepa que recorre Sudamérica

Fernando Guerrero Maruri

Dayana es una joven mujer esbelta, cursa sus tempranos treintas, es de tez blanca y sobrepasa en poco el metro setenta de estatura. A diario prepara arepas, cachapas, hallacas y una variedad de platos que expende para su subsistencia.

A fines del año pasado probé el perico. Era una mañana en la que toda la familia viajó y opté por salir a buscar alimento. Recorrí un par de cuadras y me atrajo el olor que emanaba un pequeño local. Sin mayor expectativa pedí me recomendará algo para desayunar y la amable mujer me sirvió huevos revueltos con cebolla y tomate acompañado de dos arepas. Los comensales de mesas contiguas pidieron lo mismo y me guíé por lo que hicieron. La mezcla era el relleno de la masa seca que en apariencia no se muestra apetitosa. Me guíé por “a donde fueres haz lo que vieres”. Muy buen sabor luego de prepararla como los vecinos, pero la nostalgia que emanaban las personas que acudían al lugar no era un sentimiento compartido: para ellos el sabor se completaba con una sonrisa, no solo saciaba el hambre.

Las falacias de igualdad se desmoronan gracias a las jerarquías que la geopolítica impone en la realidad. El plato de comida no es el mismo para todos: el proceso de cocción para unos es una apuesta por la vida, para otros una apuesta por una experiencia sensorial.

Al lugar acudían en mayor proporción migrantes venezolanos que echaban de menos su ‘patria querida’. A miles de kilómetros de ella, en Quito, esos platos eran un viaje momentáneo, teletransportarse a sus lugares de origen, a la mesa con sus padres, un festín familiar de los que no disfrutan hace tiempo. Ficción que se desvanece al salir del lugar. Al cruzar la puerta, en su mayoría enfrentan condiciones precarias, trabajos que no cuentan con el respaldo de la seguridad social, informalidad que se llena de miedos, prejuicios y discriminación.

Quizá Hegel tiene razón y no hay tal libertad



individual, esa última bisagra en que se apoya la humanidad para alcanzarla sin importar la restricción impuesta por la autoridad externa que somete al sujeto. Palpo esto y no concuerdo con Nietzsche cuando dice que “no somos hechos, solo interpretaciones”. ¿Acaso la carencia y la ausencia no se solidifican de forma compacta en un puente al desencuentro? ¿Acaso ese camino que miles de seres transitan descalzos no son como recorrer salas a las que le arrebataron los frescos y ven deteriorarse rápidamente todo aquello que podría protegerla y la embellecía? Una vida que se va descascarando, pintura que se va extinguiendo.

Los meses transcurrieron. Finales de abril, la pandemia no da tregua. Sábado en la tarde, debo buscar provisiones. Rumbo al supermercado diviso a una mujer muy próxima a los contenedores de basura. No porta protección facial. La sudoración que empiezo a sentir es producto del temor al contagio. Cruzo la calle para evitarla, la miro de reojo. Un escalofrío recorre la espalda mientras

mi cerebro procesa en milésimas de segundo los recuerdos existentes. El rostro me es familiar. Dayana sentada en la acera separa plásticos que pueden ser reciclados y vendidos a unos pocos centavos.

Miro hacia el frente. La duda me embarga. Si me aproximo, ¿cuál será el objetivo? ¿Puedo hacer algo por ella? ¿Solo quiero enriquecer el morbo de saber su historia? O en verdad, ¿tengo más temor al contagio? He avanzado treinta metros y no logré articular una idea razonable. Giro la esquina y siento que debo hacer algo pero no sé qué. Junto a mí pasa un tipo que analiza mis dudas en esa pausa de un par de segundos que parecía eterna, cruza la calle y acelera su paso. Ve en mí la amenaza. Vuelve a mi cabeza el objetivo de mi salida y retomo la marcha con destino al supermercado.

Mientras desinfectan mi ropa al ingreso, saco la lista de compras, camino por los corredores buscando las cosas y pago la cuenta, no hago más que pensar en ella. Tomo el mismo camino de regreso con la intención de encontrarla, saludar y poder entablar una conversación. Me aproximo al lugar, la diviso a la distancia y como una sombra producto del sol alumbrando mi silueta desde atrás, saludo y responde con voz apagada. «Buenas tardes, señor».

La historia es buena y cómoda como es, luego de conversar puedo volver a mi casa que está a pocos metros. Me serviré cualquiera de las cosas que compré, al iniciar la semana trabajaré desde una silla a través del computador. Ella me cuenta que cerró su local de comida, que debe tres meses de arriendo y que prefiere regresar a Venezuela antes de que comience un nuevo mes. Allá por lo menos su familia puede ayudarlo con algo de comer. Su hijo no puede asistir a clases por no poder pagar el servicio de internet. Comenta que lo único que come es arepas y cuando es un buen día la rellena con cualquier cosa. Me muestra una bolsa amarilla de harina de maíz con la que las prepara.

El primero de mayo, el Día del Trabajador, regresará a pie desde Quito hasta Caracas con un grupo de compatriotas.

La arepa es hoy para muchos el alimento del oprimido. Sus tres ingredientes -agua, harina de maíz y sal- son los elementos que pueden restaurar la libertad tan solo de las cadenas de la

muerte. Arropada de vergüenza, cobijada entre su ropa andrajosa una mujer trabajadora alista su viaje de retorno. ¿A dónde? Ni ella lo sabe con certeza.

Intercambiamos números de teléfono, «para por lo menos tener a alguien que se preocupe por mí», dijo ella.

Su viaje duró 102 días. Uno de sus amigos falleció con Covid, tres de ellos se infectaron, su hijo fue hospitalizado dos veces. Ahora vive con sus padres en Caracas y aún no encuentra trabajo. En su trayecto conversamos un par de veces por semana, sin un horario, cuando podía piratear una red wifi. Cuando no dormían en la calle y podían acceder a una cocina, preparaban sus arepas. Varias fotos recibí por WhatsApp con una sonrisa y una arepa en mano, manos que no saben de medidas de bioseguridad y solo anhelan algo para llevar a su boca.

Arepas que recorren Sudamérica y el mundo de forma silenciosa. **Esta masa de unas pocas calorías, grasa, carbohidratos y proteína tiene más historias de supervivencia en su haber que algunos profesionales de todas las disciplinas y ciencias.**

Muchas veces incluso los chefs trabajan solo por satisfacer una necesidad: la vanidad. La arepa odia la vanidad, se mezcla con lo que sea y con todo va bien. Quizá esos chefs no tomen en cuenta la existencia de las arepas y en contraposición las arepas no quieren estar en sus lujosas cocinas. Una revancha por saber quién ha luchado mejor contra el hambre se cuece en las calles sin nombre, en las fronteras que hoy se controlan menos que antes porque hay que mantener a todas las aves en sus jaulas. Y, aunque silenciosas, las águilas vuelan más alto que cualquier muro que se construya.

Gianni Vattimo confía en que estos mundos tienen más esperanza y pueden ser un impulso a la renovación. Al fin y al cabo, de este lado del planeta se sabe mucho de pobreza y es esa experiencia la que puede ser detonante del cambio que algunos llaman 'revolución', palabra que ya poco o nada transmite, pero en la que no se debe perder la fe. Que **la gastronomía sea una trinchera para dar vida**, que una arepa vale más que un plato servido en un cinco estrellas por el solo hecho de salvar vidas.

La escasez convertida en magia: el sofrito

Fédor Quijada Alonso



Hacer de la necesidad virtud. Convertir lo poco en algo imprescindible. Empoderar lo que escasea, el mínimo común diario y, a simple vista, rutinario. Transformar el resultado de un trabajo duro de un campo que no siempre da lo que se siembra en cimiento, en algo básico en el sentido más grande del término, en una constante elevada a música de fondo de sartenes y cazuelas que cobijan la escasez hecha magia resultante de añadir, a lo poco de la alacena, tiempo como elemento transformador tanto de sí mismo como de lo que toca.

Elsofrito es el dios de los no creyentes. Humilde, castigado, mal interpretado, omnipresente, poderoso, revelador, transformador y no honrado como se merece.

Olor inhalado con ojos cerrados con un trozo de pan en la mano, apoyada en la espalda, gesto de quien, ligeramente inclinado hacia delante, contempla un cuadro.

Llevarte a la boca poco, apenas cebolla, ajo, pimiento, tomate y tiempo que no se ve pero está, que tiene sabor y que gana presencia cuando lo tangible escasea. Saborear mientras se exhala por la nariz, vaciándose de todo para dejar hueco a la epifanía que se acaba de experimentar. Acompañado con vino, puesto que si con pan lo hemos saboreado, con vino ha de cerrarse esta trinidad.

Porque a veces sí se puede sacar donde no hay.

Gastronomía de la escasez

María Isabel Torres Siller

Se dice que el ingenio florece en la necesidad pero al sentido común habría que alimentarlo para que perdure en cualquier situación, de paz o de guerra, de crisis o de estabilidad. Nuestra historia está marcada por acontecimientos de lucha y conflicto, de conquistas, de adaptación y de cambios; necesarios tal vez justamente para dar sitio a nuevas formas de convivir.

Un aspecto positivo de la escasez es la reinención. Lo que tantas mujeres y hombres han logrado para la posteridad con tan pocos recursos, tiempo o poder. Ejemplos claros son los avances tecnológicos o la riqueza cultural reflejada en la gastronomía de los pueblos. Cuando se trata de transformar una debilidad en una virtud hay mucho de qué hablar; desafortunada o afortunadamente en temas de alimentación cada vez surgen más necesidades, apetitos por saciar y problemáticas que requieren soluciones urgentes.

Si todos, si la humanidad entera tuviera acceso al disfrute diario de una comida sana y consciente, la realidad sería distinta. Aún en tiempos actuales existe una brecha dramática en cuanto a alimentación básica se refiere. El estilo de vida occidental influye bastante, su inmediatez, la falta de educación auténtica en valores, la carencia de empatía, lo industrializado sobre lo artesanal y lo rápido sobre lo que merece la pena esperar.

La comida es indispensable para subsistir y es escasa, continúa siendo escasa, cuando en el mundo se producen cantidades de alimento suficientes para la creciente población, sigue faltando... **Ahora más que nunca, cuando vivimos inmersos en crisis silenciosas, realmente estamos escasos de ingenio y sentido común para pensar y repensar nuestros modos de producción y consumo; para replantear nuestros sistemas alimentarios y reflexionar.** Mary Frances lo expone perfectamente: «Si existimos sin reflexionar y sin dar las gracias por nada dejamos de ser humanos para convertirnos en bestias».



Recetas geniales que han surgido desde la obligación, la supervivencia o la opresión, las hay y son recetas que conviene recordar, tener a mano y cocinar. Por su simplicidad y su versatilidad, pero ante todo, por la dificultad que sus orígenes condensan: ahí se encuentra su valía. Detrás de la tortilla de patatas se halla la inventiva creadora que en el presente nos viene muy bien. Podemos recordar e incluso imaginar pasados complicados y agradecer, porque un caldo hecho con las dos verduras que guarda la nevera es la mejor medicina para un resfriado de la infancia.

