



MAGAZINE

The Foodie Studies

#2

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

Maquetación

Noemí Martínez

Administración

The Foodie Studies

C/Carretas, 7

28012 Madrid

ISSN 2660-888X



- 4** **El uso literario de la gastronomía en la construcción del detective en la novela negra mediterránea.**
Yanet Acosta.
- 5 Introducción
- 5 Metodología
- 6 Gastronomía como ingrediente de la novela negra
- 14** **Guayaquil a fuego lento. El proyecto de un libro gastronómico.**
Alexandra Zurita.
- 16 Introducción
- 17 Estado de la cuestión
- 17 Metodología
- 19 Resultados
- 19 Discusión
- 20 Conclusiones
- 26** **Análisis del tratamiento de la noticia gastronómica en los tres diarios más leídos de Lima.**
Fabiola Gálvez.
- 27 Introducción
- 28 Metodología
- 34 Conclusiones
- 40** **La dieta vegetariana: cómo los principales diarios de Colombia y España abordan este tipo de alimentación.**
Melany Rendel Canaval.
- 41 Introducción
- 45 Metodología
- 46 Resultados
- 50 Discusión
- 51 Conclusiones

EL USO LITERARIO DE LA GASTRONOMÍA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL DETECTIVE EN LA NOVELA NEGRA MEDITERRÁNEA

Yanet Acosta

Resumen

En la actualidad tanto la gastronomía como la novela negra experimentan un importante auge y quizás por ello el uso de la gastronomía en la literatura está teniendo un momento de especial relevancia. No obstante, a lo largo de la historia de la novela negra mediterránea, la gastronomía ha sido un ingrediente indispensable. Sin embargo, es habitual que esta situación se observe de forma anecdótica, como si fuera algo prescindible o forzado. Por ello, este artículo profundiza en la lectura de las novelas protagonizadas por tres detectives dentro de la novela negra mediterránea como son Pepe Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán, Salvo Montalbano

de Andrea Camilleri y Ven Cabreira de Yanet Acosta. Para ello se ha realizado un análisis teórico e interpretación de los textos literarios en los que aparece la gastronomía en las novelas protagonizadas por estos detectives siguiendo la metodología clásica de investigación literaria de Kayser y Cesare. Tras este análisis se puede observar cómo es un recurso literario más utilizado por los autores para construir la novela, ambientar la acción y dar carácter a sus personajes. El artículo demuestra cómo los autores utilizan la gastronomía como una herramienta literaria de peso para construir sus detectives en la novela negra.

Palabras clave: Gastronomía, novela negra, detectives, Carvalho, Montalbano, Ven Cabreira.

1. Introducción

La gastronomía siempre ha sido utilizada como herramienta literaria desde la epopeya de Gilgamesh hasta la actualidad. Sin embargo, el uso de la comida y la bebida en una obra literaria es considerado trivial, anecdótico o banal por lectores y científicos.

Con la novela negra con la que actualmente se asocia como dúo casi inseparable, especialmente en la llamada novela negra mediterránea. Esto ha sido gracias a detectives como Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán, su alter ego honorífico Salvo Montalbano de Andrea Camilleri, el griego Kostas Jaritos del escritor Petros Márkaris o el conocido Jules Maigret del francés Georges Simenon. Es este último al que se considera el padre de los detectives gastronómicos de la novela policiaca. Sin embargo, al igual que el adolescente mata al padre, el nuevo detective gastronómico que ideó Montalbán sobre la década de los 70 y 80, mata a Maigret. Fue Montalbán quien hizo que la gastronomía no fuera un mero acompañamiento literario, sino que formara parte de la construcción del propio personaje. Desde entonces, otros detectives de la novela policiaca se han construido también a través de sus gustos culinarios, de sus habilidades o de su incapacidad absoluta para saborear cualquier cosa, como es el caso de Ven Cabreira, el detective privado de El Chef ha muerto, personaje creado en 2011, con el que se inaugura dentro del mercado comercial literario el subgénero de la novela negra gastronómica, en el que se agrupan otras obras como las de Xabier Gutiérrez, cocinero y escritor.

No obstante, investigadores como Colmeiro, aunque admiten la inspiración de los escritores en la gastronomía, consideran un uso "original" el que hace Montalbán de las manifestaciones de la cultura popular y las prácticas de la vida cotidiana (Colmeiro, 2010, página 477). En este artículo analizamos como es un recurso más del lenguaje literario, especialmente en la novela negra mediterránea protagonizada por los tres detectives mencionados.

2. Metodología

Desnudar el texto literario para descubrir las fórmulas con las que los autores consiguen realizar esta construcción del personaje a través de lo gastronómico es el objetivo de este artículo.

Para ello, se realiza un análisis de contenido de las obras en las que intervienen estos tres detectives y un análisis comparado para clasificar las herramientas comunes utilizadas por estos escritores de novela negra en la creación de detectives. En el artículo se identifica cada herramienta a través de ejemplos representativos seleccionados de la totalidad de los textos leídos.

3. Gastronomía como ingrediente de la novela negra

La gastronomía se puede considerar un ingrediente de la novela negra que cumple los siguientes objetivos:

- **Construcción de la novela:** la novela negra se centra en la acción. Conocemos a los personajes no por las descripciones escritas sobre ellos, sino por lo que dicen y hacen. El escritor muestra, no dice. Y los muestra también comiendo y bebiendo.
- **Construcción del personaje:** lo que comen o su gusto o desprecio por la gastronomía se convierte en un instrumento fundamental para construir al personaje, habitualmente un inspector.
- **Construcción del ambiente:** El género negro populariza un tipo de novela impregnada de realidad y no hay nada más real que recoger el acto de comer y beber que hacemos más de tres veces al día.
- **Crítica social:** Además, a través de la gastronomía, que es parte de la cultura de un pueblo, se puede realizar una potente crítica social, que es, además, el objetivo principal de la novela negra.

3. 1. La construcción del detective

“Dime qué comes y bebes y te diré quién eres”, se cumple a la perfección con los detectives analizados.

A. Carvalho y su contradicción. Rojo y gourmet

La primera novela en la que interviene el detective creado por MVM fue *Yo mate a Kennedy* (1972). Fue una novela en la que el gallego trabajaba como guardaespaldas del presidente estadounidense y se paseaba por los lugares comunes de la familia como uno más. Esta narración inicial paso sin pena ni gloria y el joven Carvalho sólo se significó gastronómicamente a través de una lista de la compra con que le sitúa bastante lejos del ser que luego fue: naranjas, bistecs, patatas y una caja de nuez moscada como único exotismo.

Tres años más tarde, Carvalho vuelve con *Tatuaje*, una novela en la que ya es detective privado asentado en Barcelona y donde su personalidad le convierten en un personaje literario de los que no se olvida: enciende el fuego de su chimenea con libros, alimenta su pensamiento con vinos y con guisos hechos por su colaborador más cercano, Biscuter.

Cuando se retira a su casa de Vallvidriera, da rienda suelta a lo refinado, en su refugio del norte de la ciudad, preparando platos gourmet. También se pasea por los restaurantes más populares, pero también por los más selectos.

Esta dicotomía con la comida, es parte de la contradicción de este personaje desencantado, que se denomina así mismo como ex-marxista. Quizás por ello quema libros como lo haría un fascista y quizás come

USO LITERARIO DE LA GASTRONOMÍA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL DETECTIVE EN LA N.N.M.

como un marqués o como un gourmet estando siempre, sin embargo, al filo de sus posibilidades económicas y encima siendo rojo, un obrero, aunque intelectual, del pueblo. Esas contradicciones hicieron fuerte a Carvalho, porque pasa de ser personaje a persona de nuestro imaginario. Un tipo que se contradice, como cualquiera de nosotros.

No obstante, cuando se habla de gastronomía en las novelas de Carvalho siempre se habla de recetas, de platos que menciona o de restaurantes que visita. Es cierto que en gran medida, la aparición de la gastronomía en las novelas de Carvalho tiene una finalidad didáctica.

Así, en las primeras novelas de las décadas de los ochenta, Carvalho instruye a los españoles en cómo distinguir un buen jamón o cómo combinar un vino con un plato o cómo elaborar un guiso, mientras que en las de los 90s cuenta cómo se hacen platos exóticos de los países por los que viaja y en las últimas, también cuenta cómo es esa cocina de vanguardia española que se comenzaba a perfilar. En un primer momento esta función pedagógica del detective con respecto al lector tenía un carácter disruptivo. Hasta entonces el pueblo creía que solo comían bien los condes y marqueses o la alta jerarquía del Estado, es decir, los que vivían en la riqueza. Vázquez Montalbán demostró que se podía ser obrero y comunista y comer bien. Que no era una cuestión de dinero ni de clase social, sino de sensibilidad y pensamiento crítico.

No obstante, el autor tiene también otra manera de utilizar la gastronomía, mucho más sutil para conseguir mostrar los sentimientos o los momentos del personaje:

“En el comedor la mesa esta puesta. Un solo plato, un solo cubierto, una cazuela de arroz con bacalao, la botella de vino destapada, el vaso. (...) Al volver la vista hacia la mesa cree percibir el reclamo del aroma del guiso, pero no le despierta otro sentido que el de la nostalgia, un fogonazo en el que se quema la figura de su abuela con una cazuela similar entre las manos. Luego meterá el tenedor en el arroz y le sabrá a exilio, como si faltara algún requisito para ser igual al plato de su memoria” (Quinteto de Buenos Aires, 1997).

B. El Rosebud de Montalbano

Siguiendo este camino nos encontramos también al personaje que consideramos el hijo de Carvalho, Salvo Montalbano, el gran detective italiano creado por Andrea Camilleri. Sin embargo, como buen hijo, también mata al padre e incluso reivindica su parentesco con el abuelo Maigret. Así lo cuenta el propio Montalbano:

“Le gustaba comer solo, disfrutar de los bocados en silencio; entre los muchos vínculos que lo unían a Livia (su novia) figuraba también este, el de no decir nada cuando comía. Pensó que en cuestión de gustos, estaba más próximo a Maigret que a Pepe Carvalho, el protagonista de las novelas de Montalbán” (El perro de Terracota)

Sin embargo, la construcción de este personaje por parte del autor encontramos muchos ingredientes del español, como por ejemplo en este párrafo, en el que damos con la principal motivación de este inspector de policía: la sorpresa.

“En el frigorífico encontró pasta fría con tomate, albahaca, pasas de Corinto y aceitunas negras, cuyo aroma hubiera sido capaz de resucitar a un muerto, y un segundo plato de boquerones con cebolla y vinagre. Montalbano solía fiarse totalmente de la fantasía culinaria sabrosamente popular de Adelina, la asistenta que una vez al día acudía a su casa para echarle una mano, madre de dos hijos irremediamente delincuentes, uno de los cuales se encontraba todavía en la cárcel, adonde el lo había enviado. Esta vez Adelina tampoco lo había defraudado; cada vez que abría el horno o el frigorífico experimentaba en su interior el mismo estremecimiento que cuando de pequeño se levantaba a primera hora de la mañana del día dos de noviembre e iba a buscar el cesto de mimbre en el que los muertos habían depositado sus regalos durante la noche.

(...) en resumen, la sorpresa era un elemento indispensable de los platos de Adelina” (El perro de terracota, 1996).

C. La resurrección del gusto en Ven Cabreira

El detective más reciente que es legado de todos los anteriores es Ven Cabreira creado en El chef ha muerto en 2011. Se trata de un detective que al contrario que el resto no está interesado por la comida porque una limitación física y mental se lo impide. Sufre ageusia, o pérdida del sentido del gusto. Por ello come cada día una lata de fabada sin importarle el sabor, solo la necesidad alimenticia. Esta característica lo construye como un personaje que se abandona sumido casi en una depresión constante. Sin embargo, el juego viene cuando tiene que comer en los mejores restaurantes de Europa para poder investigar la muerte del chef. Las situaciones de una persona ajena al placer del gusto en este tipo de templo permite una mirada desde arriba crítica y cómica, e incluso a veces amarga del boom de la cocina de vanguardia que se ha producido en los últimos años.

Ven Cabreira no cocina, ni visita por gusto restaurantes, ni le llama la atención la cocina, sin embargo en un momento en el que el gusto vuelve a su paladar, se siente resucitar. Su Rosebud, el que cada uno de nosotros tenemos, ese recuerdo de la infancia, esa madalena proustiana, es para Ven la fabada:

“Ven inspira, cierra los ojos y recuerda aquella última fabada antes de partir al ejército, cuando su padre le obligó. Vuelve a inspirar y le parece que la huele como aquella vez. Toma una cucharada y con los ojos cerrados se la lleva a la boca. Las papilas empiezan a funcionar. Se desperezan. El

aroma de la fabada se cuele por sus fosas nasales desde adentro. El toque ahumado, las sedosas fabas que se rompen en su boca y dejan el interior mantecoso sobre la lengua. Mastica y los aromas se expanden. Al tragar, el sabor de la panceta y el de las judías se queda en su interior”.