Nuestra generación no está tan lejos de aquellas que realmente conocen lo que es el hambre, que han tenido que comer las cáscaras de patatas fritas sobrantes de la vecina, pero qué lejos estamos de valorar los productos de la tierra en el día a día y de entender que nuestros hábitos comunes han de cambiar. Porque nuestra alimentación es un reflejo literal de la realidad social que vivimos, y la única manera de cambiar esta realidad es comprendiéndola desde sus entrañas.

Creo que es importante encontrar la abundancia en lo escaso, disfrutar un tomate y celebrarlo por el milagro que es; direccionar nuestro pensamiento en ese sentido para alimentarnos conscientemente y tomar en cuenta toda la cadena que hay detrás, desde su origen hasta la sabiduría de su conservación. Y creo que es imprescindible hacer provecho de la creatividad para rediseñar cómo producimos, consumimos y percibimos la comida.

Porque lo opuesto de escasez es riqueza, generosidad, y en lo sincero, por poco o simple que sea, puede existir mucha significación y valores que es oportuno pasar de una a otra generación.

Gastronomía de la escasez . Reflexiones desde los fogones

Ximena Jurado Losa



Cocinar es un acto político: representa la íntima relación entre seres humanos, procesos agrícolas, sociales y culturales. **Comer es un acto natural, alimentarse es un deber y responsabilidad social.**

La escasez en la cocina puede deberse a varias situaciones. Desabastecimiento comercial, imprudencia de la gerencia, negligencia del cocinero, realidad socio política catastrófica. Esta última categoría podría concentrar los conflictos bélicos, desastres naturales, medidas políticas y, en nuestra actualidad, una mala sintonía de pobreza y pandemia. Las cocinas, hogareñas o profesionales suelen ser laboratorios de primera para la preparación y creación de platos de todo nivel en las que naturalmente se acostumbra a manejar despensas llenas y de características fabulosas. ¿Qué pasa cuando esto no sucede? ¿Acaso deja de ser la cocina un laboratorio?

Las cocinas ocupan un lugar privilegiado

dentro de la dinámica familiar latinoamericana. Es el epicentro, muchas veces, de la felicidad o de la desgracia. La familia como núcleo social muta dentro de su propia historia: nace gracias a un linaje migratorio que bien puede ser entre las relaciones rurales y urbanas, provinciales o internacionales también. La memoria es la necesidad de preservar las costumbres culturales, lo que lleva a los grupos sociales a satisfacer sus necesidades buscando productos iguales o similares a los de su origen en su lugar de residencia. **La carencia de productos afecta el resultado de los manjares por preparar, pero también logra modificaciones y creaciones espontáneas, muchas veces desarrollando un nuevo grupo de sabores para ser guardados en la memoria cultural;** de aquí nacen las recetas típicas de la abuela. Estos nuevos sabores nacen del uso espontáneo y necesario de los productos que tenemos a nuestro alrededor. Son estos

nuevos sabores que suplen nuestras necesidades y se vuelven eje fundamental de una nueva ola de conocimiento.

Actualmente la cocina debe crecer, no solo con sabores sino con investigación cultural. El cocinero, la cocinera, deben tener la curiosidad suficiente para entender las relaciones comerciales rurales y urbanas, los procesos de la tierra como variaciones químicas de los alimentos. La cocina como espacio debe seguir siendo aquel laboratorio donde urge la creación de lo sabroso. **La cocina se debe entender como un espacio social de ilimitada creación, que permita un intercambio de saberes, memorias y realidades.**

Si el desempleo acarrea pobreza, la falta de educación también. Ambas situaciones son el reflejo de pésimas políticas públicas que en su mayoría se sostienen en modelos liberales donde el capital prevalece ante la capacidad humana. La capacidad humana se ve aplastada por mitos y verdades emitidas por los medios de comunicación que con audacia adelantan las primicias políticas, económicas, sociales y culturales a una población de espectadores que hábilmente corren a acaparar tanto como sus manos les permitan dentro de sus posibilidades. **El acaparamiento es una fórmula del consumismo**, una ecuación rentable para justificar muchas veces el desabastecimiento de la despensa tradicional. El desabastecimiento prolongado ocasiona una escasez de lo conocido, de lo que habitualmente tenemos a nuestro alrededor. **Las despensas tradicionales se rellenan con productos de salida fácil, productos nativos que muchas veces no son considerados para la canasta básica por desconocimiento.** Es entonces cuando el espectador confunde la escasez como «falta de lo que urgentemente necesita». ¿Qué hacer para combatir este desconocimiento?

Analizar la historia gastronómica desde el punto de vista de la escasez económica, política o cultural nos lleva a la memoria la creación de grandes platos tradicionales y emblemáticos en cada territorio. **La herencia cultural de la tierra traza un largo viaje desde el campo a la ciudad, haciendo que lo importante sea acortar las distancias y promover un consumo local que dignifique la relación productiva**

En el Ecuador por ejemplo, la yuca en el oriente del país, la papa en la sierra y el verde en la costa ecuatoriana son elementos fértiles de nuestro territorio geográfico. Sin embargo, al echar un vistazo, no encontraremos en la costa apenas recetas con papa aparte de las buenas papas fritas, salteadas o al horno, pero es preguntarles sobre el verde y sacan el repertorio gastronómico como guía telefónica. En la sierra pasa lo mismo con la relación entre la papa y el verde y en el oriente igual, aunque aquí el conocimiento sobre la versatilidad en los usos gastronómicos es aún más escaso: se limitan a las técnicas y procesos básicos que permiten al ser humano conservar y cocinar alimentos.

La escasez de conocimiento es más lamentable que la escasez material. La escasez alimentaria acarreada por la evidente escasez económica que se refleja en la falta de servicios básicos es muy grave, tanto para el estado como para sociedad. Ésta es una realidad global que afecta de forma distinta según el grado de inequidad dentro de la estructura geográfica.

En países como el Ecuador, donde la inequidad es una realidad constante, las afectaciones de una pandemia son devastadoras en todos los aspectos de la vida. Por un lado existe escasez de muchos servicios y de muchos beneficios, y por otro una sobreproducción agrícola que no logra sostener la economía de quienes producen ni abastecer a quienes podrían beneficiarse de ella. Este es un parámetro social sobre inequidad y justicia agrícola bastante interesante. La producción se mantiene, las brechas se alargan, se dificultan o anulan haciendo que el transporte se vuelva aún más caro de lo normal. Por lo tanto, optar por redes de abastecimiento seguro, cercano y con lógicas de comercio justo soluciona una parte del problema; **pensar en mecanismos económicos alternativos seguramente promovería una estructura alimentaria estable.**

Como responsables de las cocinas, tenemos que idealizar más allá que un menú, una lógica o mecanismo económico que amplifique nuestra red de abastecimiento a lo más próximo que tengamos. La soberanía alimentaria debe ser una realidad.

En una cocina, el comercio justo es tan importante como un comensal contento.

El legado de la escasez en la novela Panza de Burro de Andrea Abreu

Yanet Acosta



Panza de burro es la novela que ha hecho furor este verano de 2020. Su autora, la canaria Andrea Abreu. Muchas son las referencias que se hacen al uso de la oralidad canaria en su narrativa, sin embargo, la historia trasciende el mero hecho estilístico para adentrarse de una manera transversal en el relato de la zona de medianías en Tenerife, esa franja que se sitúa entre los 600 y los 1.500 metros de altitud y que por la orografía de la isla siempre está bajo esas nubes que se denominan «panza de burro».

La novela hace referencia a 2005, sin embargo, es un relato que puede encajar en cualquier momento de la infancia y juventud de los niños y niñas de esta zona del norte de la isla —otrota dedicada a la agricultura y tras el boom turístico a servir como proveedora de mano de obra para la construcción y

la limpieza de hoteles en el sur de Tenerife— desde los años 80 del pasado siglo XX.

Esta novela, rítmica, poética y trágica, encierra en gran medida el secreto legado de la escasez en Canarias, y especialmente en esta zona de medianías que continúa siendo marginal, independientemente de la evolución general de la economía de la isla y del boom o crisis del turismo.

Este legado se traduce en costumbres heredadas de la posguerra como la alimentación centrada en un ingrediente, en este caso, la papa, la adición de agua al mojo en lugar de aceite y la repetición del menú.

En definitiva, **el legado de la escasez, muchas veces elogiado por ser inspirador de muchas recetas tradicionales, puede ser también la malnutrición.**

Combatientes del desperdicio. Alimento, esperanza y una segunda oportunidad

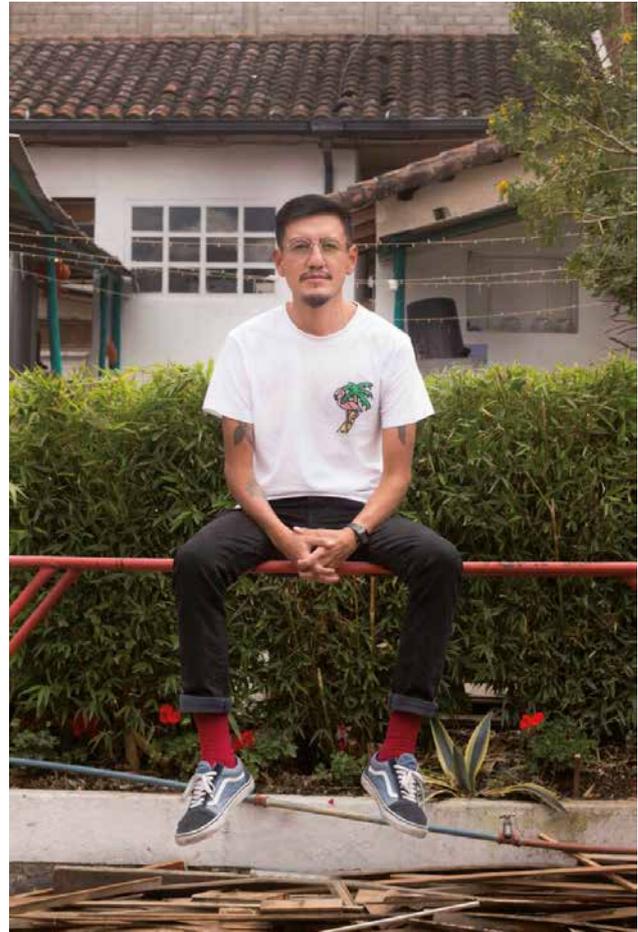
Karlha Echeverría

Una conversación con el creador de Idónea-Rescate de Alimentos y Fermento, dos proyectos ecuatorianos que buscan reducir el desperdicio de alimentos.

Hay conceptos que incorporamos durante nuestra formación que nos enseñan a lidiar con el mundo a nuestro alrededor. Muchos de ellos nos ayudan a entender comportamientos sociales; otros a reconocer los peligros a los que nos podemos ver enfrentados y algunos otros a construir nuestra identidad. Incrustada en todo este proceso de aprendizaje está nuestra relación con la comida. Desde las costumbres de nuestras familias, hasta las que adquirimos de nuestro entorno, cada uno de nosotros practica un estilo único al momento de alimentarnos. En Latinoamérica el comer usualmente tiene una connotación hedonista que no nos conduce al análisis, más allá del simple disfrute de los rituales de la cocina y, tal vez, de alguna conexión sensorial con nuestra historia personal.

En mi caso particular, la relación con la comida ha sido una recopilación de experiencias de distintas culturas; pues tuve la oportunidad de pasar mis primeros años de vida en Argentina y el resto de mi formación en Ecuador. Particularmente, en ninguno de los dos casos logré asimilar el concepto de desperdicio. Siempre tuve la fortuna de tener alimentos en abundancia y, claro, cuando una fruta se dañaba en el refrigerador se desechaba. **No existía la noción de que la comida ligeramente ‘degradada’, ‘fermentada’ o algo ‘descompuesta’ pudiera tener la capacidad de transformarse en algo más.**

Ahora que lo pienso mejor, ni siquiera se tomaban en cuenta los productos que estuvieran algo magullados. En varias ocasiones observé a mis padres elegir verduras por cómo se veían, diciendo: “Agarra las que no están golpeadas o fíjate que huelan bien y que no estén tan maduras. Esas decisiones, casi mecánicas, marcaron mis



hábitos de percepción y compra de alimentos. Sin embargo, la vida misma te obliga a espabilarte cuando te familiarizas con datos como éste: **“En el mundo se produce un 60% más de los alimentos que necesitamos, pero cada día 40.000 personas mueren de hambre”**. O éste: “En el mundo se desperdicia un tercio de toda la comida que se produce diariamente, es decir que 1.300 millones de toneladas de alimentos terminan en los vertederos”.

Fue en mis experiencias con Idónea-Rescate de Alimentos que pude, por primera vez, ver una acción enfocada en el tema de una manera activa, independiente y positiva. Santiago Rosero, quiteño multidisciplinario -cocinero, periodista, fotógrafo, escritor y de paso aprendiz de panadero- se embarcó hace ya dos años en la creación de este

gran proyecto social y gastronómico que busca luchar contra el desperdicio alimentario.

A principios de este año, Idónea encontró una base de operaciones en Fermento -otro proyecto de Rosero que funciona en el barrio de la Vicentina en Quito- junto a otras iniciativas que persiguen la misma filosofía. La pandemia truncó varios de los planes originales pero eso no ha sido suficiente para detenerse; Santiago y todos los que componen Fermento continúan sus operaciones desde este espacio autónomo para ampliar la información sobre esta problemática e intentar con su gran proyecto **dignificar los productos: hacerlos idóneos.**

Esta entrevista fue realizada el 8 de julio de 2020 en las 'trincheras' de Fermento en el barrio de la Vicentina en Quito, Ecuador.

Antes de hablar sobre Fermento y el espacio que estás construyendo, empecemos hablando de Idónea, el origen de todo...

A **Idónea** lo definimos como un proyecto social y gastronómico, cuyo trasfondo es la lucha contra el desperdicio alimentario. Lo social tiene su componente solidario en el hecho de compartir comida con la gente en necesidad; pero también tiene el propósito de socializar el problema. Partimos de que es un tema poco tratado, conocido y mucho menos combatido. Es una situación que nos compete a todos los actores de la sociedad, desde los más ricos hasta los más pobres. En todo segmento social se desperdicia la comida y mientras más gente esté informada acerca de lo que constituye este problema, más acciones se podrán tomar para crear soluciones.

¿Cómo nació la idea?

Trabajaba en un restaurante parisino que se llama **Freegan Pony** que tenía este principio de recuperar alimentos del mercado mayorista a las afueras de París y preparar un menú único que se ofrecía a todo el público. En este caso los más interesados eran jóvenes alternativos, *hipsters*, profesionales, gente que se conectaba con el concepto del restaurante. Si bien en el mismo espacio se albergaba a migrantes de distintos países (África del Norte y Oriente Medio) por la crisis migratoria que se vivía

en 2015, el componente solidario aún no estaba claro. Al principio ayudé como voluntario y después me convertí en jefe de cocina de uno de los días (el restaurante funcionaba de lunes a viernes). De hecho, este fue mi retorno a la cocina profesional después de dejarla por trabajo y estudio en 2002.

En el proceso de construir Idónea te encuentras con Estefanía Gómez, quien se convertiría en tu socia en el proyecto. ¿Cómo se dio esa feliz coincidencia?

Ella fue a París a dar una conferencia como parte de una reunión de becarios del SENESCYT (Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación) de Ecuador y presentó un avance de su tesis que tenía que ver con la recuperación de alimentos. Un amigo que estuvo en su presentación, me contó y me dio su contacto. Le escribí y comenzamos a escribirnos por email; una conversación que empezó en el 2016 y se extendió hasta que ella volvió a Ecuador y nos reunimos por primera vez para armar el proyecto. El formato yo lo tenía muy claro desde un principio y cuando se lo propuse, ella estuvo de acuerdo y en dos semanas armamos el piloto en La Huerta y la Máquina (un espacio en el barrio de La Floresta) y hubo buena acogida y energía. Nos dimos cuenta que tuvimos buenos resultados y que el proyecto había nacido. Lo siguiente fue armar el primer evento oficial en **Tandana** que se realizó en enero de 2019.

¿En qué consistía el formato de Idónea al principio?

Recogíamos alimentos del Mercado Mayorista de Quito una vez al mes. Por lo general era un sábado en la madrugada, y ese mismo día armábamos una cena abierta al público en un restaurante distinto de la ciudad. Nos asociamos con distintos espacios con el propósito de diversificar la audiencia y también de que los responsables de estas cocinas y negocios se interesaran por el tema y tomaran acción. Por esta cena no teníamos un precio fijo sino que dejábamos que la gente aportara libremente como una forma de reconocer el proyecto y la calidad culinaria. A mí, como cocinero, me interesaba que este proyecto despertara la creatividad de elaborar un menú con la gran diversidad de alimentos que

recolectábamos ese día. Y el domingo servíamos un almuerzo que se ofrecía a un grupo específico de gente en situación de vulnerabilidad. Conseguir estos grupos era parte de la preproducción del evento donde nos contactábamos con fundaciones y asociaciones. Les invitábamos a comer para que por unas horas se despejaran de sus problemas. A través de la comida intentábamos acoplar diversos mundos.

En relación a la recolección en los mercados, ¿cómo fue la interacción con los vendedores? ¿Cuál fue la estrategia?

Escogimos el Mercado Mayorista porque fue el primer lugar que pensé que se podía asemejar a mi

qué es, que trata de asegurarse que vaya a tener un buen destino y que no sea para reventa. Otra gente no te pregunta nada y solo te da. Y claro, también está la que no te quiere dar.

¿El destino original de los productos que te donaban era el desperdicio? ¿Los iban a terminar tirando?

Es una pregunta que no tiene una respuesta sencilla. Hay gente que tiene productos por separado que están magullados y que no van a vender. Incluso tienen vergüenza de darnos. Otros vendedores no te dan lo que separan, sino que quieren apoyarte y te dan un poco de lo que tienen a la venta. La mayoría nos dan eso que saben que



experiencia en París. Investigué sobre el tema y supe sobre la existencia del Banco de Alimentos, una institución de más de 16 años de funcionamiento que parte del mismo principio, solo que convierten esa comida en canastillas. Ellos se deben inscribir y pasar una entrevista; si califican pueden ser beneficiarios por un tiempo determinado. Yo hice voluntariado con ellos para ver cómo funcionaba y finalmente me di cuenta que lo que tienes que hacer es ir y pedir. Hay gente que te pregunta para

no va a salir o tienen exceso y no se va a vender entonces, no tienen problema en compartir algo.

Alguna vez me dijiste que tus proyecciones con Idónea, o muchas de ellas, eran utópicas pero estamos aquí en el laboratorio que planeabas y funcionando a pesar de la pandemia. ¿Qué sucedió con Idónea desde el Covid-19?

En un punto del desarrollo y desde el inicio del proyecto siempre quisimos tener un

lugar propio. Para eso aplicamos a una beca de fondos extranjeros que se llaman Global Greengrants Funds, que se enfocan en proyectos de sostenibilidad y logramos ganar. Un día, este proyecto que ahora es Fermento, estaba en una fase embrionaria y conversé con Matteo Rubbettino, mi socio en Fermento, para encontrar una base de operaciones. Conocimos esta casa y en un minuto decidí instalarme aquí. Nos pusimos de acuerdo y empezamos a instalar la cocina aquí en diciembre. Los trabajos empezaron con la intención de replicar lo que ya veníamos haciendo con Idónea, convocando a los distintos públicos, solo que la independencia de un lugar propio nos traía la posibilidad de hacer acciones más frecuentes y sencillas.

Idónea se integra a un concepto más grande y ahora construyes Fermento. ¿En qué consiste?

Fermento es un laboratorio cultural y gastronómico que funciona como un espacio múltiple, inclusivo, solidario y autogestionado. Busca propiciar el encuentro, la creación y la reflexión a través del amplio prisma de la gastronomía. Los fundamentos son los mismos que Idónea: relaciones justas y responsables a nivel social, económico, ambiental y de género, trabajo voluntario y economía circular. Nos equipamos gracias a la beca y donaciones que recibí después de poner un anuncio en Facebook. La comida es recuperada o donada. La gente que trabaja sigue siendo voluntaria... Queremos mantenernos en ese círculo virtuoso.

¿Quiénes conforman Fermento? además de la iniciativa de Idónea.

Somos Idónea, la cocina central de Fermento, **Humo** -la pizzería artesanal de mi socio Matteo- y **la Despensa de Fermento** que está compuesta por tres iniciativas de chicas: Surco, que provee frutas agroecológicas de temporada de la costa; la otra se llama Ciudad Fértil que es la que trae verduras y hortalizas de lugares aledaños a la Vicentina; y los productos artesanales elaborados de **El Ingrediente Perfecto**.

¿De qué manera va a funcionar Fermento?

La cocina central de Fermento junto con la Idónea, van a ponerse en alquiler para que emprendedores y proyectos culinarios que necesiten espacio equipado puedan hacer sus producciones desde aquí y distribuirlas por un sistema de entregas comunitario del que somos parte. Podrán exponer sus conceptos en cenas abiertas al público denominadas Vicentina Clandestina, que solo promocionamos para una capacidad de gente reducida y con todas las precauciones sanitarias. Los días martes tenemos comidas sencillas a precios populares y al paso, en Martes de Street Food. La Despensa funciona de lunes a sábado. Y las pizzas de Humo las puedes comer aquí o pedir a domicilio.

¿Por qué elegir un barrio como la Vicentina para establecer Fermento?

La Vicentina es un barrio de la ciudad supergrande donde viven alrededor de 11.000 personas. De hecho es un barrio gastronómico y agrícola. La Vicentina empieza a conformarse en los años treinta y aquí encontrabas tierras dedicadas al sembrío y pastoreo de animales, un espacio estrechamente vinculado a la alimentación. Administrativamente su extensión es complicada y logra disimular sectores con más pobreza que otros, en el que viven muchos migrantes venezolanos y ecuatorianos también.