3.2. El ritmo a tragos y bocados

Para imprimir ritmo a una novela también se puede acudir a la gastronomía, pues la comida puede ejercer de reloj, lo mismo que el sol.

USO LITERARIO DE LA GASTRONOMÍA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL DETECTIVE EN LA N.N.M.

En Tatuaje (1975) vemos cómo Carvalho le da vueltas y más vueltas a una frase tatuada en el brazo de un cadáver de un caso, pero el Montalbán no lo cuenta, lo muestra con esta frase, en la que el inspector piensa al mismo ritmo que bebe: Carvalho seguía obsesivo con su vino, como si se estuviera practicando una trans-fusión de sangre blanca y fría.

El italiano Camilleri utiliza la comida en este caso de la misma manera. Su personaje está dándole vueltas al caso. Está nervioso y esta es la mejor manera de mostrarlo y la más humana: “Al final, llegó la hora. Cuando estaba a punto de salir le apeteció comete un mostachón de vino cocido. Con auténtico asombro se dio cuenta de que el paquete que había sobre la mesa estaba abierto y de que en el interior de la caja de cartón no quedaba ni uno. Se los había comido todos sin darse cuenta, de lo nervioso que estaba. Y lo peor era que ni siquiera los había disfrutado”. (El perro de terracota)

Para Ven Cabreira, un descreído de la modernidad en la mesa: “La noche avanza con veinte pequeños platos y la misma conversación en todos los grupos, la que iniciaron hace horas. El tiempo pasa con palabras de más y tapas de menos. Ven ya casi tiene resuelto el caso y un lamparón en la entrepierna le hace pensar que toda la cocina de vanguardia, para él, termina en el mismo sitio”.

3.3. Estado de ánimo y estómago

El estómago se anticipa en muchas ocasiones al corazón y por supuesto al pensamiento. Incluso se anticipa a cómo puede ser un día, aunque la meteorología diga lo contrario.

El ladrón de meriendas de Camilleri comienza así:

“Se despertó muy mal: las sábanas, en medio del sudor del sueño, alterado por culpa del kilo y medio de sardinas al horno rellenas con anchoas, cebolla, perejil y pasas que se había zampado la víspera se le habían enrollado apretadamente alrededor del cuerpo cual sí fueran las vendas de una momia. Se levantó, se dirigió a la cocina, abrió el frigorífico y se bebió media botella de agua helada. Mientras lo hacía, miró a través de la ventana abierta. La luz del amanecer presagiaban buen día”.

Pero si la depresión llega con el estómago vacío, Carvalho tiene solución. Jamón de Jabugo:

“Salió Carvalho con el paquete de queso del Casar, Cabrales, Idiazábal, chorizos de Jabugo, jamón de Salamanca para todo comer y una pequeña muestra de Jabugo para las depresiones” (Tatuaje)

No siempre se consigue lo que se busca con la comida, y la frustración de ver a los otros es casi envidia. Ven lo vive así:

“Llega el guiso de pescado humeante. Ven sólo nota el calor del caldo en la boca.

Ella cierra los ojos con cada cucharada y cada vez que los vuelve a abrir, recuperan el brillo. Ven comienza a creer en los poderes curativos de la comida, pero con los demás, porque él se siente igual”.

3.4. Pensamiento gastronómico

La filosofía a través de la gastronomía es también una afición que comparten los detectives de los que hemos hablado: Carvalho, Montalbano y Cabreira.

En Montalbano vemos la intranquilidad del ser humano, la incapacidad del hombre a ser feliz, cuando más allá del placer también están los vericuetos del alma:

“Se sirvió por segunda vez un abundante plato y, cuando estaba a punto de terminar, aminoró el ritmo de la masticación para prolongar, aunque fuera por poco tiempo, el placer que el plato le estaba deparando (...) Los pulpitos habían obrado en parte una especie de milagro; pero solo en parte, pues aunque era cierto que ahora Montalbano se sentía en paz con Dios y con los hombres, no lo era menos que seguía sin estar en paz consigo mismo”. (La forma del agua, 1994)

En El chef ha muerto, Ven Cabreira se encuentra atrapado en un pasado que vuelve a él sin dejarle dar un paso hacia adelante, pues:

“El pasado siempre vuelve, aunque sea en forma de salpicón de ausencias”. (El chef ha muerto, 2011)

3.5. Crítica social y política a través de la comida

La crítica social está siempre presente en la novela negra, de hecho es su esencia. La gastronomía como expresión de la cultura dice mucho de una sociedad. Como ejemplo de esta utilización, Carvalho en el cuento “El barco fantasma” que se encuentra en la colección Historias de fantasmas habla del proceso en el que se encontraba la sociedad canaria en los años 80 con la apertura al turismo y a los productos internacionales.

-¿Por dónde vamos a empezar?

-Por unas papas arrugadas con mojo. ¿Dónde se puede comer cocina canaria?

-Yo como en casa y me parece que como canaria, si gusta. Muchas gracias, pero me tienta un restaurante.

-Pruebe en La Caseta de Madera, allí tienen buen pescado de por aquí, la sama, la vieja y mojos. Los restaurantes son poco aficionados a la cocina canaria. Hay muchos regentados por extranjeros. La gente va olvidando la propia cocina. Cuando yo era niño se comía hasta la sarda.

-¿Qué es eso?

- Es un tiburón de por aquí. Estas aguas son muy ricas, porque tiene usted aguas frías y calientes, según las corrientes. Hay peces como la sama o la vieja que son de aquí, a la vieja también la llamamos pez loro. Pero es que también se dan atunes, caballas, bonitos, albacoras, barrilotes, petos.

-No siga amigo. Se me hace la boca agua.

Consiguió que le hicieran papas arrugadas y probar el mojo picón y el mojo cilantro; en cuanto a los pes-

USO LITERARIO DE LA GASTRONOMÍA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL DETECTIVE EN LA N.N.M.

cados, había vieja asada, pero no samas; los vinos y los quesos canarios que Carvalho traía en su agenda los tenía el maitre en memoria, pero no entre sus existencias. Para Carvalho fue un síntoma de que las islas se desconocían a sí mismas. Un pueblos que no bebe su vino ni come su queso tiene un grave problema de identidad. (“El barco fantasma”. Historias de fantasmas, 1987).

Carvalho también ofrece una crítica política jocosa en apreciaciones como esta: “—Desde que murió Franco hay más crema de leche en los supermercados.

—¿Que tenía Franco contra la crema de leche?

—No lo sé. El Caudillo era muy reservado. Pero sin duda desde que se murió esto se ha llenado de socialistas y crema de leche? (Los pájaros sobre Bangkok, 1983).

3.5. Conclusiones

-La gastronomía es una herramienta para la construcción profunda del detective porque su actitud frente a la experiencia gastronómica refuerza su pensamiento y actitud hacia la vida.

-Fue Manuel Vázquez Montalbán quien hizo que la gastronomía no fuera un mero acompañamiento literario, sino que formara parte de la construcción del propio personaje.

-Con la gastronomía se pueden reflejar de forma eficaz los estados de ánimo de un personaje como un detective, consiguiendo así hacerlo más humano.

-La gastronomía es el hilo conductor de muchos de los objetivos finales del autor a la horade escribir como por ejemplo la crítica social y política.

Bibliografía

- Colmeiro, J. F. (2010). “De Pepe Carvalho al Subcomandante Marcos: la novela policíaca hispánica y la globalización”. *Revista iberoamericana*, 76(231), 477-492.
- Kayser, W., Mouton, M. D., & Yebra, V. G. (1965). *Interpretación y análisis de la obra literaria*. Gredos.
- Segre, C., & de Santayana, M. P. (1985). *Principios de análisis del texto literario*. Pérez Escohotado, J. (2006). “El pensamiento gastronómico de Manuel Vázquez Montalbán”. *Crítica de la razón gastronómica*, 91-114.

Novelas de los autores tratados

Acosta, Y.

- El chef ha muerto.

Camilleri, A.

- La forma del agua.
- El perro de terracota.
- El ladrón de meriendas.
- La búsqueda del tesoro.
- Por la boca muere el pez.

Vázquez Montabán, M.

- Historias de fantasmas.
- Yo maté a Kennedy. Impresiones, observaciones y memorias de un guardaespaldas.
- Tatuaje.
- Los mares del Sur.
- Asesinato en el Comité Central.
- Los pájaros de Bangkok.
- El premio.
- Quinteto de Buenos Aires.
- Milenio Carvalho I. Rumbo a Kabul.
- Milenio Carvalho II. En las antípodas.

GUAYAQUIL A FUEGO LENTO

EL PROYECTO DE UN LIBRO GASTRONÓMICO

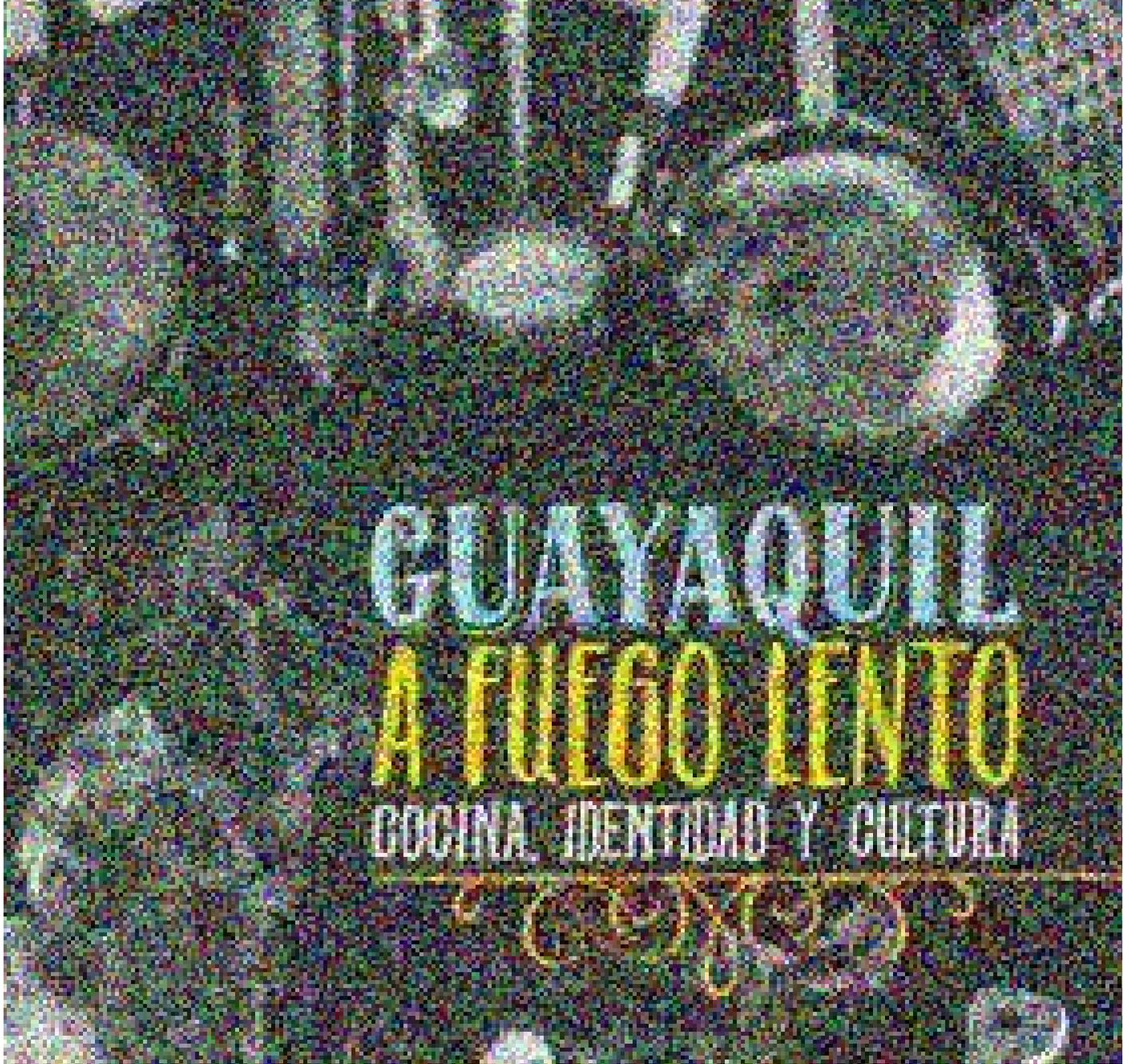
Alexandra Zurita

Resumen

Guayaquil a fuego lento. Cocina, identidad y cultura es un libro que presenta la gastronomía de Guayaquil desde la perspectiva de su cocina tradicional, esa que conserva prácticas nativas, pero que también es producto del mestizaje con los pueblos afro y andinos del Ecuador, con los españoles de la época de la conquista, y con otros grupos que migraron a esta ciudad puerto, como la colonia genovesa que llegó en el siglo XIX. Esa comida cuyas recetas se han transmitido por generaciones, muchas consideradas en el pasado como de la clase pobre, pero que hoy en día llegan a las mesas de todas las estratos y, en muchas ocasiones, son parte del menú diario de las fami-

lias. Guayaquil a fuego lento. Cocina, identidad y cultura no solo habla de comida, sino también de tradiciones y costumbres que existen a su alrededor, de historias de emprendimiento que han sido posibles gracias a ella, del comercio que genera, de formas de vida que permite, de gente que forja lazos, celebra alegrías o supera tristezas compartiendo con otro algún plato... Es un libro que permite conocer Guayaquil y entender al guayaquileño, incluso a ese que no nació en la ciudad, pero que bocado a bocado se convierte en uno y logra seguirle el ritmo y disfrutar los sabores que lentamente se cocinan en sus fogones.

Palabras clave: recetario, Guayaquil, gastronomía



Abstract

Guayaquil over low heat. Cuisine, identity and culture is a book that presents the gastronomy of Guayaquil from the perspective of its traditional cuisine, that which preserves native practices, but which is also the product of mixing with the Afro and Andean peoples of Ecuador, with the Spaniards of the time of the conquest, and with other groups that migrated to this port city, such as the Genoese colony that arrived in the 19th century. That food whose recipes have been passed down for generations, many considered in the past as from the poor class, but which today reach the tables of all strata and, on many occasions, are part of

the daily menu of families. Guayaquil over low heat. Cuisine, identity and culture not only speaks of food, but also of traditions and customs that exist around it, of stories of entrepreneurship that have been possible thanks to it, of the trade it generates, of ways of life that it allows, of people that forge bonds, celebrate joys or overcome sadness by sharing a dish with another ... It is a book that allows you to get to know Guayaquil and understand the Guayaquil, even those who were not born in the city, but who, bit by bit, becomes one and manages to keep up with them and enjoy the flavors that slowly cook on the stove.

Key words: cookbook, Guayaquil, gastronomy

1. Introducción

La cocina de Guayaquil, desde sus primeros registros, ha tenido siempre una presencia muy marcada de la familia. Sus recetas más importantes que hoy en día son pilares de negocios tienen su origen en los fogones de los hogares y en la experiencia que abuelas y madres han ido transmitiendo.

En la actualidad, lo mejor y más auténtico de la gastronomía tradicional local se puede disfrutar en las huecas, que son pequeños restaurantes, cafeterías, comedores o puestos de carácter popular que ofrecen sus platos bajo un esquema de comida rápida, pese a que gran parte de ellos son muy elaborados y demandan un largo proceso de trabajo.

Estos negocios urbanos generalmente están encabezados por miembros de una misma familia, especializados casi siempre en los mismos platos -unos cuantos ofrecen menú del día-, y procuran vender sus productos a precios económicos, bajo el concepto de comida casera o de 'las 3 B': bueno, bonito y barato.

En su infraestructura hay variedad, pues mientras algunos pueden ser pequeños locales con seguridad y climatizados, hay otros en los que sin tener techo, mesas ni baños, sino solo una parrilla en la vereda o unas ollas en el balde de una camioneta consiguen que decenas de personas hagan fila a diario para comer allí.

La memoria colectiva porteña registra el término huequito o guaca para referirse a estos sitios tan propios de Guayaquil; incluso en el Diccionario de la Real Academia Española se recoge esta última palabra que, en su tercera acepción, hace referencia a un tesoro escondido o enterrado, idea que podría haberse tomado a mediados del siglo XX para nombrar a estos sitios considerados 'tesoros gastronómicos de la ciudad'.

No obstante, con el plan que inició hace cinco años el Municipio de la ciudad de potenciar la cocina popular a través de varios proyectos, entre ellos la Feria Raíces y el concurso del mismo nombre que ubica a estos locales en la lista oficial de destinos gastronómicos de la ciudad, la palabra hueca -de origen andino- se ha asentado con fuerza.

Aunque las huecas son de carácter popular, muchas de ellas reciben la visita frecuente de público proveniente de todas las estratos sociales. Llama la atención, sobre todo los sábados y domingos por la mañana, encontrar autos de lujo rodeando algunos puestos y a sus dueños comiendo de pie fuera de ellos.

Esta investigación permite descubrir que por medio de su gastronomía se puede conocer y entender a Guayaquil y su cultura: intensa, de trabajo, de fácil disfrute, de mezclas, de variedad y llena de vida.

La cocina guayaquileña, vista a través de sus huecas en las zonas urbanas de la ciudad, va más allá de un grupo de platos que se ofrece comercialmente, sino que constituye el reflejo de la identidad de sus habitantes, ya que en sus recetas transmitidas por generaciones -algunas originales y otras influenciadas por cocinas foráneas- están las historias, secretos y tradiciones de familias, están los gustos y preferencias -a veces inexplicables- de sus habitantes, y está el sustento de locales y migrantes que encontraron en ella su forma de vida.

2. Estado de la cuestión

No existen libros que hayan abordado el estudio de la gastronomía de Guayaquil a través de las huecas de la ciudad. Hay unos pocos recetarios sobre la cocina local o recetarios de cocina nacional que incluyen recetas guayaquileñas, como Sabores del Ecuador, Lo mejor de la cocina del Ecuador, entre otros. También, varias ediciones de cocina de la revista Hogar bajo el nombre de El gran libro de la cocina ecuatoriana.

En los últimos años, durante las fiestas de la ciudad -en julio y octubre-, medios de comunicación realizan especiales online sobre cocina típica de Guayaquil en las que se habla de las huecas a manera de reseña y, en algunos casos, con una breve explicación de los platos más populares. Entre ellos, el especial digital La historia del sabor guayaco de Diario El Universo (<http://especiales.eluniverso.com/sabor-guayaquil/>), Guayaquil sabe a cangrejo de Diario Expreso (<http://services.expreso.ec/Especiales/octubre/cangrejos.html>), entre otros.

Por otra parte, existe un proyecto de aplicación profesional realizado en el 2016 por estudiantes de la Universidad Casa Grande para la creación de un portal web que no solo recoja el listado de las huecas de la ciudad, sino también su importancia dentro de Guayaquil (<http://dspace.casagrande.edu.ec:8080/handle/ucasagrande/962>).

En Quito, donde la oferta de publicaciones sobre gastronomía es mayor, encontramos libros como Mortiño, la perla de los Andes; La fanesca quiteña. Sabores festivos para todo el Ecuador; Colada morada y guaguas de pan; Chefs del Ecuador 2011 y 2012; Mishki Mikuna, el sabor del Ecuador; Panes y postres; Fiestas y sabores del Ecuador; La cocina del Ecuador. Recetas tradicionales de mi país; y muchos más que no abordan la gastronomía guayaquileña como tema central.

3. Metodología

3.a. Cuantitativa

Esta investigación ha sido trabajada a partir de las huecas designadas -durante los últimos cuatro años- como destino gastronómico de Guayaquil por el Municipio de Guayaquil y el Instituto Superior de Alta Cocina (ISAC)-Escuela de los Chefs, instituciones que llevan adelante la realización de la Feria Gastronómica Raíces y el concurso Estrella Culinaria, que premia lo mejor de la comida popular guayaquileña.

Esta muestra consta de 144 huecas, de las que se seleccionaron XX para la producción fotográfica, entrevistas e investigación, atendiendo a varios criterios: ganadoras del concurso Estrella Culinaria, antigüedad e historia dentro de la ciudad, y preferencias del consumidor.

De estas se destacan en el libro:

- El Pez Volador: ganadora de la Estrella Culinaria 2014. Especialidad: encebollado de albacora
- La menestra de Pocha: ganadora de la Estrella Culinaria 2015. Especialidad: arroz con menestra, carne asada y patacones
- El Colorado de la Bahía: ganadora de la Estrella Culinaria 2016. Especialidad: encebollado La Furia del Colorado

Esta hueca es además la que dio origen a la tradición del encebollado en balde hace alrededor de 60 años.

- Ochipinti: uno de los primeros cangrejales de la ciudad que apareció hace 50 años.
- Sánduches de chancho Don Pepe: ofrece los sándwiches de chancho más populares de Guayaquil desde mediados del siglo pasado.
- La Nana: su arroz con menestra es el más importante de la zona sur de la ciudad.
- Llulán: referente del caldo de salchicha desde 1940.
- Panadería San Marcos: única panadería de Guayaquil que continúa vendiendo el famoso pan Galo Plaza, popular en los años 30.
- Dulcería La Palma: que data de inicios de 1900, fundado por un español que llegó a vivir a Guayaquil. Su bisnieta lidera el negocio en la actualidad y sigue ofreciendo dulces y bocaditos de influencia española que son tradición en la ciudad.

A partir de esta selección, se observa que los cinco platos populares más consumidos en Guayaquil son:

- Encebollado Caldo de salchicha
- Arroz con menestra, carne asada y patacones Cangrejos criollos
- Sánduche de chancho

3.b. Cualitativa

Si bien estos cinco platos son de los más buscados, es muy difícil asegurar que sean los más importantes, ya que al consultar a dueños de huecas, cocineros, historiadores y comensales, todos señalan otros que deberían estar considerados en ese grupo: humitas, bollos, hayacas, secos, caldo de bola, bolón, tortilla de maíz, por citar algunos.

Asimismo, no existe consenso al tratar de encontrar el plato emblemático de la gastronomía local. Las respuestas son dadas por un gusto propio y los consultados reconocen que no podrían hablar de uno solo.

Sin embargo, los cinco platos mencionados anteriormente dicen mucho del estilo de vida del guayaquileño, ya que forman parte de costumbres, formas de pensar y de interactuar con quienes lo rodean.

4. Resultados

4.1. El encebollado y el caldo de salchicha que son sopas que se consumen a cualquier hora, tienen la particularidad de ser los preferidos por quienes necesitan ‘pasar el chuchaquí’ (resaca), pues son considerados reconstituyentes, aunque son muy diferentes entre sí. El primero es un caldo de pescado con yuca y el segundo, un caldo con vísceras de cerdo.

4.2 El sánduche de chancho (sánduche es una palabra que no aparece en el diccionario, pero es la que se utiliza en Guayaquil para referirse a cualquier variedad de sándwich), es un piqueo por excelencia, que se come en cualquier lugar y en cualquier momento. Con mucha o con poca hambre y que siempre está presente en la mente del comensal a la hora de buscar una opción rápida para comer de pie o mientras se traslada a otro sitio.

4.3. El arroz con menestra y los cangrejos comparten varias características, aunque son distintos entre sí. Su consumo se da mayoritariamente por la noche, los locales que los venden siempre están abarrotados de gente, pero también son una tradición social en casa. Una comida informal de familia o entre amigos bien puede ser compartiendo un arroz con menestra, carne asada y patacones. Algo similar ocurre con los cangrejos, pues forma parte de la cultura la famosa ‘cangrejada’: aquella reunión en casa, en la que cada persona tiene una tarea (lavar los cangrejos, cocinarlos, preparar las salsas, cubrir la mesa con papel periódico, etc.), para comer a golpe de martillo los deliciosos cangrejos criollos provenientes del manglar, mientras se toma una infaltable cerveza helada y se habla de política y de fútbol.

5. Discusión

3.a. Cuantitativa

Hay varios platos que ya son considerados parte del recetario tradicional local, aunque son en realidad de otro origen. Tal es el caso de ‘los granos de canasta’ que son porciones de habas, mote, melloco y otros granos de la Sierra, pero que son vistos ya como locales. Tal es así, que existe un plato llamado ‘chaulafán andino’, en referencia al chaulafán chino, que es la mezcla de todos los granos con carne de cerdo, salsa de cebolla y salsa de maní. Es una opción que se comercializa en Guayaquil, pero no en la Sierra del Ecuador.

Asimismo, existe el famoso menestrón, muy popular en los almuerzos de casa, pero que aún se vende en ciertos sitios y es muy apetecido, aunque muy pocos saben que tiene su origen en el minestrone italiano que los genoveses asentados en Guayaquil en el siglo XIX empezaron a elaborar con productos locales, ya que las tiendas de abastos no contaban con los apropiados para elaborar dicha sopa.

Durante la investigación realizada en el Archivo Histórico de Guayaquil encontramos un libro llamado El cocinero práctico, que data de 1887, y que puede ser considerado el primer recetario de la cocina guayaqui-

leña. Al leer sus páginas se entiende aquella época: todas las mujeres sabían cocinar, puesto que las recetas no están escritas detalladamente como se hace en la actualidad con el paso a paso de la preparación, sino que son pocos párrafos en los que se cuenta lo más importante de dicho plato a considerar durante la preparación. También fue curioso encontrar recetas de platos que ya no se hacen en la actualidad y distintas alternativas para preparar algunos productos. Por ejemplo, la lengua. Hoy en día solo se la ofrece en su versión guisada en una sola de las huecas visitadas -y se prepara poco en los hogares-, mientras que en este libro se ofrecen siete formas diferentes de cocinarla.