¿Cuál ha sido la respuesta de los vecinos?

La Despensa de Fermento ha sido la cara del proyecto por ahora y ha sido una gran forma de introducirnos a la gente. Estamos en una fase de prueba, yo creo que va a funcionar y que puede ser fácilmente replicable para otros grupos poblacionales. Como tampoco queremos que se concentre demasiada gente aquí, tal vez seamos nosotros los que salgamos. Hemos establecido relaciones con la presidenta del barrio y las primeras acciones han sido direccionadas para mostrarles que tenemos buenas intenciones. La Vicentina es un territorio suficientemente vasto, complejo e interesante como para intervenir.

¿Por qué espacios como Fermento son importantes para la ciudad?

Porque permiten crear vínculos, crear lazos. Son sitios de encuentro que nos motivan a reunirnos alrededor de un fin común. Aunque ahora esto es difícil, la comida siempre ha sido un elemento que provoca unión y reflexión. Esa ha sido siempre mi búsqueda con la comida, más allá del placer y el efecto hedonista que pueda tener. Por eso creo que un espacio así puede despertar la conciencia sobre este tema, siempre desde un lugar de compartir algo de conocimiento que pueda ser interesante para la gente y causar una acción positiva.

¿Cuál es el papel de la comida en este momento de crisis mundial?

Desde el origen de la pandemia, la comida ha generado reflexión sobre las necesidades que hemos tenido todos, hasta la pregunta de «¿Cómo nos vamos a alimentar de ahora en adelante luego de esto?». Creo que tenemos entre las manos la materia prima ideal para provocar y generar un cambio. No desde una posición en la que nosotros sepamos todo y vamos a enseñar a la gente, sino de convocar a esas múltiples voces que nos ayuden a través de esos elementos a reflexionar a nosotros también.

¿Qué enseñanzas, a nivel culinario, nos deja esta pandemia?

Yo desde Idónea y todos los que participan aquí estamos muy de acuerdo en los principios de echar mano y de usar lo que está disponible. Hubo un momento en el que estuvimos confinados y nos tocó comer lo que teníamos o lo poco que podíamos conseguir. Eso nos sacudió de nuestros hábitos a los que tenemos la fortuna de poder comprar lo que queramos y es una lección que podemos generalizar para todo el mundo. Este proyecto sirve como un vehículo y un motivador. Somos nuevos y chiquitos y soy consciente de que nuestro aporte es mínimo pero vamos a intentar que se expanda a través del conocimiento.

¿Cuáles son tus sueños con Fermento?

Megustaría crear una red de comedores populares que aprovechen los desperdicios y se nutran de este tipo de acciones, como es la recolección en los mercados e inclusive de restaurantes. Dicho así puede tener una connotación negativa, pero una vez que se comprende el tema de dignificar los residuos y darles un destino digno la perspectiva cambia. Evitar el desperdicio hace que detengas el impacto ambiental, económico, social, etc. Son todas las aristas. Otro formato que me interesa explorar, inclusive antes de los comedores y que es una producción más complicada, son los food trucks. Su fácil movilidad nos permitiría alcanzar otros lugares a los que no hay fácil acceso.

Si quieres ser voluntario contáctate y sé parte de este gran proyecto. Visita sus redes sociales para conocer sobre las distintas programaciones semanalmente.

Estos son algunos datos interesantes:

- **Apropiada, adecuada, idónea es la mayor parte de ese 30% de comida que se desperdicia en el mundo cada día.** Eso es 1.300 millones de toneladas de alimentos.
- La capital (Quito) desperdicia cerca de 36.500 toneladas de alimentos al año, es decir, 100 toneladas al día. (Fuente: Banco de Alimentos de Quito, 2018).
- *De acuerdo al Diagnóstico cualitativo y cuantitativo sobre la situación de las pérdidas y desperdicios de alimentos en Ecuador*, estudio realizado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y FAO en 2017 y que es el más reciente sobre el tema, en el país la pérdida de alimentos es de 939.000 toneladas métricas al año solo en las etapas de producción, cosecha y almacenamiento. Pese a denominarse de “pérdidas y desperdicios”, el estudio no incluye lo que se desperdicia en la industria, los puntos de venta y los hogares. Dicha investigación señala que **lo perdido se valora en unos \$334 millones, y que con ello se podría alimentar a 1,5 millones de personas, lo que**

equivale al 8,8% de la población ecuatoriana actual.

· Es importante distinguir entre pérdida y desperdicio de alimentos. Hablamos de pérdida cuando los alimentos se pierden o estropean antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista. **Desperdicio cuando los alimentos son aptos para el consumo humano**, pero no se consumen debido a que se deja que se estropeen o son descartados por los minoristas o los consumidores.

· Para producir alimentos se utiliza el 40% de la tierra del planeta, el 70% del agua potable y el 30% de la energía. Por lo tanto, cada pieza de comida

desechada se lleva una parte considerable de esos recursos.

· Desperdiciar un filete de carne equivale a hacer circular un automóvil cinco kilómetros, a tener encendida una lámpara de 60 watts durante 70 horas o a hacer funcionar una máquina lavaplatos cuatro veces.

· Después de los autos, el sistema de producción de alimentos usa más combustibles fósiles que cualquier otro sector de la economía mundial. Y ya en los vertederos, los desechos alimentarios ocupan la mayor parte de lo que allí se acumula. Su descomposición genera metano, el gas de efecto invernadero que más contribuye al cambio climático.

Cronología de los eventos:

· Diciembre de 2018: operación piloto en La Huerta y La máquina, La Floresta.

· Enero de 2019: el 19 de ese mes compartimos una comida con 25 niños y niñas de la Fundación Aliñambi, en Conocoto. Se trata de una organización sin fines de lucro que trabaja por la reinserción social de menores cuyos padres han sido privados de libertad.

En el desarrollo de esta acción contamos con la participación del chef Esteban Tapia, docente de la Universidad San Francisco de Quito y coordinador en Ecuador de la red Slow Food. La presencia de Esteban, profesional convencido de que la cocina debe ser un vehículo de cohesión social, le dio gran realce a la edición inaugural de nuestro proyecto.

· El 20 de enero, la cena abierta al público (50 personas) se realizó en Tandana, restaurante activista vegano ubicado en el mirador de Guápulo. Por compartir los principios que promueve Idónea, Tandana se sumó a la iniciativa y de manera gentil y desinteresada ofreció sus instalaciones para la segunda comida de la primera edición. En ese caso contamos con la participación de Renato Paredes, chef de Tandana.

· Marzo de 2019: las comidas se realizaron los días 30 y 31 en el restaurante Recetarium, ubicado en el centro cultural Casa Mitómana. Contamos con la participación del chef Andrés Jurado. El domingo 31 ofrecimos un almuerzo a un grupo de recicladores de base organizados en la Red Nacional de Recicladores del Ecuador (RENAREC). Consideramos que el trabajo de los recicladores es de suma importancia, por lo que quisimos brindarles una comida a manera de homenaje por su labor.

· Abril de 2019: las comidas se realizaron los días 13 y 14 en el restaurante Laboratorio. Contamos con la participación de Chamí Lee y Dimas Putra, chefs del proyecto de comida coreano-indonesa que actualmente funciona en Laboratorio.

· El 14 de abril brindamos un almuerzo a un grupo de inmigrantes y refugiados venezolanos, contacto que gestionamos con la asociación Venezuela en Ecuador.

· Mayo de 2019: las comidas se realizaron los días 18 y 19 en el restaurante Marcando El camino. Trabajó junto a nosotros Santiago Cueva, chef y propietario del restaurante. El domingo 19 ofrecimos un almuerzo a un grupo de padres del albergue del Hospital Baca Ortiz. Se trata de personas provenientes de otras provincias del Ecuador que tienen a sus hijos hospitalizados en esa institución.

· Junio de 2019: la comida, en formato brunch, se realizó el sábado 29. Trabajamos junto al equipo de cocina de la cafetería feminista Sisunga y, aprovechando la coyuntura de la marcha por el orgullo LGTBI, invitamos a miembros de la Fraternidad Transmasculina Ecuador para conocer más de cerca las vicisitudes por las que atraviesan en su vida diaria.

Comer de la basura

Santiago Rosero



Al interior de este mastodonte de 800 metros cuadrados, con las paredes en bloque y cemento crudo y el techo alto como un hangar, siempre parece de noche.

Es un antiguo depósito de material ferroviario que queda en la zona de La Villete, al extremo norte de París, y que está ubicado, como un pilar de soporte, bajo un tramo elevado de la autopista periférica que circunda la ciudad.

Alrededor hay un barrio desangelado colmado de bloques de viviendas populares, intenso tráfico vehicular, inmigrantes sirios que de día piden limosna a los conductores, y prostitutas que de noche se calientan el cuerpo con fogatas encendidas en toneles de aceite.

Allí, en lo que desde el exterior parece un despojo del urbanismo, funciona el Freegan Pony*, un restaurante que opera bajo principios del freeganismo, término –del inglés freeganism– que designa un estilo de vida que evade el consumismo

capitalista y cuyo principal combate es contra el desperdicio de alimentos.

–El objetivo es sensibilizar a la gente sobre ese tema –dice Aladdin Charni, 32 años, fundador del proyecto. Estoy consciente de que nuestro impacto es muy limitado, pero son pequeñas victorias como estas las que hacen avanzar las cosas.

Aladdin Charni lleva la barba crecida con desorden, su melena crespa sujeta en un moño y su estilo de vestir street wear es bastante cuidado. En su vida anticonsumista, lo único que compra es ropa.

Vive desde hace nueve años como un okupa y desde hace siete es freegano; es decir que se alimenta esencialmente de productos que recupera de los basureros al exterior de los supermercados. Antes de dar vida al Freegan Pony trabajaba como recepcionista en un hotel de lujo, pero cambió la seguridad de un sueldo fijo por la emoción de un proyecto en construcción.

–Va a llegar un momento en que deba encontrar un modelo económico para mi vida, pero por ahora no me preocupo; además, no necesito mucho para vivir.

El freeganismo emergió en Estados Unidos a mediados de los 90 desde los movimientos ambientalistas y antiglobalización. Aunque en su acepción más amplia abarca todos los aspectos de la vida, su enfoque está en la alimentación. El único documento que lo aborda con pretensiones formales, un manifiesto escrito en 1999 por Warren Oakes, ex baterista del grupo de rock Against Me!, lo define como un modo de alimentación gratuito y vegano, pero en la práctica la mayoría de freeganos –como ilustran los documentales estadounidenses Dive! y Just eat it– comen todo lo comestible que ofrecen los basureros.

Hace cinco años, en una de las tantas viviendas comunales por las que Charni ha pasado, conoció a varios okupas ingleses que practicaban el freeganismo alimentario.

–Un día me encontré junto a ellos buscando comida en los basureros de los supermercados, y esa se convirtió en mi manera de alimentarme y de consumir. Hace un tiempo recordé que cuando yo y mis hermanos éramos niños y vivíamos en Lyon, mi mamá también recogía comida de la basura para darnos de comer, de modo que veo esto como algo muy natural: me parece muy natural aprovechar los alimentos que todavía están en buen estado.

Las cifras sobre el desperdicio alimentario a escala mundial no son definitivas, sin embargo, en el estudio más abarcador realizado hasta el momento –2011– la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señala que, a nivel global y considerando todas las fases de la cadena –producción, almacenaje, transportación y consumo–, se desperdician cada año 1300 millones de toneladas de comida: un tercio de todo lo que se produce para el consumo humano. Si solo un cuarto de esa cantidad se salvara, podrían alimentarse los 870 millones de personas que pasan hambre en el mundo.

La FAO sugiere tomar en cuenta la distinción entre la pérdida de alimentos (food loss) y el desperdicio alimentario (food waste). La primera categoría se refiere a las pérdidas que se producen durante

las fases de siembra, cosecha, almacenamiento y primera transformación agrícola; y la segunda a los desechos que resultan del procesamiento industrial, la distribución y el consumo final.

Mientras que en los países en desarrollo el problema se concentra mayoritariamente en la pérdida de alimentos por cuestiones financieras, administrativas y técnicas, en los países desarrollados el problema es el desperdicio alimentario, relacionado con los hábitos de consumo y la cultura alimentaria de los individuos. Con frecuencia, esto desemboca en la llamada “mala gestión del refrigerador”: tiramos comida porque compramos en exceso, porque nos volvemos víctimas de las fechas de expiración –que en realidad señalan un periodo de calidad óptima pero no implican riesgos sanitarios–, porque nos desanima su aspecto desgastado, porque no sabemos darle un uso digno, porque no tenemos conciencia del impacto.

Aladdin Charni camina con el radar encendido por si logra avistar un nuevo lugar abandonado.

–Tengo el ojo entrenado para eso –dice.

Así identificó en 2014 un antiguo matadero de caballos en el distrito 15 y lo convirtió en el Pony Club, epicentro de las más sonadas fiestas alternativas de ese año. A inicios de 2015 ocupó unos baños públicos en desuso en el distrito 10, y en el de mujeres montó una galería de arte y en el de varones una pista de baile. Ambas aventuras duraron poco, lo que tardó la policía en descubrirlas y arruinar la fiesta.

Así también identificó, a mediados de 2015, el ex depósito donde hoy funciona el Freegan Pony. Lo contorneó para saber por dónde se podía entrar y se encontró con un portón enorme que no tuvo que forzar porque un amigo suyo, especialista en cerraduras, trajo una llave maestra y lo abrió como si fuera el de su casa. Un okupa experimentado suele tener entre sus amigos a un hábil cerrajero.

Desde su apertura en el otoño de 2015, hacia las 9 de la noche de viernes a lunes, que son los días en que funciona, el Freegan Pony luce copado. En

el comedor hay once mesas y unas ochenta sillas y sillones disímiles en tamaño y aspecto, todos vetustos pero servibles, donados por Emmaüs, una organización de asistencia social que recupera objetos viejos para darles nueva vida.

Una fauna vistosa de estudiantes, hipsters y otros alternativos, familias con niños y ejecutivos salidos de empresas esperan bajo una tenue luz anaranjada que logra crear un ambiente acogedor, a que desde el mostrador alguien grite su nombre y les entregue un plato de comida vegetariana preparada con alimentos que estaban destinados a la basura y que han sido recuperados de Rungis, el mercado mayorista más grande del mundo, que queda a media hora hacia el norte de París.

Es un viernes de inicios de enero de 2016. Una camioneta destartada y con la carrocería cubierta de graffitis, sobreviviente de lo que Aladdin Charni pudo comprar con las ganancias de sus anteriores proyectos culturales, sale del restaurante a las siete de la mañana.

El mercado de Rungis es una ciudad comercial de 232 hectáreas donde solo el sector de frutas y legumbres, el más grande del lugar, ocupa once edificios. Charni logró convenios con un par de comerciantes para que le donaran parte de los productos que han sido desechados.

–En las frutas y legumbres se desperdicia entre el 3 por ciento y el 5 por ciento, lo cual es bastante para el volumen que manejamos –me dijo esa mañana Ange Tomime, uno de los comerciantes del mercado-. Eso se debe, sobre todo, a imperfecciones estéticas, pero la mayoría es consumible. Por ejemplo, nadie va a querer comprar una coliflor que está perfecta por dentro pero que empieza a tener las hojas amarillas, y por eso vamos a tener que tirarla a la basura.

En Francia, las acciones orientadas a incentivar la productividad y mejorar la sanidad alimentaria tienen una presencia constante en la agenda pública, pero el desperdicio de alimentos apenas empieza a ser motivo de preocupación oficial.

El 3 de febrero de 2016, la Asamblea Nacional adoptó una ley que impide a los supermercados

tirar a la basura la comida no vendida o volverla no apta para el consumo, por ejemplo rociándola con cloro, como solía hacerse. La ley también obliga a los distribuidores a establecer convenios con asociaciones caritativas para entregarles la comida sobrante, y a los industriales de la agroalimentación les permite ahora donar los productos que los supermercados no aceptaban, principalmente por tener fallas de aspecto o por inconvenientes de logística.

Hasta ahora, por ejemplo, si una carga de alimentos llegaba tarde al supermercado o si los paquetes estaban mal etiquetados, se iban a la basura aunque el contenido estuviera fresco. Por esa razón, unos 30 millones de botes de yogur eran destruidos al año.

Los alimentos que ahora no podrán tirarse se destinarán al consumo humano, a la alimentación animal y a la producción de energía. Se trata de la primera ley de este tipo que se adopta en el mundo, y los diputados franceses que la impulsaron esperan que se la replique en toda la Unión Europea.

En el mercado de Rungis, donde la ley no termina de aplicarse enteramente, la cantidad de comida que todavía se tira a la basura es abrumadora. Las cajas con alimentos, muchos rescatables y otros ya podridos, se apilan hasta casi topar el techo en los accesos a varios de los hangares. Ahí las cargan los camiones contratados por los vendedores para que se las lleven a los vertederos.

A nivel global, el volumen de alimentos desperdiciados representa 990 mil millones de dólares al año, siete veces más que lo dedicado a la ayuda al desarrollo en el mundo en 2014. En términos ambientales, el desastre es incontestable. Ya que el 40 por ciento de la tierra, el 70 por ciento del agua potable y el 30 por ciento de la energía del planeta son usados para producir alimentos, cada pieza de comida desechada se lleva una parte considerable de esos recursos. Desperdiciar un filete de carne equivale a hacer circular un automóvil cinco kilómetros, o a tener encendida una lámpara de 60 watts durante 70 horas, o a hacer funcionar una máquina lavaplatos cuatro veces.

Después de los autos, el sistema de producción de alimentos usa más combustibles fósiles que cualquier otro sector de la economía mundial. Y

ya en los vertederos, los desechos alimentarios ocupan la mayor parte de lo que allí se acumula: su descomposición genera metano, el gas de efecto invernadero que más contribuye al cambio climático.

De acuerdo al estudio de la FAO, en Norteamérica se desperdician, a lo largo de toda la cadena, el equivalente a 295 kg por persona al año. De ellos, 110 kg corresponden a lo tirado directamente por los consumidores en sus hogares. En Europa son 280 kg en total y 90 kg por cada individuo, y en América Latina 225 kg y 25 kg, respectivamente. Las cifras muestran que, en proporción, el problema es mayor en los hogares de Norteamérica y Europa, donde a la cabeza del desperdicio se ubica el Reino Unido con el equivalente a una lata de frijoles al día.

Tras la recolección de alimentos en el mercado de Rungis, la camioneta del Freegan Pony parte cargada a tope. Ha sido un buen día. Hay cajas de melones verdes, coles blancas, brócolis romanescos, tomates y mandarinas. En el camino de regreso, Aladdin Charni envía un mensaje de texto al chef que dirigirá la cocina esta noche para indicarle lo que logró recuperar. Lo que sigue será una conjunción de creatividad culinaria y buena energía.

En la cocina del Freegan Pony, donde el equipamiento también es de medio uso y las instalaciones bordean lo precario –lavabos que por momentos se desbordan, conexiones eléctricas con baja potencia– trabajan un cocinero jefe distinto cada noche y un número variable de voluntarios de diversas edades. Entre los jefes de cocina no todos son profesionales, y entre los voluntarios hay desde estudiantes menores de edad hasta ejecutivos de empresas en apariencia distantes de los valores que promueve el proyecto.

–Me gusta el espíritu del lugar y la meta que persigue –dice Agathe Dandelot, agente comercial en una compañía de productos sanitarios para restaurantes-. A través de mi trabajo veo toda la comida que se desperdicia, así que me alegra poder participar en una iniciativa que trata de luchar contra eso.

–Primero vine a comer con mis amigos y

enseguida me ofrecí para ayudar –dice Lou Dalla Foglia, que trabaja en la multinacional L’Oréal-. Este proyecto me convence bastante, y considero que el reciclaje, ya sea de comida, ropa u objetos, es decisivo para el futuro.

Es un frío sábado de enero de 2016. Los cocineros enfrentan inconvenientes de último minuto que ponen en riesgo el menú del día. El triturador eléctrico de mano que acababan de comprar no ha durado media hora. No se encienden todas las hornillas de las dos estufas que existen, y si se encienden a la vez varias de las servibles, no se puede utilizar el horno.

Las cosas toman tiempo, pero avanzan. Al cabo de mucha espera, las papas han terminado de cocerse y ahora se las hace puré presionándolas con el asiento de un plato hondo. Luego se las mezcla con lentejas y se preparan unas croquetas que serán las protagonistas del plato central. Con la chirivía, pariente antigua de la zanahoria pero más pálida y perfumada, no se puede hacer bastones horneados porque el horno está débil, pero se los dora brevemente en aceite. El repuesto del triturador de mano llega al cabo de unas horas y entonces se puede moler los vegetales para preparar la sopa, y las fresas para el sirope que acompañará el arroz con leche del postre. El menú estará completo. En el Freegan Pony fluye una curiosa energía que, pese a los contratiempos, permite que las cosas lleguen a término.

La noche ha sido un éxito. Se han vendido más de cien menús, un récord desde la apertura del lugar. Las cuentas se harán más tarde. No se puede avanzar un cálculo de los ingresos porque en este restaurante no hay precios fijos: los comensales –no se los llama clientes– pagan por su cena lo que les dicta su voluntad. El monto oscila entre 7 y 10 euros por persona. Solamente el cocinero jefe y el lavaplatos reciben una paga simbólica de 8 euros la hora. Todos los demás, incluidos los seis responsables del proyecto, trabajan por convicción y placer.

–Personalmente, lo que me motiva no es el dinero sino la satisfacción de creer que las cosas funcionan –dice Aladdin Charni.

En la contabilidad de la noche no se incluirán los platos ofrecidos gratuitamente a 18 refugiados

afganos que se albergan en otra sala de esa vieja bodega. Una asociación que trabaja con inmigrantes pidió a los responsables del restaurante que los recibieran porque la policía los había expulsado de la plaza donde acampaban.