6. Conclusiones

6.1. La cocina de Guayaquil es el reflejo de los procesos culturales y sociales que ha experimentado la ciudad desde sus inicios, en la que hay mucho de sus productos nativos, pero también de lo que el mestizaje con otras provincias costeras y comunidades andinas ha originado. Así como una fuerte influencia española e italiana, y en menor medida china y libanesa. También, algunos detalles franceses de la época en que las clases adineradas iban y venían de París con frecuencia tras la etapa independentista.

6.2. La gastronomía guayaquileña es un modo de vida para gran parte de la población local, pero también de gente de otras provincias y países. La dinámica propia de una ciudad puerto ha hecho que desde siempre Guayaquil haya recibido migrantes que finalmente se asentaron aquí.

6.3. Guayaquil está llena de tradiciones culinarias con gran arraigo popular que se han ido fusionando con ingredientes y costumbres de otras provincias del país y eso ha hecho que se convierta en el epicentro de la gastronomía criolla del Ecuador.

6.4. Las huecas de Guayaquil son el bastión de la comida tradicional de la ciudad, pues a través de ella se conservan las recetas originales que continúan transmitiéndose a las nuevas generaciones. Además, han permitido que muchos platos antes considerados de 'gente pobre' se popularicen y lleguen a todas las clases sociales.

6.5. En las huecas de Guayaquil se encuentra el acervo cultural y gastronómico que está permitiendo que las nuevas generaciones de cocineros incursionen con éxito en la innovación culinaria, evolución que ya se está empezando a experimentar en las propuestas de cocineros como Juan Carlos Ordóñez de Casa Julián y Juan José Morán de La Pizarra.

Bibliografía

- Estrada Ruiz, J. M., (1996) Del tiempo de la yapa: crónicas costumbristas. Guayaquil, Ecuador. El Universo.
- Estrada Ruiz, J. M., (2013) Sabores de mi tierra, historia y tradiciones de la mesa guayaquileña. Guayaquil, Ecuador.
- Gallardo de la Puente, C., (2013) El sabor de mi Ecuador, Respeto - Producto - Talento. Quito, Ecuador. Rescate de los sabores tradicionales del Ecuador - Universidad de las Américas.
- Garay, G., (1991) Estampas de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador. Programa Editorial de la Biblioteca Municipal de Guayaquil.
- Gómez Iturralde, J.A., (2005) Historia del Malecón de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador. Archivo Histórico del Guayas del Banco Central del Ecuador. Fundación Miguel Aspiazu Carbo.
- Hoyos Galarza, M., (2011) Guayaquil 1880 -1920: Historias, costumbres y recuerdos de una generación inolvidable. Guayaquil, Ecuador. Editorial Poligráfica C.A.
- Madero Moreira, M., (1967) Voces, usos y costumbres del folklore médico ecuatoriano. Guayaquil, Ecuador. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Guayas.
- Martillo Monserrate, J., (1999) La bohemia en Guayaquil otras historias crónicas. Guayaquil, Ecuador. Archivo Histórico del Guayas.
- Naranjo Vargas, P., (2007) Saber alimentarse. Quito, Ecuador. Corporación Editora/Casa de la Cultura.
- Naranjo Villavicencio, M., (2002) La cultura popular en el Ecuador. Tomo IX Manabí, segunda edición. Cuenca, Ecuador. Centro Interamericano de artesanías y artes populares, CIDAP.
- Pérez Pimentel, R., (1988) El Ecuador profundo (mitos, historias, leyendas, recuerdos, anécdotas y tradiciones del país). Tomo IV. Guayaquil, Ecuador. Edit. por la Universidad de Guayaquil.
- Vázquez y Almazán, H., (1979) Crónicas y canciones del Guayaquil que se fue. Guayaquil, Ecuador. M.I. Municipalidad de Guayaquil.
- Unigarro, C.; Terán, S.; Pacheco, M.; Guerrón, A. M., (2014). De la chacra al fogón. Quito, Ecuador. Ministerio de Cultura y Patrimonio.

Páginas web

- Alcaldía de Guayaquil. (2013). Trámites en Aseo Cantonal, Mercados y Servicios Especiales. Guayaquil, Ecuador. <https://sites.google.com/site/alcgye/guia-de-tramites/tramites-en-aseo-cantonal-mercados-y-servicios-especiales>
- Diario El Comercio. (2011). Cuatro variedades de limón están de cosecha. Guayaquil, Ecuador. www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cuatro-variedades-de-limon-de-1.html
- Diario El Comercio. (2010) El mortiño es una fuente de fósforo. Guayaquil, Ecuador. <http://www.elcomercio.com/tendencias/mortino-fuente-fosforo.html>
- Dulcería La Palma. (2017). Historia. Guayaquil, Ecuador. <http://www.dulcerialapalma.com.ec/historia.php>
- Diario El tiempo. (2016). La machica tiene muchas propiedades. Cuenca, Ecuador. <http://www.eltiempo.com.ec/noticias/novedades/23/374567/la-machica-tiene-muchas-propiedades>
- Diario El Universo. (2015). Tiempos en que no existía el azúcar, ¿eran igual de dulces? Guayaquil, Ecuador. <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/04/23/nota/4800761/tiempos-que-no-existia-azucar-eran-igual-dulces>
- Diario El Universo. (2008). El trajinar de tres guayaquileños que ejercen antiguos oficios ambulantes. Guayaquil, Ecuador. <http://www.eluniverso.com/2008/07/28/0001/18/printFA6E01A562D24A3C907D39160A8FF1F8.html>
- Diario El Universo. (2009). Estampas porteñas: Vendedores de cocadas. Guayaquil, Ecuador. <http://www.eluniverso.com/2009/07/19/1/1445/estampas-portenas-vendedores-cocadas.html>
- Diario EL Universo. (2013). Mercado Central tiene de todo, conejos, hierbas, fuetes, dulces. Guayaquil, Ecuador. <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/08/27/nota/1351571/mercado-central-tiene-todo-conejos-hierbas-fuetes-dulces>
- Diario El Universo. (2013). La antigua venta del popular mote. Guayaquil, Ecuador. <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/07/08/nota/1133421/antigua-venta-popular-mote>
- Diario El Universo. (2007). El encebollado, un plato que evolucionó con los marineros españoles de antaño. Guayaquil, Ecuador. <http://www.eluniverso.com/2007/10/07/0001/18/3C6D043F0EFE4989B88A5C0E0E51BC14.html>
- Diario El Telégrafo. (2015). La Caraguay, el gran mercado de mariscos que nunca duerme. Guayaquil, Ecuador. <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/10/la-caraguay-el-gran-mercado-de-mariscos-que-nunca-duerme>
- Diario El Universo. Especiales. (2011). Guayaquil con los 5 sentidos. Guayaquil, Ecuador. <http://especiales>

GUAYAQUIL A FUEGO LENTO. EL PROYECTO DE UN LIBRO GASTRONÓMICO

eluniverso.com/fiestas-guayaquil/2011/07/11/mercado-caraguay/

- Ecos de la Academia. (2017) Num.3-2016-Art.9 |Catalanes en Ecuador (siglos XVI - XX) - Revista ECOS. Ibarra, Ecuador: <http://www.utn.edu.ec/ecos/index.php/2017/01/27/catalanes-en-ecuador-siglos-xvi-xx/>
- La Revista, Diario El Universo. (2015). Noches de Caraguay. Guayaquil, Ecuador. <http://www.larevista.ec/cultura/sociedad/noches-de-caraguay>
- Guayaquil es mi destino. (2015). Antiguo Mercado Sur "Palacio de Cristal" (Patrimonial). Guayaquil, Ecuador. <http://www.guayaquilesmidestino.com/es/patrimonio-de-la-ciudad/edificios-publicos/palacio-de-cristal>
- México Siempre. (2015). Las orejas. México D.F., México. <http://mexicosiempre.com/recetas-archivo/las-orejas>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2017). Patrimonio Alimentario. Quito, Ecuador. <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec>
- Oreja. (s.f.). En Larousse Cocina. Recuperado el 28 de Junio de 2017 <https://www.laroussecocina.mx/diccionario/definicion/oreja-0>

Wikipedia

- Barquillero. (s.f.). En Wikipedia. Recuperado el 12 abril de 2015 <https://es.wikipedia.org/wiki/Barquillero>
- Hojaldre. (s.f.). En Wikipedia. Recuperado el 16 junio de 2017 <https://es.wikipedia.org/wiki/Hojaldre>

Tesis

- Torres Espinoza, José Miguel. (2014). Menú nacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius. Menú ecuatoriano: Santa Ana 444. (Tesis de grado). Universidad San Francisco de Quito, Ecuador.

Video

- El Castigo Divino. (2017, Mayo 22). Castigo Divino Guayaco - Andrés Crespo (Archivo de video). Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=W0Uap-p2xSM>

Entrevistas

- Carrión Franco, Leonardo (comunicación personal, 27 de Mayo de 2017) Abogado y residente del Barrio del Astillero de 1944 a 1975.
- Crespo, Andrés (comunicación personal, 14 de junio de 2017) Actor, director y guionista.
- Echeverría Joniaux, Johanna (comunicación personal, 26 de junio de 2017) Docente e instructora de

- Pastelería Clásica y Pastelería Ecuatoriana en la Escuela de los Chefs e Instituto Superior de Arte Culinario (ISAC).
- Eiser Pérez, Carlos (comunicación personal, 15 de junio de 2017) Representante de la Chaine des Rotisseur en Ecuador.
- Fougères, Bernard (comunicación personal, 15 de junio de 2017) Columnista de diario El Universo. Garay Arellano, Ezio Francisco (comunicación personal, abril de 2017) Investigador guayaquileño. Gómez Santos, Andrés (comunicación personal, 16 de junio de 2017) Deportista, extenista.
- Gómez Iturralde, José Antonio (comunicación personal, abril de 2017) Escritor e investigador guayaquileño.
- Hoyos Galarza, Melvin (comunicación personal, abril de 2017) Arquitecto, historiador y Director de Cultura del Municipio de Guayaquil.
- Icaza, Carlos (comunicación personal, 19 de junio de 2017). Editor de La Revista de El Universo. Napolitano, Héctor (comunicación personal, 23 de mayo de 2017). Cantautor
- Ordóñez, Juan Carlos (comunicación personal, 23 de junio de 2017) Chef Ejecutivo y Gerente de Alimentos y Bebidas en Hotel del Parque. .
- Rosales Valenzuela, Benjamín (comunicación personal, abril de 2017). Historiador.
- Salas Puente, María Fernanda (comunicación personal, 23 de junio de 2017) Licenciada en Gastronomía y Diplomada en Gestión Empresarial. Docente de la Escuela de los Chefs e Instituto Superior de Arte Culinario (ISAC).
- Tinoco, Tania (comunicación personal, 27 de junio de 2017). Periodista y anchor de TV. Vargas Mármol, Norberto Enrique (comunicación personal, 14 de junio de 2017). Cantante

Huecas

- Alarcón Coronel, Abdón (comunicación personal, marzo de 2016). El morocho del abuelo. Antepara Rosero, Danilo (comunicación personal, 4 de junio de 2017). Danilo Norte.
- Amendaño, Rosita y Barba, Ángel (comunicación personal, abril de 2016). Chicha resbaladera, La tradicional.
- Briones, Jorge (comunicación personal, junio de 2017). Cangrejal Ochipinti.
- Bailón Chávez, Víctor Octavio (comunicación personal, abril, 2016). Aquí es Víctor el único.
- Cevallos de Castro, María Enriqueta (comunicación personal, 26 de junio de 2017). La menestra de Pocha.
- Calderón Cevallos, Teodoro Marino (comunicación personal, marzo de 2016). El manabita. Cañar, Luis Antonio (comunicación personal, 3 de junio de 2017). Aquí es Carmencita.
- Gustavo Chero, Gustavo (comunicación personal, 1 de abril de 2016). Gust Conchas. Contreras, Elizabeth

GUAYAQUIL A FUEGO LENTO. EL PROYECTO DE UN LIBRO GASTRONÓMICO

- (comunicación personal, 5 de abril de 2016). La Madrina.
- Cujilán, Martha Angélica (comunicación personal, abril de 2016). El Pez volador. Figueroa, Elvia (comunicación personal, marzo de 2016). Caldo de bagre, cat fish. Fuentes Arroyo, Raquel (comunicación personal, abril de 2016). La Nana.
- Hidalgo, Karina (comunicación personal, marzo de 2016). Boloncentro. Hojas de Vargas, Bélgica (comunicación personal, abril de 2016). Llulán.
- Lértora de Costas, Beatriz (comunicación personal, marzo de 2016). La Palma.
- Lino Domenech, Gabriela y Sen Sang García, César (comunicación personal, 3 de junio de 2017). Pepe 3.
- Loor, Andrés (comunicación personal, 26 de abril de 2017). La Carreta.
- Miranda Balladares, Pastor Miller (comunicación personal, abril de 2016). Las corvinas de don Miller.
- Moya López, Luis (comunicación personal, abril de 2016). Panadería y pastelería San Marcos. Ordóñez, Luis Marcelo (comunicación personal, abril de 2016). Aquí es Marcelo, el original. Palma Chillambo, Mister Máster (comunicación personal, marzo de 2016). Mr. Palma.
- Palma Zúñiga, Édgar (comunicación personal, marzo de 2016). Ambigú Café. Pérez Mora, José (comunicación personal, marzo de 2016). Sanduchería Don Pepe.
- Quimaloa, Gladys y Chicaiza, Carlos (comunicación personal, abril de 2016). Don Carlos. Reinoso Orellana, Jorge (comunicación personal, marzo de 2016) Rincón del café.
- Tierra Cruz, Rosa María (comunicación personal, 27 de abril de 2017). El mote de Rosita. Torres, Roberto Evangelista (comunicación personal, abril de 2016). La parada.
- Vera Ochoa, María Esther (comunicación personal, abril de 2016). La corvina de Amaya. Vilaña, Martha Cecilia (comunicación personal, 27 de abril de 2017). Cangrejal Marthita 1. Ulloa, Laura Margarita (comunicación personal, 5 de abril de 2017).
- Poveda Ulloa, Lucrecia (comunicación personal, 5 de abril de 2017).