Desde entonces, al menos de viernes a lunes, esos jóvenes de entre 18 y 30 años tienen alojamiento y una cena caliente, y es frecuente que, ya avanzada la noche, transformen el comedero en una fiesta.

Uno de ellos ha puesto a sonar, desde su celular última generación, una electrónica afgana con la cadencia pegajosa de un reguetón, y ahora él y sus amigos se juntan en círculo y danzan con pasos feroces como en un ritual. De a poco, los hipsters que han terminado de comer y los cocineros que ya acabaron su tarea se van sumando al baile. Bajo una tenue luz anaranjada y un potente olor a comino, el primer restaurante francés que cocina alimentos salvados de la basura se va convirtiendo en un melting pot rumbero.

Ex Chef de Freegan Pony, Santiago Rosero.

II

Yo fui jefe de cocina en el Freegan Pony y si eso no fue mencionado en la historia hasta aquí relatada fue porque al momento de escribirla no lo consideré indispensable. Me importaba más lo reveladora que fue esa experiencia y lo que a partir de entonces podría hacer con el conocimiento acumulado. El comprender las diversas implicaciones que tiene el desperdicio de comida no solo que me conmovió, sino que desarrolló en mí un compromiso que desde el inicio reconocí como político. Prontamente me dije que, al regresar a vivir en Ecuador, me gustaría desarrollar un proyecto inspirado en aquél.

Cuando todavía vivía en París, un amigo que organizó allí un encuentro de estudiantes ecuatorianos que hacían maestrías y doctorados en Europa me contó que escuchó la presentación de una chica que estudiaba en Holanda y que estaba desarrollando una tesis acerca del desperdicio de comida. Sabiendo que yo estaba explorando ese tema, le pidió a ella su correo electrónico y luego me lo pasó a mí. Yo la contacté, le hablé de mis ideas, compaginamos mayoritariamente y así arrancamos una correspondencia que se extendió por casi dos años y que tenía como motor la propuesta de, al

estar ambos de regreso en Quito, juntarnos para evaluar la posibilidad de montar un proyecto. Eso ocurrió en noviembre de 2018. Nos encontramos en una cafetería y al cabo de dos horas de conversación, con buena energía e ideas claras de por medio, teníamos montado el proyecto.

Idónea – Rescate de alimentos nació como una apuesta socio-gastronómica enfocada en la lucha contra el desperdicio de comida. La palabra idónea define el estado de la comida que, pese a sus imperfecciones estéticas, es completamente apta para el consumo humano. Nos propusimos rescatar, de mercados, ferias, tiendas y otros establecimientos de expendio, alimentos descartados para transformarlos y darles un destino digno. Estaba claro que ese esfuerzo iba a estar destinado a grupos de personas en situación de vulnerabilidad, pero también al público general, ya que partimos con la convicción de que el desperdicio de comida es un flagelo que nos concierne a todos y que mientras más gente comprenda sus implicaciones, más acciones podrán tomarse para combatirlo.

En diciembre de 2018 hicimos una primera acción piloto con unos pocos alimentos recuperados en un par de verdulerías de barrio. Los procesamos en la cocina de mi casa junto a un grupo de amigos voluntarios y los compartimos de manera más o menos sorpresiva con los asistentes a un evento en un centro cultural. La reacción de los presentes, al explicarles el origen de los alimentos y las intenciones del proyecto, fue entusiasta y motivadora. Fue entonces que entendimos que el proyecto había nacido.

A partir de enero de 2019 arrancamos con el formato tal cual lo había concebido. Presentamos el proyecto en nuestras redes sociales e hicimos una convocatoria para que voluntarios nos ayudaran en todas las tareas que íbamos a emprender. La respuesta fue igualmente abrumadora. Previamente, yo había visitado un par de mercados municipales para tratar de entender la dinámica relacionada con el desperdicio de alimentos, pero supe que no iba a ser fácil acceder a ellos sin una gestión burocrática compleja. Por otro lado, descubrí rasgos culturales relevantes que hacen que el desperdicio se reduzca y que por lo tanto existan menos alimentos disponibles para rescatar. Muchos

vendedores utilizan para su propio consumo o para el consumo de animales una parte importante de la comida que por razones estéticas o de falta de frescura consideran ya no apta para la venta. También la comparten con diversas fundaciones o asociaciones de beneficencia y, de manera más particular aún, recurren a prácticas con rasgos muy propios de identidad local. A las papas, las habas o las arvejas con las cáscaras maltrechas, por ejemplo, las pelan para venderlas limpias y sin ninguna traza de descomposición. Para que esto sea posible es necesario gente que realice este trabajo esforzado. En algunos mercados de Quito todavía existen las peladoras, generalmente mujeres jóvenes que por pagos irrisorios dedican horas a esas tareas.

La fuente más adecuada para rescatar alimentos, tal como en el caso del Freegan Pony de París, era el Mercado Mayorista de Quito. Hablé con la administración y les conté del proyecto, pero **en lugar de mostrarse interesados me señalaron todas las barreras burocráticas que iba a tener que superar** para recibir un permiso oficial. Fue entonces que con un grupo de voluntarios resolvimos asumir la tarea, y el riesgo, por nuestra cuenta. La madrugada de un sábado de enero llegamos al mercado en dos autos hacia las 5 de la mañana. El mercado está compuesto por varios galpones con puestos de venta descubiertos y organizados por gamas de productos. Nos dividimos por los distintos andenes con la consigna de explicarles a los vendedores las directrices del proyecto y esperar que nos donaran los productos que ya no iban a vender. También en esta ocasión la respuesta fue alentadora. Muchos nos entregaron comida con ciertas abolladuras que tenían separada, otros nos dieron parte de lo que creían que no iban a vender por tener en exceso, y otros simplemente nos regalaron algo en buen estado porque comulgaron con las ideas del proyecto. **Al cabo de poco más de una hora teníamos las cajuelas de los autos llenos de comida suficiente para alimentar a unas 300 personas.** En los meses siguientes, la dinámica de rescate se repitió, así como los demás pasos de la operación.

Hablé con amigos chefs y dueños de restaurantes en Quito para que nos permitieran ocupar sus espacios por un fin de semana cada vez

que organizábamos estas cenas que tomaron por nombre Comida Idónea. Su apoyo fue inmediato. Reconocían en las directrices del proyecto una urgencia que ni siquiera muchos de ellos estaban practicando en sus labores culinarias, y entendían que era necesario darle un buen destino a esa comida que de otra forma terminaría en los vertederos.

Del Mercado Mayorista íbamos directo a los restaurantes y a eso de las 8 de la mañana empezaba el trabajo recio, primero con la clasificación de los productos y luego con la aplicación creativa para idear lo que cocinaríamos con lo que teníamos a la mano; esencialmente, hortalizas y frutas. El inicio de esa proyección se daba, en realidad, desde el momento de la recolección, porque al ver lo que íbamos recogiendo, yo ya empezaba a darle forma a ciertas ideas del menú, que se completaban o se ampliaban o se complejizaban con los aportes de los chefs de los restaurantes donde trabajábamos. En eso también consistían los eventos, en trabajar de forma colaborativa y experimental para poner de manifiesto, en una mesa con comida deliciosa, lo que se puede lograr si nos esforzamos por no desperdiciar los alimentos. Algunos de los voluntarios que asistían al mercado se quedaban también para cocinar, y a lo largo del día se iban sumando otros para apoyar en lo que hiciera falta.

La gente, que previamente había hecho reservaciones, empezaba a llegar hacia las 7 de la noche de esos sábados de 2019, y tras una presentación del proyecto con diapositivas cargadas de cifras y datos duros sobre el desperdicio de comida a nivel local y global, arrancaba la cena. Tres, cuatro y hasta cinco tiempos de buena comida en un despliegue casi performático que no dejaba indiferente a nadie. Los grandiosos platos que tenían al frente estaba hechos con productos que casi habían sido rescatados de la basura. Al medio día siguiente repetíamos la operación, muchas veces con otros voluntarios que llegaban a ayudar. Los asistentes, en esta ocasión, eran principalmente grupos de personas en situación de pobreza a quienes llegábamos a través de la gestión de fundaciones, asociaciones y albergues. Así pudimos compartir comidas con la Red de Recicladores del Ecuador, con la Asociación de Venezolanos en

Ecuador, con el Albergue del Hospital de Niños Baca Ortiz, entre otros. Era tanta la comida que rescatábamos que apenas llegábamos a cocinar alrededor del 25 por ciento para ofrecer 50 menús el sábado por la noche y 50 más el domingo al medio día. El resto de productos los disponíamos en alguna parte del comedor para que los asistentes se llevaran lo que realmente iban a consumir.

Las comidas ofrecidas no han tenido un precio fijo sino que dejamos que los asistentes hicieran aportes voluntarios como una forma de reconocer el trasfondo del proyecto y la calidad de la comida. Los fondos recaudados solo han servido para cubrir los gastos fijos del proyecto, desde combustible para ir al mercado hasta los ingredientes básicos necesarios para cocinar y completar los menús: aceites, condimentos, cereales y otros que no se consiguen en la recolección. La única persona que ha recibido una remuneración ha sido la encargada de lavar los platos, un trabajo esforzado que requiere de largas horas estacionada frente al lavadero.

Gracias a lo novedoso del proyecto en toda su gestión, y sobre todo gracias a que se preocupa por un tema bastante descuidado en las operaciones culinarias convencionales, prontamente Idónea se hizo de una cierta reputación en el medio local y empezamos a recibir ofertas de colaboraciones de empresas y profesionales de la industria de alimentos. Al respecto tenemos líneas claras: nos

interesa trabajar junto a empresas y personas cuya labor se apegue a los lineamientos que sostenemos como base de nuestra propia gestión, lineamientos que tienen que ver con el respeto y el cuidado del ambiente, con las relaciones y el comercio justo con los productores, y con operaciones económicas que no involucren formas irracionales de explotación de recursos.

En marzo de 2020, ya en medio de la pandemia del Covid-19, el proyecto entró en una fase de más comodidad ya que pudimos instalar una cocina y centro de acopio propios dentro **Fermento**, un espacio concebido como laboratorio cultural y gastronómico que también dirijo y que pese a todas las vicisitudes que hemos debido enfrentar durante estos meses, ha podido ver la luz y ahora mismo está en funcionamiento. Dentro de Fermento, además de Idónea participan otros proyectos afines y en conjunto el lugar busca incentivar la colaboración, la experimentación y la reflexión a través del amplio prisma de la gastronomía. Por ahora Idónea realiza acciones más sencillas para ofrecer, igualmente con alimentos rescatados, comida a personas en necesidad que viven o trabajan en los alrededores de La Vicentina, el barrio de corte popular donde funciona la sede de Fermento. En los próximos meses, cuando las condiciones lo permitan, retomaremos las comidas idóneas que concentraron los ideales del proyecto.

El calor humano de la Cocina Económica de A Coruña, el comedor social más antiguo de España

Yanet Acosta



Langostinos, nécoras, carne asada y postres navideños será el menú de esta Navidad en el comedor social más antiguo de España, la **Cocina Económica de A Coruña** en Galicia. El administrador de esta ONG, Óscar Castro, nos cuenta por teléfono que esta será la primera vez en sus 134 años de existencia en el que no habrá una celebración en el interior de sus instalaciones y que han querido que este año 2020, tan complicado para todos, **llegue el calor humano a través de un menú festivo a las 1.300 personas que atienden diariamente.**

Esta organización, sostenida con el apoyo de 3.300 socios locales que la apoyan, así como algunas

donaciones y algunas ayudas institucionales, ha tenido que afrontar la realidad de la pandemia transformando sus hábitos de trabajo. Ahora, en lugar de 20 voluntarios, trabajan solo con 5 para mantener la burbuja sanitaria dentro de la entidad, que se suman a sus 18 trabajadores en plantilla. No obstante, esto no ha sido lo más complejo de afrontar, sino una nueva forma de reparto de los menús, que hasta marzo se hacía dentro de su histórico establecimiento en el centro de A Coruña en la mesa de forma personalizada y que ahora se reparten embolsados a través de una ventanilla. **Óscar nos cuenta que siempre han**



«**enemigos de las colas**», pero se han visto obligados a realizar el reparto en el exterior del local. No obstante, han sumado a su sede otros tres puntos de distribución en esta ciudad gallega de 250.000 habitantes.

La crisis sanitaria por la Covid-19 ha tenido un impacto económico importante también entre los ciudadanos de A Coruña, asegura Castro. En los momentos más duros hasta 500 familias dependían de sus menús. Asegura que está siendo muy distinta a la crisis que muchos recordamos que tuvo un fuerte impacto en España en 2011, pues padres y madres que trabajaban en sectores como la hostelería dependen ahora de la Cocina Económica para llevarse el alimento a la boca.

Años atrás algunas personas podían pagar por los menús un precio simbólico (en los 80s del siglo XX eran alrededor de 10 pesetas, el equivalente a 0,06 euros). Desde 2005 se modificaron los estatutos y la Cocina Económica de A Coruña hace un reparto totalmente gratuito de estos menús.

Oscar cuenta que el presupuesto anual de la organización es de 1.100 millones de euros y que el 30% del presupuesto se destina a la compra de víveres, debido a que las donaciones de supermercados con los que colaboran como

Eroski y Mercadona y las colaboraciones puntuales o anónimas no llegan a cubrirlo. Durante 2020, asegura que la despensa se ha ido llenando poco a poco, pero que habitualmente el 70% de las donaciones se producen en diciembre y «el año es muy largo».

En esta Navidad, los mariscos son donación, no así la carne, que ha tenido que comprar la organización. «**Quisimos que el menú sirviera para dar alegría a través del estómago**», dice Oscar. Este es un menú especial, pero en el día a día **los platos más esperados son el cocido gallego con todos sus sacramentos (lacón, chorizo, cacheira, etc.) y el caldo gallego**. No obstante, de sus cocinas también salen otros muy aplaudidos como la paella, el arroz con bacalao, la empanada o la pizza.

Durante el Congreso de Comunicación y Periodismo Gastronómico de The Foodie Studies dedicado a la Gastronomía de la Escasez, el chef José Andrés puso como ejemplo de **organización y apoyo colectivo de la ciudadanía esta Cocina Económica de A Coruña**. Él mismo pasó una mañana trabajando con ellos y Oscar recuerda que para ellos fue un gran apoyo el que estuviera al pie del reparto. «Lo que no ha hecho ningún político», asegura.

ASEDAS y desperdicio alimentario: «La regulación no es el instrumento que ahora necesita nuestra sociedad para seguir avanzando»

El Congreso de Comunicación y Periodismo Gastronómico dedicado a la Gastronomía de la Escasez organizado por The Foodie Studies el 20 de septiembre de 2020 y en el que participaron entre otros José Andrés y Martín Caparrós dejó preguntas sin responder como la que ellos mismos dejaron sobre la mesa: ¿Por qué no se regula por ley el desperdicio alimentario en el campo y en los centros de distribución? Para ello nos pusimos en septiembre pasado en contacto con el Ministerio de Agricultura y la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (Asedas). Acabamos de recibir las respuestas de María Martínez-Herrera, responsable de Seguridad Alimentaria y Medioambiente en ASEDAS, a un cuestionario que pretendía ser entrevista con el director de la organización. Asedas representa 19.500 establecimientos de distribución alimentaria (supermercados, mayoristas y centrales de compras), que supone el 67,6% de la superficie de venta de alimentación española.

María Martínez-Herrera resaltó en sus respuestas que el 53% del desperdicio se produce en los hogares, el 12% en la restauración, el 11% en la producción de alimentos y el 5% en la distribución según los datos del EU-funded FUSIONS Project. Así, argumenta que estos datos muestran que «la distribución alimentaria es el eslabón de cadena que mejor controla el desperdicio alimentario, aunque no significa que debamos pensar y actuar en solitario. Muy al contrario, solo una acción combinada a lo largo de toda la cadena puede contribuir a obtener reducciones más visibles y rápidas de desperdicio alimentaria y también a reducir los costes añadidos que esto supone». No obstante, no ve en la regulación nacional la herramienta para conseguir esta eficiencia. Y nos recuerda que Cataluña aprobó en marzo de este año 2020 una ley autonómica de prevención del desperdicio alimentario en la que se alienta al consumidor a llevarse la comida que no termine en un establecimiento y se permite espigar (recoger en el campo lo que no cosecha el propietario). Además, el Ministerio de Agricultura ha anunciado un proyecto de ley nacional de desperdicio alimentario para 2021 que, por el momento, solo indica que estará destinado al fomento de actuaciones que propicien un cambio real en las **actitudes y hábitos de los consumidores** y no de otros actores del sistema.



Aquí el cuestionario con la información más relevante:

The Foodie Studies (TFS): ¿Qué porcentaje del desperdicio total de un supermercado son alimentos consumibles?

Asedas: En el caso de las empresas de ASEDAS, los datos indican que se desperdicia entre el 0,2% y el 1% del producto comercializado. Nuestro indicador de desperdicio alimentario es el porcentaje del producto no vendido y no reaprovechado en el más amplio sentido, se puede definir como productos que “ni se comercializan ni se donan” sobre el total que está a la venta. En este sentido, la donación es una estrategia de reducción del desperdicio alimentario que engloba aquellos productos no aptos para la venta por razones comerciales (pequeñas taras en los envases que no afectan a la

seguridad alimentaria, fechas de consumo próximo, etc.), pero que son aptos para el consumo y son donados a entidades sociales capacitadas para darles salida.

TFS: ¿Qué porcentaje de supermercados donan los comestibles que se deben desechar por cercanía de la caducidad o por aspecto?

Asedas: En el caso de ASEDAS, el 95% de las cadenas realizan donaciones que siguen los siguientes patrones: microdonaciones periódicas a entidades sociales como comedores sociales desde almacén o punto de venta; acuerdos de colaboración estables con bancos de alimentos y asociaciones como Cáritas o Cruz Roja privilegiando la proximidad por razones de eficiencia; campañas de recogida programadas por estas ONGs y donaciones puntuales cuando surge la oportunidad.



Desperdicio alimentario de supermercados aprovechado en el Refettorio de París. Flavia Isla.

TFS: ¿Qué coste tiene la donación para un supermercado?

Asedas: El objetivo de un supermercado es vender todo el producto que pone a la venta, por lo que reducir al máximo el desperdicio alimentario es una necesidad que incide directamente en las cuentas de resultados de las empresas y, además, tiene un coste medioambiental que se extiende a toda la cadena de valor agroalimentaria. En este marco, la donación cumple una función de evitar el desperdicio que enlaza directamente con las acciones de responsabilidad social de las empresas.

TFS: ¿Dónde se suelen donar?

Asedas: Los supermercados de ASEADAS colaboran de manera habitual con más de 150 comedores sociales, 55 bancos de alimentos y más de 100 entidades sociales tipo Cruz Roja o Cáritas dando prioridad a la proximidad para atender con eficacia a las personas del ámbito más cercano a las tiendas y las donaciones anuales superan las 20.000 toneladas de alimentos. Pero durante los meses de abril y mayo de 2020, ante la situación social provocada por la pandemia Covid-19, las cadenas de ASEADAS han donado más de 100.000 toneladas de productos de alimentación e higiene personal a demanda de las organizaciones sociales.

TFS: ¿Cómo acogería ASEADAS una ley de aprovechamiento de los desperdicios en España como la de Italia o Francia en la que se incluye el reparto en establecimientos de lo que no se puede aprovechar cada día?

Asedas: La situación en España es diferente a la que había en Francia e Italia cuando se legisló, aquí ha habido mucha autorregulación, al menos en el sector de la distribución, ahora un porcentaje muy elevado de supermercados cuenta con su protocolo interno para reducir el desperdicio alimentario, que no solo tiene en cuenta las donaciones, sino también el funcionamiento interno, por ejemplo, de los pedidos a tienda, en los que se tiene en cuenta la ubicación, día de la semana, producto fresco, etc. Si finalmente hay desperdicio hay que gestionarlo adecuadamente y quizá aquí es donde hay que

incidir en las soluciones, para que se aproveche bien para alimentación animal o tratamiento como biorresiduo. Por todo ello, creemos que la regulación no es el instrumento que ahora necesita nuestra sociedad para seguir avanzando.

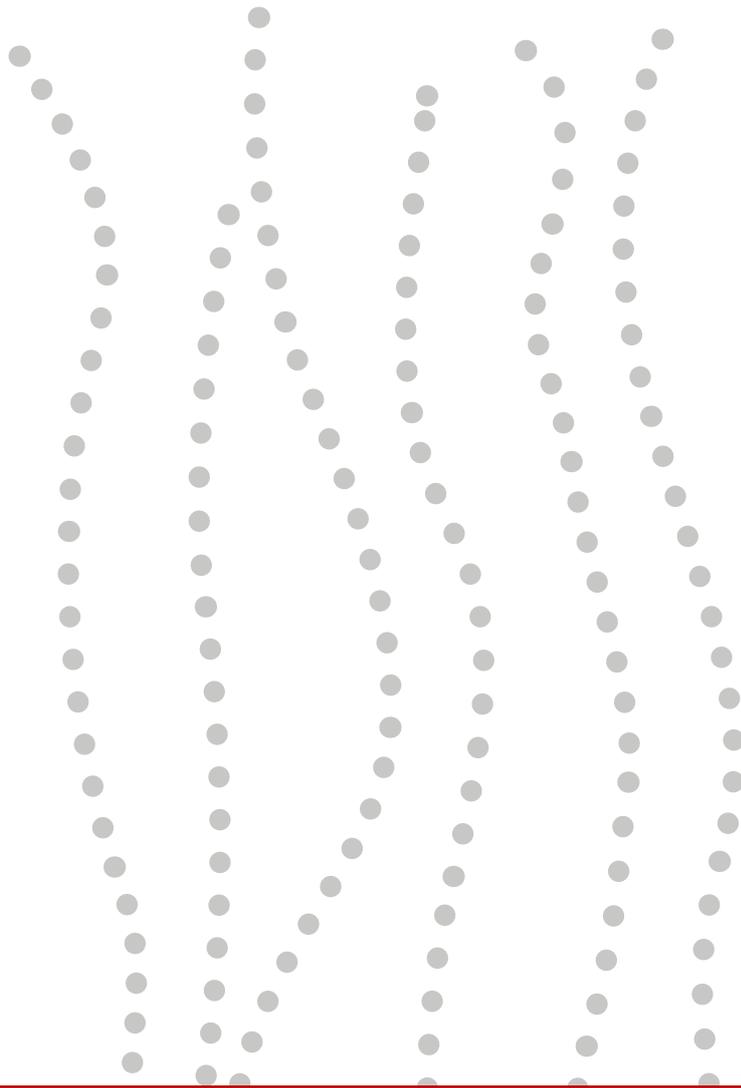
Desperdicio alimentario de supermercados hecho plato en el Refettorio de París. Flavia Isla

TFS: Se puede apreciar en estos últimos años una apuesta de los supermercados por la venta de comida elaborada, ¿cuánto supone incrementar el desperdicio alimentario de los supermercados esta tendencia?