Vendedores ambulantes

- Anchundia, Javier (comunicación personal, marzo de 2016). Vendedor ambulante de dulces manabas.
- Carpio, Johnny (comunicación personal, marzo de 2016). Vendedor ambulante de agua de coco.
- Castro, Armando (comunicación personal, marzo de 2016). Vendedor ambulante de ostiones.
- Rodríguez, Richard (comunicación personal, abril de 2016). Vendedor ambulante de cocadas
- Víctor, Miguel (comunicación personal, abril de 2016). Vendedor ambulante de churros.
- Guamán, Pedro (comunicación personal, 5 de abril de 2016). Vendedor ambulante de mango.
- Tacuri, Luis (comunicación personal, 14 de abril de 2016). Vendedor ambulante de gaseosas

ANÁLISIS DEL TRATAMIENTO DE LA NOTICIA
GASTRONÓMICA
EN LOS TRES
DIARIOS MÁS
LEÍDOS DE LIMA

Fabiola Gálvez

Resumen

Trome, Ojo y El Comercio son los diarios más leídos en Lima con gran influencia en todo el país y Perú siendo un país gastronómico por excelencia, no desarrolla el perio-

dismo gastronómico.

La noticia sólo es tratada de manera informativa en las páginas de los periódicos.

Palabras clave: periodismo gastronómico, Perú, noticia gastronómica, prensa digital, Lima, análisis, Virgilio Martínez, Chef's choice award, 50Best, revista Restaurant

Introducción

La influencia francesa que vivía la gastronomía mundial no era ajena al Perú, se hacía cocina francesa aunque con ingredientes difíciles de conseguir y con precios desorbitados que importaban los restaurantes limeños. El propio chef Gastón Acurio la practicaba cuando abrió su restaurante limeño A&G en 1994, pero por ese tiempo también se aderezaba la cocina novoandina en la capital, una corriente que apostaba por rescatar ingredientes autóctonos con técnicas europeas y que poco a poco algunos cocineros iban apostando por ella, lo que impulsó desde el año 2000 a Acurio a apostar por la comida popular y llevarla a la alta cocina. Con ello, consiguió revalorizar e internacionalizar la gastronomía del país, junto a lo cual sucedió un fenómeno social jamás antes visto ni en la propia Francia: la recuperación de la identidad de toda la población, después de un pasado político desolador y sin apenas aparecer en el mapa mundial. Hoy en día, el Perú tiene reconocimientos en todo el mundo, gracias a una nueva generación de chefs locales, una facilidad mayor para divulgar recetas e ingredientes locales de la despensa, y además sirve de inspiración para otros países latinoamericanos.

En el Perú, la pasión que se vive por la gastronomía a nivel nacional es muy grande y no sólo tiene que ver con la gran cantidad de jóvenes que sueñan ser cocineros sino también con la población y las autoridades. Siempre se hace el chiste que “como no somos buenos en el fútbol, el orgullo nacional se vuelca en los platos de bandera”. Cualquier tema de comida es asunto de “estado”, como lo que sucedió recientemente con el “Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles” celebrado en Chile y que por leyes de ese país, participantes peruanos no podían inscribir sus productos con el nombre de pisco. Autoridades, periodistas, la Marca Perú, la Comisión Nacional de Pisco, Indecopi (Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual), congresistas, los usuarios en las redes sociales, los medios de comunicación, etc, todo un país defendiendo el lema “el pisco es peruano”. Hace unos días el Ministro de Cultura señaló en un discurso en la Conferencia Anual de Ejecutivos (CADE) a jóvenes universitarios “¿Qué cosa es inaceptable en nuestro país? ¿Coimear? Sí, se supone que lo es. Pero lo único verdaderamente inaceptable en nuestro país es hablar mal de la comida peruana”.

Ante este panorama, se inicia esta investigación que busca averiguar si el periodismo gastronómico se ha formado o siquiera existe, y para ello se analiza el tratamiento en la prensa del Perú de una noticia culinaria que versa sobre el premio Chef’s choice award otorgado al chef peruano Virgilio Martínez en la gala World’s 50 Best Restaurant de revista británica Restaurant.

El periódico más leído de la capital, Lima, es el diario Trome, seguido de Ojo y El Comercio, los cuales cuentan con gran influencia en todo el país. En prensa escrita se hizo un seguimiento durante una semana para monitorizar las publicaciones diarias de gastronomía y la gran mayoría son notas informativas, se carece de análisis y opinión. En el medio digital, se repite la misma historia.

En definitiva, a pesar de que el Perú es un país el cual dispone de una variada gastronomía, orgullo nacional que lo abandera frente al mundo, sin embargo no se ha formado en el periodismo gastronómico.

Esta investigación no pretende criticar la figura del cocinero Virgilio Martínez ni a su reconocimiento en la gala de World's 50 Best Restaurant, lo cual es una noticia en sí muy positiva. Lo que se trata es de cómo la prensa peruana maneja la noticia.

Metodología

A continuación se muestra una comparativa del texto de la noticia del galardón del chef Virgilio Martínez en los medios peruanos para comprobar si se ajusta a la información internacional.

Análisis cualitativo

Se cita a la Agencia EFE como la fuente original puesto que Trome y Ojo, reproducen totalmente el mismo texto, con algunos matices que se comentan más adelante.

Agencia EFE

En la noticia 1, se comenta del premio a Virgilio y posteriormente, se habla de otros galardones de la velada.

La noticia 2 es una entrevista de EFE al chef.

Análisis de los artículos de todos los periódicos

En el Perú, existen cuatro tipos de prensa: seria, semiseria, sensacionalista o amarilla y chicha, según clasifica el libro de La Prensa Sensacionalista en el Perú, a finales del año 1998.

El periódico sensacionalista, según el autor del libro citado, se da cuando los hechos reales son exagerados, y en el Perú mueve grandes masas.

El periódico chicha, llamada así popularmente, es un diario en formato tabloide sensacionalista, sus páginas tienen tipografías llenas de color y predomina la fotografía al texto, el lenguaje usado es coloquial. Los deportes, las noticias de chismes de la farándula y las noticias locales de violencia exceden en su temática. La contraportada característica es la de una mujer con poca ropa como un bikini, posando sensualmente con una breve descripción física o de su personalidad. La contraportada más popular es la del diario Trome y se titula "La malcriada".

Según CPI (Compañía peruana de estudios de mercados y opinión pública), los diarios Trome, Ojo y El Comercio son los periódicos más leídos de la ciudad de Lima. Como dato, el diario Trome y El Comercio pertenece a la misma casa editorial.

¿Por qué Virgilio Martínez no es el mejor chef del mundo?

Esta noticia es sobre el galardón de “Chef’s choice award 2017” patrocinado por Estrella Damm y concedido al chef peruano chef Virgilio Martínez, en la gala que desvela la lista de los “50 Mejores Restaurantes del mundo” de 2017 producida por la Revista británica “Restaurant”. Es una distinción por ser un “chef innovador que lleva la cocina peruana a las alturas” y se debe a los votos favorables de sus otros compañeros de profesión que se encuentran en lista. En el comunicado de prensa del año pasado describe a este premio como “un reconocimiento personal de cómo ha ganado el respeto y la admiración de sus compañeros por su trabajo inspirador y liderazgo en la industria”.

En la web oficial de los premios se indica que se premia la labor de investigación de Martínez, sus exploraciones por los Andes y la selva del país para la búsqueda de ingredientes para su menú degustación de Central que han ayudado a promover a Perú como un destino gastronómico.

Asimismo, el proyecto Máter Iniciativa que desarrolla una investigación de ingredientes locales junto a cocineros, antropólogos, empresarios y a su esposa Pía León, con el fin de divulgar el conocimiento de los productos peruanos y que se comparte a través de un foro anual recién lanzado llamado “Momento”.

Por último, se le reconoce como embajador de su marca y la gastronomía peruana en el extranjero con la apertura de sus restaurantes Lima y Lima Floral en Londres y sus viajes por el mundo para colaborar con otros cocineros. Nunca se menciona que sea el mejor.

Cabe señalar que su restaurante Central este año bajó una posición en el ranking, de cuarto a quinto lugar, pero sigue siendo el mejor restaurante de Sudamérica, por tercer año consecutivo. En 2015, ocupó el puesto nº 4.

En la lista de los mejores 50 Restaurantes del mundo, ocupa el octavo lugar Mitsuharu ‘Micha’ Tsumura del restaurante Maido, subiendo 6 posiciones respecto al 2016 (del 13º al 8º lugar). En 2015, ocupó el puesto nº 44.

Y el restaurante “Astrid & Gastón” ocupa el puesto 33, bajo 3 posiciones respecto al año 2016 que ocupó el puesto nº 30. En 2015, ocupó el puesto nº 14 de la lista.

Trome, el número 1 en lectores en la ciudad de Lima

Trome es un diario popular del Perú con gran influencia en todo el país. Nace en el año 2001 como parte del grupo de la Empresa Editora El Comercio de Lima que tiene como diario principal a El Comercio considerado el periódico familiar más antiguo del Perú y de Hispanoamérica.

En la ciudad de Lima, existen casi 10 millones de habitantes, de los cuales cerca de 4 millones leen el diario Trome y se encuentra dirigido a los sectores socioeconómicos C y D. Cabe aclarar que los niveles socioeconómicos en Perú, se dividen en A, B, C, D, E, siendo el nivel A la clase social más pudiente y el E la más pobre.

Su línea editorial en un principio se creó como un tono intermedio al de sus competidores “entre la seriedad de los diarios del sector AB y la vulgaridad de los diarios que ofrecía el sector de la base piramidal, con contenido más digno y familiar aunque sin perder su carácter de diario popular entretenido”, según señala (2) La Revolución de los modestos, a un bajo precio, apenas 50 céntimos de sol (0,14 EUR), respecto a los otros diarios.

En 2001, los que competían con Trome eran “los diarios serios baratos como Correo y El Popular, y por debajo de ellos estaban los diarios chicha, más sensacionalistas y escandalosos como El

Chino, El Tío, Extra o El Men”. Sin embargo, debido al éxito del diario Trome, en la actualidad es imitado por esta prensa sensacionalista más antigua, e incluso el diario El Comercio, que en el 2012 dio un giro de la línea editorial del conservadurismo hacia el liberalismo, y en 2014, ocurren varios cambios en la redacción del diario y jubilan a los editores más antiguos de la plantilla, hoy en día, tiene un tinte sensacionalista con noticias de la prensa del espectáculo. En la plantilla digital, dominan espectáculos y deportes.

Análisis crítico de la noticia

El contenido del artículo se levanta de la agencia de noticias EFE y su reproducción totalidad, salvo que se le añade la cuota de nacionalismo a todo el artículo. Desgranando el artículo reproducido en prensa peruana, se observa el titular “Peruano Virgilio Martínez”, la primera frase del primer párrafo “El mejor chef del mundo es peruano” y en la primera frase del tercer párrafo “Más reconocimientos para la gastronomía peruana”. El nacionalismo impera en el tono periodístico y la pasión se sobrepone a la objetividad de la noticia, generando desinformación, se manipula la opinión pública y se lleva a la subjetividad “El mejor chef del mundo”, cuando el premio se llama “The Chefs Choice Award” (Premio Elección de los Chefs, en español), también señalado en el titular de la segunda noticia de la Agencia EFE.

En general, la reproducción total del contenido de la agencia EFE en varios de los medios de prensa nacio-

nales es un hecho ya conocido. Según explica el libro (3) *La Agenda Andina y los gobiernos posfujimoristas: Una persistente influencia política sobre la agencia estatal de noticias del Perú*, en una parte de sus páginas analiza a catorce medios de prensa limeña que tratan a las notas políticas difundidas por Andina y señala un estudio a los diarios que utilizan notas políticas de Andina por falta de personal propio, tal y como indican en las entrevistas a sus editores.