Asedas: Esta tendencia es creciente, pero aún no está lo suficiente extendida como para tener datos al respecto. En todo caso, la clave está en la eficiencia logística y en un gran conocimiento de los hábitos de consumo para ajustar al máximo la cantidad de comida de este tipo que se pone a la venta. El desperdicio, en este sentido, no se produce tanto por parte del supermercado –cuya misión es vender todos los productos evitando restos- como en los domicilios. La posibilidad de ajustar las cantidades a lo que realmente se va a consumir es responsabilidad de todos.

TFS: ¿Sería viable para los supermercados españoles la entrega en sus propios establecimientos a la hora de cierre los alimentos o platos que ya no se pueden reutilizar o vender al día siguiente como ocurre en Francia?

Asedas: En España ya existen mecanismos para que estos alimentos que no son aptos para la venta puedan ser redistribuidos, se realiza de manera voluntaria y con acuerdos con entidades del tercer sector que son los que conocen la realidad de la situación social de cada zona. El producto se lleva por el propio supermercado o es esta entidad la que lo recoge, pero hay que analizar caso por caso, y que sea obligatorio no significa que se vaya a realizar mejor de lo que se está haciendo ahora. En estos diez años que llevamos desde que se detectó el problema del desperdicio alimentario se ha actuado dando soluciones y es una realidad que las cifras se han reducido en la distribución y, además, se han introducido mecanismos para que también el consumidor cambie sus hábitos de consumo.



RECETAS

Pizza de plátano verde (o plátano macho)

Pía Molina



La *pizza*, tal y como se la conoce hoy en día, es un plato tradicional de Nápoles (Italia), que tiene su origen en el siglo XVII, puesto que el tomate se empezó a utilizar en Europa luego de la conquista de América. Hoy existen infinitas versiones y es muy popular en todo el mundo gracias a las migraciones italianas a lo largo de la historia; asimismo, se ha convertido en una de las opciones de comida rápida más difundidas, por su versatilidad, bajo costo y fácil preparación.

Por otro lado, el plátano verde, o plátano macho, quizás resulte menos popular en el mundo que su pariente, la famosísima banana, sin embargo, es muy consumido en varios países de Latinoamérica. Al contrario de la banana, es necesario cocerlo y no es tan fácil de pelar (con práctica se puede sacar la

cáscara completa haciéndole cortes longitudinales).

Este plátano es un ingrediente barato, no procesado y, entre otras cualidades, rico en potasio. Aunque es originario de Asia, se adaptó muy bien a los países de Latinoamérica cercanos a la línea ecuatorial.

En esta época de pandemia, ha sido de los pocos productos de exportación que no se han visto tan afectados por la crisis y que, además, ha sido clave para alimentar a poblaciones de bajos recursos durante la cuarentena en Ecuador, donde la producción no se detuvo.

De hecho, **en Ecuador –uno de los mayores productores mundiales de banano– este plátano se usa en sopas y platos que se comen a diario, de formas muy variadas: frito, hervido, al vapor,**

asado, etc. Además, es un alimento que no necesita refrigeración y se puede comer tanto verde como maduro (en este último caso adquiere un sabor dulzón). Su alto contenido de almidón permite que se forme una masa muy maleable, por eso, y **para dejar de lado un rato al recontra conocido, sobreutilizado y adorado trigo, se propone aquí una versión de pizza hecha con la masa de este fantástico ingrediente.**

Uno de los secretos para lograr una masa bien ligada es majarlo muy bien, quedará con una consistencia muy parecida a la masa de la pizza de trigo. Además, es apta para celíacos porque no contiene gluten.

A simple vista, esta *pizza* parece la de siempre, pero al probarla el comensal se llevará una grata sorpresa.

Ingredientes para 4 personas

(tiempo aproximado: 45 min a 1 hora)

Para la masa

4 plátanos verdes (tipo barraganete)

¼ taza de harina de quinua para la masa y para los moldes (opcional)

½ taza de agua tibia (mejor si es el agua de cocción de los plátanos)

500 gr. de queso mozzarella

Ingredientes al gusto

(champiñones, aceitunas, cebolla, jamón, salame, anchoas, etc.)

Sal y orégano al gusto

Ají seco (opcional)

Para la salsa:

1 diente de ajo

Media cebolla perla o paiteña picada

3 tomates pelados y rallados

2 cucharadas de aceite

Sal al gusto

Utensilios y artefactos:

Olla de presión

Sartén

Rallador

Cuchillo

Molde redondo de 30 cm de diámetro aprox.

Horno

Mazo

Mano de mortero grande

Cuenco grande

Preparación:

Se pelan y cortan los plátanos en trozos medianos y se ponen a hervir colocando el agua hasta que los cubra por completo, preferiblemente en olla de presión, más o menos 20 minutos.

Para la salsa: se pican el ajo y la cebolla y se sofríen en una sartén. Una vez listos, se agrega el tomate rallado y la sal. Se pueden agregar otros ingredientes al gusto.

Cuando los plátanos estén bien cocidos (se comprueba pinchándolos con un tenedor para verificar si ya están suaves), se dejan enfriar un poco (hasta que no nos quememos las manos) y se colocan en un bowl grande para aplastarlos ya sea con la mano, con un tenedor, o con una mano de mortero, cuidando que no queden grumos; esto es mejor hacerlo mientras aún están tibios para que la masa se ligue mejor. Se van agregando poco a poco el agua y la harina de quinua; esta última es opcional y no le cambia el sabor a la masa, lo que le da es consistencia, aunque no es necesario agregar otro tipo de harina, si no se tiene la de quinua.

Cachapa sin pena. Una tortilla local

Ximena Jurado



Este plato surge inesperado, una forma de la corriente artística expresionista.

Mediante los ingredientes hago un recorrido de expresión cartográfica sobre los flujos migratorios del saber y la memoria cultural frente a la escasez local.

Planteo una reflexión sobre la realidad migrante y los productos locales que dentro de muchos contextos se repiten o son similares.

Provoca al espectador la necesidad del gusto como una herramienta de reflexión política.

Metáforas comestibles.



Nombre de Receta:

Cachapa sin pena. Una tortilla local

Ingredientes:

Cachapa – maíz ecuatoriano -flujo migratorio Venezolano

Cerdo – hornado-conquista española

Hierbas – migraciones presas de recuerdos- afro descendencias

Salsa de cacao y cereza china- trabajo de campo – ruta de productos locales

Ají-uchu – sabor – picardía e idiosincrasias

Hoja de choclo – envueltos tradicionales-comer con la mano

Teja – trabajo colaborativo – procesos de construcción de ideas

Procedimiento:

Siguiendo la ruta se los alimentos, elegimos los protagonistas que irán rellenando nuestro núcleo, en este caso la cachapa. De forma colaborativa y con varias voces plasmemos las impresiones visuales que con la reflexión del posible gusto pueda generar algo concreto.

A suerte de pasos, como de construcción de ideas, vamos logrando un plato que se presentará como un tapeo latino con gusto de mundo.

Decorar con pasión y servir con convicción.

¡Que se aproveche!

Del “gato” a la “ternera sancominada”

De José Luque recordada por Yanet Acosta



Una noche de enero de 2015 el chef madrileño **José Luque**, actual chef ejecutivo del Westin Palace de Madrid y en aquel momento del también lujoso hotel Intercontinental de Madrid, me sirvió un bello plato bajo los destellos de las lámparas de lágrimas de strass con la música de piano de fondo. Una ensalada refrescante y sofisticada con un contrapunto especial, un embutido casero elaborado con carrillera de ternera con sabor arraigado, pero que no pude identificar. Entonces, José me contó la historia de ese embutido que alimentó las meriendas de su infancia.

Su abuelo Faico vivió la dura carestía de la posguerra civil española de los años 40 del siglo XX en una localidad madrileña llamada Ciempozuelos. Para la cazuela se aprovechaba todo desde un

cacho de liebre hasta parte del cuerpecito de un gato. La cocina exprimía los ingredientes para sacar de ellos un caldo nutritivo y con la carne el abuelo creó un embutido propio que ennoblecía con especias como pimentón y cominos y que vistió de ensoñación inventándole un nombre: «sancominado» (jugando con las palabras sal, pimentón y comino).

Y la escasez siempre deja su legado. En la España de la abundancia, el abuelo continuó haciendo la misma receta, pero ya con ternera. Y su nieto, en la España de la cocina de vanguardia, la recuperó y «le dio una vuelta» para convertirlo en la «ternera sancominada» en honor a lo que siempre hemos sido en la cocina, deudores de la creatividad afiliada por el hambre.

La historia de este embutido del hambre servido en el glamour de la abundancia se me quedó grabada a fuego. Me descolocó la aparente incongruencia de su origen y el entorno en el que lo comía. Pero tras reflexionar lo comprendí. Ese plato representaba la mayor de las coherencias: por más que tengas, por más sofisticada que sea tu cocina, recuerda de dónde nace.

Ingredientes para 10 personas

Para el caldo:

1 kilo de carrillera de ternera (o falda)
Puerro, apio, ajo, zanahoria, aceite, laurel y sal

Para el embutido:

Las carrilleras cocidas
Pimentón dulce y picante, cominos, tomillo, sal y pimienta negra

Para la ensalada:

Láminas del embutido
Frutos secos, brotes vegetales, tomate cherry, queso crema, aceite de oliva virgen extra.

Elaboración:

Del caldo: Cuece las verduras y la carne.

Del embutido: Mezcla el pimentón dulce y picante, los cominos machacados, la sal y la pimienta negra y embadurna la carne ya cocida. Envásala al vacío y deja que se macere durante algunas horas.

De la ensalada: Corta el embutido en finas láminas y dispónlo sobre un plato salpicado de brotes, frutos secos, pequeñas quenelles de queso crema y tomates cherry. Da el toque final con unas gotas de aceite de oliva virgen extra.

Aquel plato de hace cinco años entraba a la mesa tocado por un aire de manzana y su foto, por mucho que rebusqué en mis archivos, no fui capaz de encontrarla. Así que la tomo prestada de un post de Liliana Fuchs en *Directo al Paladar* publicado en 2014.