Dentro del 79% que poseen personal se encuentran Trome, Ojo y El Comercio, justamente los medios que se analizan aquí, y el otro 21% admite que reproduce la información justificando que “prefieren aligerar el trabajo con las notas difundidas no sólo en la sección política, sino también en las áreas de la página web”, según cita la publicación (3). Sin embargo, el porcentaje mayor que señala que no toma información de Andina, sí admite que lo hace durante fechas importantes como elecciones y aniversarios patrios, en otra estadística. Aunque poseen personal propio utilizan la información de Andina en edición web, “Así observamos que los editores de Ajá, Correo, El Chino, El Popular, Expreso, Extra, Gestión, La Primera, La Razón, Perú 21, El Trome y Ojo toman las notas políticas, ya sea el texto íntegro o algunos de los párrafos, para reproducirlos en sus páginas impresas. Sin embargo, en la mayoría de los casos, los diarios no respetan la fuente de origen de esas notas y omiten el crédito periodístico de la agencia estatal”, menciona Panduro, en su entrevista a los editores.

El mismo panorama se repite en la noticia gastronómica y se destaca la falta de presupuesto y la crisis periodística que existe en los medios del país. Solamente, se salva de esta lamentable situación El Comercio, del cual su propio editor indica en (3) que prescinde de los servicios de Andina porque tiene personal propio y asegura que elaboran notas propias “No se limita únicamente a copiar las noticias de la agencia, ya sea en forma parcial o total, con algunas leves modificaciones, especialmente en el lead [entradilla] o primer párrafo” como otros medios.

OJO

Es un diario popular y es el segundo más leído del país. Pertenece a la Grupo Epena de la familia Agois Bancheroy y fue fundado en el año 1968.

Su línea editorial se caracteriza, en mayor grado, por las noticias policiales y locales, pero también de farándula, deportes y salud, pocas veces aborda internacionales. En su sección editorial Ojo Crítico, se valora y se juzga temas de actualidad relevantes, que suelen ser dos o tres párrafos cortos.

Su coste es de 0,50 céntimos de sol (0,14 EUR), el mismo precio que Trome.

En su formato digital las noticias de espectáculos prevalecen a las policiales y deportes.

Análisis crítico de la noticia

Noticia 1, 05 abril

El texto es la reproducción fiel de la noticia 1 de la agencia EFE. En los últimos párrafos, sólo se informa brevemente si subieron o bajaron las posiciones de la lista World's 50 Best Restaurants. En cuanto al titular tiene el mismo tratamiento de noticia que el diario Trome: se antepone la nacionalidad peruana y se vuelve a indicar que es "el mejor chef del mundo".

Noticia 2, 06 abril

El titular indica "Virgilio, el mejor chef del mundo", no obstante en el cuerpo de la noticia no se vuelve a mencionar que sea el mejor. Asimismo, la entradilla peruaniza el artículo: "Peruano es reconocido en Australia".

En el contenido, hay dos párrafos íntegros extraídos de la nota de Agencia EFE y luego se informa del saludo del Presidente.

Peruano es reconocido en Australia

El cocinero peruano Virgilio Martínez fue elegido ayer el mejor chef del mundo por decisión de sus colegas, en el marco de la lista de los 50 mejores restaurantes a nivel mundial, que se realizó en Melbourne, Australia.

Martínez, dueño del restaurante limeño Central, recibió el premio "Elección de los Chef".

Miles de peruanos y personalidades le felicitaron por este importante logro. El presidente Pedro Pablo Kuczynski le dirigió unas palabras a través de su cuenta en Twitter: "Es un reconocimiento a la innovación y a la calidad gastronómica que nos enorgullece", escribió.

Central, abierto en la capital desde 2008, se mantiene este año como el mejor restaurante de Latinoamérica, al ocupar la quinta posición del ranking, una plaza menos de la que tenía en la lista del año pasado.

Martínez dijo en una entrevista a la agencia Efe que este reconocimiento lo ve "como un tema que trae felicidad a toda la gente del Perú, a mis amigos y al equipo".

Editorial, 06 de abril

En la editorial se felicita al chef directamente en el titular "¡Grande, Virgilio!"; y en el primer párrafo "En el Perú tenemos al mejor chef del mundo (Chef's Choice)", resaltado en negritas, a continuación, informa del acontecimiento.

El segundo párrafo sugiere que hay un ascenso en la gastronomía peruana en general, pero no contrasta, ni critica, hay una adulación excesiva. Sin embargo, no se hace hincapié en el descenso del restaurante del chef en la lista. Lo positivo prima y entierra a lo negativo, que no se comenta, y así manipula al lector.

El Comercio

Es el periódico más antiguo del Perú y de toda hispanoamérica, fundado en 1839. Se llama El Comercio porque en sus inicios era un diario comercial, político y literario, con avisos de salidas de puertos o anuncios de servicio público.

El Comercio se ubica en la clasificación de prensa seria, su propietario es la familia Miró Quesada. Actualmente, su línea editorial es liberal, diferente a la conservadora que mantuvo históricamente. Durante esta investigación, elcomercio.com, siguiendo la moda de adaptación a dispositivos móviles de formatos web tradicionales orientados a lectura en computador, migró a una nueva página web muy diferente a la anterior no sólo en aspecto, ya que, por ejemplo, ahora cuesta encontrar noticias de la farándula local, cuando antes aparecían en buena cantidad. Prevalen política, locales, fútbol, internacionales y la farándula que aparece ahora es de Hollywood. En cuanto a la Gastronomía, sí que existe una sección, pero que aparece escondida en el menú del sitio web, nada destacada en la página principal. En la edición escrita, los días viernes se edita un suplemento llamado "Luces" que viene incluido con el periódico, se tocan temas de música, moda, arte, cine y gastronomía. Los días viernes, el español Ignacio Medina publica un artículo de crítica a un restaurante y la periodista Catherine Contreras escribe un pequeño artículo de opinión en la sección "Tabla de Picar", una vez por semana.

Otro suplemento es Vamos, dedicado al turismo, que habla de gastronomía pero como parte de rutas turísticas y/o viajes.

La noticia

Aunque el tono periodístico de El comercio es serio, muy informativo y extenso, hay pequeños matices. En el titular "Virgilio, el mejor según chefs del mundo [...]"; la periodista que firma la nota asevera directamente que es el mejor, aunque como se ha explicado anteriormente, el premio lleva el nombre de "Chef's Choice Award", y es un reconocimiento de sus compañeros por la contribución a la gastronomía, mas no valora si es el mejor. El artículo tiene nombre y apellido (Catherine Contreras) a diferencia de Trome y Ojo que no lo señalan.

Correo

Este diario nacional ocupa el octavo puesto del Estudio de Lectoría de diarios en Lima (1) con

339.300 lectores. Pertenece al grupo editorial EPENSA, el mismo que el diario Ojo. Aunque este medio de prensa no está incluido en el campo de estudio de esta investigación, es interesante mencionarlo porque tanto en la edición en papel como en la digital se desarrolla una sección de gastronomía propiamente dicha.

Jimena Agois es fotógrafa gastronómica y publica en el blog pizcadsal.com, y además, desde el 2012 es editora de la sección gastronómica en el diario. En una entrevista en mercadonegro.pe (4), cuenta como ocupó su cargo: «Me ofrecen encargarme de la parte de gastronomía en la Revista Correo semanal, pero yo no escribo, no es que sea periodista y me dicen: “no, acá sólo es información de los nuevos restaurantes que están saliendo, tomas unas fotos

‘mostras’ [excelentes] y lo que necesitamos es lo que haces en tu blog, cuentas de qué es el restaurante, no es una crítica, pero contar lo que hay en la carta, platos que voy a encontrar, cómo es la decoración”». Con esta confesión podemos saber, tanto la línea del periódico, como la importancia que conceden a la redacción.

En cuanto al tratamiento de la noticia del premio a Martínez, en la entradilla del artículo 1 firmado por “Redacción Multimedia”, indica que es el “mejor chef del mundo” y en el cuerpo del texto es contenido propio. El caso es diferente en el artículo 2, que lleva nombre de la editora Agois, es informativo y señala al premio Chefs choice award, nunca como el mejor chef del mundo.

Conclusiones

- No existe el periodismo gastronómico en el Perú. En algún momento parece que surgió pero los pocos profesionales que se dedicaban a ello, desertan en la labor, escribían en otros periódicos ajenos a esta investigación.

- Hasta finales de junio del presente año, el crítico gastronómico Ignacio Medina, español, publicaba una crítica semanal de un restaurante cualquiera, mayoritariamente limeños, en el suplemento Luces del diario El Comercio, y era la única referencia que se tenía en Perú en la actualidad. Lamentablemente, renunció señalando los motivos en su web personal: “En lugar de hacer un producto de calidad que reclame la atención del lector en el nuevo mercado de internet, bloquean el crecimiento de los medios penalizando a los responsables de ofrecer contenidos. Donde antes primaban la información y la opinión mandan hoy el video efectista y el titular unas veces equívoco y otras descaradamente estúpido. Es el mundo al revés”. El veterano periodista lamenta que “es imposible hacer un buen producto cuando el pago por el trabajo de quienes llenan cada día las páginas de contenido es muy inferior a la inversión personal y profesional que se les exige. Al final, redactores y colaboradores empezamos a ser parte de una suerte de ONG profesional; trabajamos en régimen de voluntariado”. Razones que parecen explicar porque los pocos críticos que iban surgiendo en Perú, terminaron extinguiéndose y asimismo revela el poco interés, de parte de los medios, por desarrollar la noticia gastronómica en el país.

- La crisis periodística de la que habla el periodista Medina es cierta, la reproducción de la noticia gastronómica de la agencia EFE por parte de Trome y Ojo es otra señal más, que aunque sea ético y legal, moralmente mella la dignidad del periodista, que toma la nota sin contrastar, copiando los mismos errores.

- Otro de los indicativos de esta crisis es que la noticia no la firma el periodista, en el caso de Ojo y Trome,

ANÁLISIS DEL TRATAMIENTO DE LA NOTICIA GASTRONÓMICA EN LIMA

aunque en El Comercio, algunas veces si lleva nombre y apellido aunque de poco sirve, como señala Medina. Al hilo de esto, en una charla que di a jóvenes estudiantes de periodismo, uno de ellos me indicó que había escrito una nota sobre esta noticia para otro diario nacional, sin embargo, el periódico no la había firmado con su nombre. Así que se podrían presumir dos posibles razones para no firmar las notas: o bien que vengan redactadas por practicantes, o bien, como se vio en los análisis, que hay una reproducción casi total de textos de EFE.

- El periodista no recurre a la fuente de origen y se guía de lo que los otros medios publican.
- El periodista no tiene una formación en gastronomía.
- Los tres periódicos analizados tienen influencia a nivel nacional.
- El diario Correo es el único medio de prensa que tiene una sección gastronómica propiamente dicha en prensa escrita, incluso en contraportada, y en prensa digital una

pestaña propia. Sin embargo, referente en una de las dos notas que hablan del premio de Martínez, la entrada hace alusión al “Mejor chef del Mundo por voto de sus compañeros”.

- Las noticias gastronómicas son informativas y entrevistas, no hay análisis, crítica y opinión.
- La gastronomía aparece en una receta de cocina popular, en la sección Familia de Trome y una minireceta de postres, en la sección Vida & Estilo de Ojo.
- La pasión se antepone ante el criterio de la información.
- “Lo peruano” vende y se celebra.
- Como dato, en las universidades peruanas no se dictan clases de periodismo gastronómico tanto en pregrado como en posgrado. La gastronomía se focaliza desde el Turismo o desde la Administración de Empresas.

Influencias de los periódicos

En el noticiero 90 matinal de Latina, uno de los canales televisivos con mayor presencia en el Perú, el presentador lee las portadas de los diarios más importantes del país, como él mismo señala, y menciona a El Comercio, La República, Perú 21, Gestión, Trome y Ojo, en ese orden.

Pasión antes que información

En el análisis se ha mostrado como los tres diarios más leídos del país se dejan llevar por su amor a lo nacional. Incluso el propio diario El Comercio de corte más serio, recurre a este recurso, aunque mínimamente. En mi experiencia en una charla a estudiantes de periodismo a punto de egresar, cuando les planteo que Virgilio Martínez no es el Mejor chef del mundo, sentí que yo sola iba contra el mundo, nadie me creía, se justificaban en que había salido en todos los medios. Cuando yo preguntaba si cada año puede haber un Mejor chef del mundo, un alumno me comparaba con el concurso de belleza Miss Mundo, si hay una Miss Mundo cada año, por qué no puede haber un Mejor chef del mundo cada año. Incluso, se dio la coincidencia que puse de ejemplo una nota hecha por un alumno en un periódico y repetía que si era el mejor chef del mundo, lo dice todo el mundo. Es cierto, el propio Presidente tuteó una felicitación al chef con un hashtag #ElMejorDelMundo y parece que si esta noticia de tanto repetirse en los medios, todos terminamos creyéndolo, así que ciertamente, los medios influyen a la población, por tanto deberían ser honestos y veraces.

El crítico gastronómico Ignacio Medina señala en su libro Mamá, yo no quiero ser Gastón (5) menciona que “hay tanto orgullo patrio en la cocina peruana que a menudo acaba ocultando su propia realidad. No deja de ser extraño que una cocina nacida de la tolerancia absoluta... se muestre hoy vestida de la intransigencia y el inmovilismo”, y esta misma característica ocurre en la prensa nacional, el orgullo por la gastronomía peruana puede más que la profesión. Pero no se puede vivir de la complacencia, señala Gastón Acurio, en su libro Sazón en Acción (6) “La clave, entonces es mantener a raya el peligroso sentimiento de complacencia. Si logramos encerrarlo para siempre... sí que será posible lograr muchos más”.

En el documental Perú Sabe, la cocina, arma social (7), el cocinero Ferrán Adrià visita la Escuela de Mozos en Pachacútec junto a Gastón Acurio, y pregunta a los alumnos de cocina:

— ¿Cuál es la mejor patata para el puré?

Y responden:

—La amarilla.

Y repregunta:

— ¿Estáis todos de acuerdo?

Los alumnos responden afirmativamente. Ferrán les contesta:

—Malo, porque si estáis todos de acuerdo, nadie se va a preguntar si hay otro mejor.

Gastón dice bajito que tienen 3000 por explorar. Y un alumno réplica:

— ¡Pero es la que se usa!

Ferrán responde:

—Claro, pero tienes que decir hasta ahora la que hemos encontrado, porque si todo el mundo da por sentado que ésta es la mejor, nadie va a buscar si hay una mejor para hacer puré y siempre es una actitud que debemos tener.

Esta situación refleja lo que viví con los alumnos de mi charla, la información de que este cocinero es el mejor mundo era compartida y mi postura contracorriente era algo difícil de creer porque en todos los medios lo trataban así, me dijo un alumno.

Cómo se debió redactar la noticia informativa. Virgilio Martínez galardonado con el premio “Elección de los chefs”

Chef’s Choice Award o “Elección de los chefs”, patrocinado por Estrella Damm, es uno de los reconocimientos que el cocinero Virgilio Martínez recibió en la ceremonia de la lista de The Word’s 50 Best Restaurant 2017, en Melbourne, Australia por las votaciones de los cincuenta chefs de la lista del año anterior. Sus compañeros valoran el aporte de su trabajo a la gastronomía como una fuente de inspiración y liderazgo en el sector, mediante votación lo eligieron por ser un “chef innovador que lleva la cocina peruana a las alturas”, señala la web del concurso, aunque no indica el puntaje.

Martínez es un explorador de ingredientes, viaja constantemente por la costa, sierra y selva en busca de productos para elaborar su menú de 17 platos en su restaurante.

“Conchas del desierto” es uno de los platillos que sirve, con el que rememora el paisaje desértico del sur limeño, soleado, arenoso con el olor del mar y algún cactus.

Esto le ha valido para promover a Perú como un destino gastronómico. Además con su fundación Máter Iniciativa, investiga productos poco conocidos del país junto a otros cocineros como su esposa Pía León, antropólogos, empresarios que son divulgados en el foro anual “Momento”, proyecto que recién ha lanzado.

Además, la internacionalización del concepto Central a Londres, donde se encuentran dos de sus restaurantes Lima y Lima Floral ha logrado la difusión mundial de su marca y de la gastronomía peruana. Por esta labor incansable de Virgilio, los chefs de talla mundial le agasajan.

Asimismo, Martínez, por tercera vez se consagra con su restaurante Central como “El mejor restaurante de Sudamérica” y “el número uno en América Latina”, aunque este año cayó del cuarto al quinto lugar, posición que había mantenido desde el 2015, con ambos premios se convierte en una referencia para los cocineros.

Bibliografía

- 1CPI - Compañía peruana de estudios de mercados y opinión pública S.A.C. Estudio de lectoría de diarios en Lima y principales ciudades (oct-nov 2016). 2016.
- Sánchez Loppacher, Julio, Lago, Alejandro y Loitegui, Juan Francisco. La revolución de los modestos. s.l. : LID Editorial, 2014. ISBN: 978-987-1822-08-9.
- Panduro, Julio. La Agencia Andina y los gobiernos posfujimoristas: Una persistente influencia política sobre la agencia estatal de noticias del Perú. s.l. : Editorial Redactum, 2014. ISBN 10: 3639650042.
- Agois, Jimena. "Las redes te ayudan a que las fotos gastronómicas sean vividas, y de experiencia real". s.l. : mercadonegro.pe, 27 de Abril de 2017.
- Medina, Ignacio. Mamá, yo no quiero ser Gastón. s.l. : Planeta, 2014. ISBN: 9786124230561.
- Acurio, Gastón. Sazón en acción. 2016. ISBN: 9786124623387 .
- Santos, Jesús María. Perú Sabe, la cocina, arma social. Media Networks-Tensacalma, 2012.
- EFE. Virgilio Martínez, premio "Elección de los Chef". Agencia EFE. 5 de abril de 2017.
- Trome. Peruano Virgilio Martínez fue elegido como el mejor chef del mundo. 05 de abril de 2017.
- EFE. Virgilio Martínez: hay mucho liderazgo gastronómico en Latinoamérica. 6 de abril de 2017.
- Ojo. Peruano Virgilio Martínez es reconocido como el mejor chef del mundo. Redacción Ojo (EFE), 05 de abril de 2017.
- Andina. Virgilio Martínez tras obtener galardón: "Trae felicidad a toda la gente de Perú". 05 de abril de 2017.
- Ojo. Con Ojo crítico: ¡Grande, Virgilio! 06 de abril de 2017.
- Andina. Perú's Virgilio Martinez wins Chefs Choice Award 2017. 05 de abril de 2017.
- Contreras, Catherine. Virgilio, el mejor según chefs del mundo: "Estoy súper feliz". 05 de abril de 2017.
- Correo. Restaurante de Virgilio Martínez entre los 5 mejores del mundo. 05 de abril de 2017.
- Agois, Jimena. Tres restaurantes peruanos entre los 50 Mejores del Mundo. 05 de abril de 2017.
- Ojo. Virgilio, el mejor chef del mundo. 06 de abril de 2017.
- Medina, Ignacio. ignaciomedina.net. El final de un camino. [En línea] 30 de Junio de 2017.

LA DIETA VEGETARIANA: CÓMO LOS PRINCIPALES DIARIOS DE COLOMBIA Y ESPAÑA ABORDAN ESTE TIPO DE ALIMENTACIÓN

Melany Rendel Canaval. Master de Comunicación y Periodismo Gastronómico

Resumen

La alimentación vegetariana y la filosofía de vida naturista se remonta a épocas antiguas contando con grandes personajes de la historia que rechazaron el consumo de carnes animales. En la actualidad, el debate sobre el estilo de vida de los vegetarianos ha tomado un lugar importante y relevante en la sociedad. Las tradiciones culturales, la historia de la alimentación de una sociedad y los orígenes como omnívoros juegan un rol importante a la hora de tomar decisiones en cuanto a nuestros hábitos alimenticios. Los medios de comunicación cumplen la función a su vez de guiarnos en cuanto a información sobre los diferentes temas expuestos, en este caso, sobre el régimen vegetariano, su historia en la humanidad, sus beneficios y déficits como dieta, así como sobre la importancia de conocer la esencia misma de esta filosofía de vida.

Palabras clave: vegetarianismo, naturismo, dieta vegetariana, alimentación saludable, filosofía veggie

Abstract

The vegetarian diet and its natural philosophy of life dates back to ancient times, with many historical figures rejecting the consumption of animals. Currently, the debate about the vegetarian lifestyle has taken an important and relevant place in society. When making decisions about our dietary habits, cultural traditions, the dietary history of society and our evolutionary origins as omnivores play an important role.

At the same time, the media functions in delivering information regarding many different topics. In this case, the media tells about vegetarian diets, their history throughout humanity, the benefits and deficits of the diet, and about the importance of the essence of a vegetarian philosophy of life.

Key words: vegetarianism, naturisme, vegetarian diet, healthy alimentation, veggie philosophy

1. Introducción

La historia de la dieta vegetariana o dicho de una forma más explícita, del estilo de vida vegetariano se remonta a tiempos inmemorables y está cargada de leyendas y realidades tanto de adeptos como de escépticos. La polémica relacionada con la cultura de vida vegetariana ha estado presente desde la Antigüedad en la Grecia de los filósofos y pensadores que ya daban protagonismo a una alimentación completamente natural rechazando el consumo de carnes animales.

Ya desde la antigua Grecia como en el Imperio Romano se defendía una ideología que rechaza la matanza por placer y el consumo de animales. Filósofos como Séneca, Platón y Pitágoras compartían las mismas ideas que sostenían imperiosamente que la carne contamina el alma y embrutece el espíritu dando así prioridad absoluta a los alimentos de origen natural. Tanto así que, como definición del adjetivo pitagórico, figuraba “el que se abstiene de comer carne”. Todas estas planteamientos que están ligadas a las prácticas espirituales de la época muestran la importancia que había hacia una alimentación espiritual y libre de sangre.

Diferentes comunidades religiosas también han dado ejemplo de seguir una dieta estricta vegetariana haciendo aversión a las prácticas violentas de la época. Religiones como el Brahmanismo, el Hinduismo o el Budismo han promovido siempre la consideración de “todos los seres sintientes” como más importante que nosotros mismos, creando conciencia sobre los animales y evitando así aprovecharnos de ellos. El Jainismo como el Zoroastrismo por su parte declaran también la compasión por toda vida ya sea humana o no, haciendo vegetarianos a sus principales practicantes. Los musulmanes se abstienen a su vez de consumir carne de cerdo por razones religiosas y salubres, tradición que conservan en la actualidad.

De igual manera grandes personajes de la historia como Isaac Newton, Leonardo Da Vinci, Nikola Tesla, Albert Einstein, Mahatma Gandhi, el gran escritor Miguel de Cervantes Saavedra, León Tolstoi fueron, entre otros, promotores de la “No violencia” en el mundo absteniéndose del consumo de carnes animales.

Durante el siglo XVIII figuran ya diversos autores que se interesan a este tema que en la Edad Media y en el Renacimiento no se había abordado demasiado. Descartes veía en los animales máquinas animadas incapaces de sentir dolor defendiendo la vivisección, lo que animó el debate sobre el aspecto moral de los animales. La polémica frente al consumo de carne aumentaba inicialmente por la manera en que ésta afectaba al ser humano. Pero los argumentos a favor del vegetarianismo continuaban basándose principalmente en el sufrimiento y en todo el daño que se causaba a los animales únicamente para el consumo humano, siendo innecesaria en la dieta alimenticia.

Uno de los grandes precursores del vegetarianismo fue el filósofo y escritor Francés, Jean Antoine Gleizes que en 1821 publica la gran Biblia para los vegetarianos “Thalysie” lo que a su vez repercute en la fundación de la primera Asociación Vegetariana Mundial de Gran Bretaña. Fue entonces por el siglo XIX que surgen las primeras sociedades vegetarianas tanto en América como en el Reino Unido promoviendo la filosofía del no consumo de animales. Enseguida, en 1908, se crea la primera fundación Vegetariana Internacional con el propósito de unificar al resto de asociaciones vegetarianas del mundo. Es entonces cuando el vegetarianismo

empieza a tomar más fuerza a nivel mundial creando hermandad entre sus discípulos.

No obstante, los prejuicios han estado presentes resonando con eco a los seguidores activos de esta ideología. Se recalca inicialmente un tipo de fanatismo o sectarismo entre sus practicantes, albergando incluso la palabra “vegetariano” en muchas ocasiones connotaciones adversas. La negación hacia la que es nuestra alimentación original como seres omnívoros, y la exclusión de las proteínas de origen animal en nuestra dieta son una de las principales razones que argumentan los incrédulos. La historia de la evolución del hombre como cazador y la famosa cadena alimenticia ha puesto siempre al ser humano en el lugar de decisión frente a lo que se consume. Una dieta pobre y falta de vitaminas y proteínas animales podría afectar nuestra salud creando también el escepticismo de muchos. La cultura alimenticia de cada población y sus costumbres en cuanto alimentación crean a su vez la distinción entre quienes practican este tipo de dietas, situándolo incluso en un lugar aparte de la sociedad y rechazando sus creencias al ser vistas como contrarias a sus tradiciones. Los prejuicios en el pasado como en la actualidad han sido siempre argumentados con razones éticas, religiosas, filosóficas y culturales, lo que inevitablemente ha creado un enfoque dual y ambiguo sobre este tema convirtiéndolo en un tabú para muchos. Aun así, la dieta vegetariana y sus adeptos siguen mostrando con razones sostenibles, ya sean científicas, éticas, de salud, económicas y por supuesto, ambientales los beneficios de una alimentación natural siendo esto solo algunos de los motivos precisos para considerar el beneficio de este régimen. “ La oposición está sin duda ligada igualmente a una dimensión mucho más fundamental aún, a la naturaleza misma biológica del hombre, a la paradoja del omnívoro y al principio de incorporación” (Claude Fischler)

Aun con toda la polémica que despiertan las dietas y regímenes particulares en las sociedades, el vegetarianismo ha tomado fuerza sabiendo introducirse incluso en los países de mayor producción y consumo de carne, declarando evidentemente la dificultad de posicionarse en comunidades que han sido por su contexto histórico carnívoros de origen.

El reconocimiento del régimen vegetariano en el mundo se va propiciando con el tiempo, la información va haciéndose más explícita y se ha iniciado una batalla contra los medios de producción masiva y la falta de ética y moral para con los animales. Estos hechos han incrementado la conciencia en la población poniendo más atención a su alimentación como filosofía y estilo de vida.

En España, país agrícola que cuenta con una dieta mediterránea, el consumo de carne era un elemento esencial en la cotidianidad de las mesas españolas como a nivel cultural y gastronómico. Cabe destacar el valor simbólico que un producto típico de cierta zona acoge como parte de sus riquezas, en este caso podría ser el jamón ibérico, que cuenta con una importante reputación gastronómica a nivel mundial.

Aun así, la dieta española ha evolucionado a grandes pasos este último tiempo, modificando ciertos hábitos en cuanto a alimentación. Las primeras sociedades vegetarianas se iniciaron a partir del siglo XX y en 1907 se crea la primera asociación naturista. Exactamente en 1920 se funda la primera sociedad vegetariana de Cataluña, promoviendo una alimentación saludable y recurriendo a dietas más equilibradas. Los factores éticos que promueven el respeto hacia los animales se ha incrementado a partir de esta fecha. En 1936 se funda

DIETA VEGETARIANA: TRATAMIENTO EN LOS PRINCIPALES DIARIOS DE COLOMBIA Y ESPAÑA

a su vez la asociación "Naturista española" que permanece hasta la guerra civil puesto son disueltas a causa del Franquismo. Así mismo en 1939 la dictadura de Franco prohibió la práctica del naturismo en toda España. De nuevo en 1963, una vez terminada la dictadura, se retoman las asociaciones naturistas con libertad y ya en 1974 varios medioambientalistas se empiezan a ocupar de los problemas de la alimentación por los productos tratados genéticamente. La agricultura biológica como la alimentación balanceada empieza de nuevo a tomar fuerza en la España contemporánea. A partir de esta época, el vegetarianismo se instaura con más fuerza y adeptos y, finalmente, el 22 de marzo del 2016 la ciudad de Barcelona se declara Veggie-Friendly uniéndose a la misma línea de ciudades como Los Ángeles, Berlín o New York que promueven a sus ciudadanos a tener una alimentación saludable y un estilo de vida consciente del medio ambiente y de los animales.

Colombia por su parte cuenta con una cultura tradicional en cuanto a temas de alimentación, contando con una dieta poco saludable la cual se basa inicialmente en productos de origen cárnico, tubérculos y cereales como el arroz. Una encuesta ha mostrado como 4 de cada 7 colombianos consume carne todos los días haciéndola indispensable en las mesas de los comensales, por lo que las dietas naturales como la vegetariana no han sido muy bien recibidas. Es interesante como siendo Colombia un país tropical con un gran potencial en producción de frutas y verduras sigan siendo prioritarios los alimentos procesados o de origen animal. Aun así, la sociedad vegetariana colombiana abre sus puertas en 2004 poniendo en marcha nuevos espacios verdes y promocionando restaurantes y tiendas naturistas. En 2016 se empezó a

celebrar finalmente el día sin carne con una gran acogida por parte de la comunidad vegetariana del país. Bogotá sigue marcando una diferencia respecto al resto de las ciudades contando con la mayor cantidad de restaurantes con opciones vegetarianas y naturales. Aun así, le espera un largo camino a la cultura veggie en un país que ha sido tradicionalmente carnívoro

Objetivos generales

El principal objetivo de este trabajo de investigación es analizar cómo la prensa, en este caso en concreto, los tres periódicos más leídos de Colombia y España analizan y abordan el vegetarianismo a nivel social y cultural. Para realizar estos objetivos tomaremos como referencia los artículos del año 2015 y 2016 de los principales periódicos de Colombia; El Tiempo, El País y el Espectador. Y de España; La Vanguardia, El Mundo y El Heraldo.

Los objetivos específicos de esta investigación será analizar la evolución del vegetarianismo como alimentación particular y la forma en que la prensa lo pone en causa como fundamento. Se analizara de igual manera el rol esencial de los medios de comunicación como informantes y educadores en materia de alimentación así como también su influencia en la sociedad para la construcción de la cultura alimenticia.

Hipótesis

Los medios de comunicación han jugado un rol esencial al intercambiar información y reflexiones sobre el vegetarianismo moderno. La manera en que los medios abordan este tipo de alimentación hace evidente la perspectiva social y cultural de ambos países, como también la manera en que se ha ido reivindicando este tipo de alimentación.

Así mismo, la prensa en ambos países plantea el vegetarianismo como movimiento social desde panoramas diferentes, destacando las ventajas para la salud o resaltando sus posibles carencias en una dieta equilibrada.

Los medios que considero ideales para la investigación es realizar un análisis de contenido, en este caso de los artículos de los tres principales periódicos de España y Colombia del año elegido, 2016. También se realizará un análisis comparado para identificar cómo se ha planteado y abordado la cuestión del vegetarianismo en ambas sociedades.

Estado de la cuestión

Las principales fuentes que estudian los hábitos alimenticios desde la historia de la humanidad y las costumbres vegetarianas han sido estudiadas para realizar esta investigación. Es posible que el primer libro dedicado al vegetarianismo sea "El ensayo sobre el régimen alimenticio" de George Cheyne publicado en 1740. También ha sido importante contar con obras históricas como "Acerca de comer carne" seguido de "Los animales utilizan la razón" de Plutarco, gran referencia del vegetarianismo en la historia. Pitágoras por su parte nos ha dejado su gran tratado "Sobre la abstinencia", texto de gran valor para los seguidores de esta filosofía de vida. Grandes autores como León Tolstói cuenta también con obras importantes sobre el naturismo como "La Ética en la Dieta". Goldsmith y "El ciudadano del mundo" es también una gran referencia sobre la alimentación y el vegetarianismo. Los tratados antropológicos "Vacas, cerdos, guerras y brujas" como también "Bueno para comer" del prestigioso autor Marvin Harris ha sido un gran apoyo en esta investigación. También he basado mis estudios sobre el tema con el sociólogo, antropólogo y escritor especialista en alimentación humana, Claude Fischer y sus relevantes obras "L'Homnivore", "Manger, mode d'emploi" y "Les Alimentation particulières". Otra obra antropológica y psicológica de los hábitos alimenticios del hombre es "Los amamos, los odiamos y los comemos" del autor Hal Herzog que responde preguntas a los enigmas morales sobre la alimentación. En cuanto a estudios científicos sobre la dieta vegetariana, la Unión Vegetariana Española cuenta con varias investigaciones científicas sobre la dieta vegetariana en la salud. La "Asociación Dietética Americana" como "Dietitian of Canadá" son también centro de investigación que centran sus estudios en los beneficios a la salud de las dietas vegetarianas.

2. Metodología

2.1 Metodología cuantitativa

Para la realización de esta investigación se utilizaron métodos cuantitativos seleccionando una muestra de los principales periódicos de España y Colombia para hacer finalmente una comparación entre la información difundida de ambos diarios. Los criterios de selección de los diarios ha sido basado en la popularidad, influencia y liderazgo de los periódicos frente a la población y circulación nacional. Por esta razón se han escogido los diarios "El Heraldo", "El Mundo" y "La Vanguardia" en España y "El País", "El Tiempo" y "El Espectador" en Colombia. En cuanto a los instrumentos utilizado para hacer la comparación entre ambos países se ha creado una tabla comparativa, en la que se muestra la cantidad de artículos por los dos años escogidos, 2015 y 2016, relacionados a la dieta y estilo de vida vegetariana.

De la misma manera se hace prioridad a los artículos de carácter investigativo que buscan informar e instruir sobre la Historia y filosofía del vegetarianismo, teniendo en cuenta sus causas ya sean de índole ambientales, de salud, culturales o religiosas. También se ha tomado en cuenta los artículos que promueven , por medio de recetas, videos, publicación de eventos y estudios, la filosofía veggie.

2.2 Metodología cualitativa

Asimismo se utilizaron métodos cualitativos tomando como referencia las principales fuentes como los libros, especialmente antropológicos, nutricionales e incluso psicológicos que toman la alimentación como fuente principal de sus textos. La visión sociológica difundida en los distintos medios de comunicación ha sido tomada como principal referencia de este estudio, puesto que es esta, precisamente, la ciencia que estudia el funcionamiento de una sociedad y que a su vez nos podrá presentar la relevancia e importancia que se ha otorgado en ambos países al vegetarianismo como fenómeno.

De la misma manera se ha tomado como referencia informes e investigaciones en diferentes páginas web de organismos oficiales. Ha sido igualmente necesario una consulta a los diferentes medios de comunicación digitales de los dos países.

3. Resultados

Muestra de diarios

Se realizó un análisis detallado de los artículos correspondientes de cada diario en el año señalado. Se inició la búsqueda por términos como vegetarianismo, dieta vegetariana o vegana y alimentación saludable obteniendo como resultados artículos más concretos. La diferencia de artículos encontrados por año variaron y generalmente aumentaron en ambos países, sin embargo la calidad de la información obtenida por parte de los mismos, discrepa al tener enfoques diferentes. En general, la información analizada de los diarios colombianos en el año 2015 es menos educativa y más informativa, denominando principalmente el vegetarianismo como una tendencia más que como una dieta equilibrada y saludable. Se enfatiza inicialmente en conservar el consumo de carne como parte de una alimentación balanceada y necesaria para la obtención de nutrientes y proteínas esenciales. Se destaca también la importancia del consumo de proteínas de origen animal de al menos dos veces al día en la dieta de los niños, especialmente para suplir las necesidades de los mismos en su etapa de crecimiento y formación, sustentando por medio de estas el mito de la proteína. La información, no obstante, resalta siempre las opciones vegetarianas de los restaurantes del país como una alternativa en el menú más que como una manera propia de alimentarse. Por otro lado, las recetas basadas en verduras, frutas y cereales aumentaron en el año 2016 en dos de los diarios escogidos mientras que en uno de ellos descendieron. Las dietas vegetarianas, sin embargo, y según la información obtenida, han sido asociadas generalmente a un estilo particular de vida, escogida por algunos inicialmente por convicciones éticas o quizás como régimen para evitar enfermedades cardiovasculares, entre otras. Aun así, el naturismo no ha sido realmente abordado como filosofía de vida en su totalidad y sus beneficios como dieta no terminan de sustentarse. Los aspectos relacionados al medio ambiente, no obstante, aunque son tocados por algunos periodistas no suelen ocupar el centro del análisis en los diarios en cuestión.

En cuanto a los diarios españoles, como se verá en la tabla a continuación, la diferencia de artículos tanto por su contenido como por el número de los mismos se incrementa indudablemente en dos de los tres diarios escogidos. La información divulgada por los mismos, suelen ser estudios investigativos sobre los beneficios o déficits de la dieta, en la que se busca promover, en la mayoría de los artículos, una alimentación consciente y equilibrada basada en vegetales, frutas y cereales. También, en mucho de los artículos la información busca transmitir la importancia de alimentarnos adecuadamente por medio de recetas, entrevistas con grandes cocineros y diferente tipo de información relacionada a la alimentación. Por último, he de recalcar que los diarios españoles analizados, especialmente "La Vanguardia" ha promovido, sobretodo en el año 2016, la importancia de conocer la razón de nuestros hábitos alimenticios, buscando crear un enfoque social e investigativo del tema y dando principal importancia a la salud y a los problemas ambientales ocasionados por el consumo excesivo de proteína animal. El flexitarianismo también ha ocupado un importante lugar en los diarios españoles que buscan promover y motivar a los españoles a una alimentación más prudente mostrando la variedad de recetas logradas en menús de tipo vegetariano.

DIETA VEGETARIANA: TRATAMIENTO EN LOS PRINCIPALES DIARIOS DE COLOMBIA Y ESPAÑA

En la siguiente tabla podremos observar los diarios de Colombia y España y la cantidad de artículos relacionadas al vegetarianismo o dieta vegetariana por año.

Diario	País	Número de artículos por año	
		2015	2016
El País	Colombia	4	3
El Espectador	Colombia	6	4
El Tiempo	Colombia	1	3
El Mundo	España	6	6
La Vanguardia	España	7	14
El Heraldo	España	3	6

Vegetarianismo como fenómeno social

Es claro que en la evolución de la Humanidad y en relación a los lugares donde las poblaciones han migrado, se haya seguido siempre un régimen alimenticio adaptado al territorio ocupado, lo que ha originado los sistemas y costumbres alimenticias que aún hoy y de diferentes maneras conservamos. El valor simbólico dado a los alimentos, siempre presente en las diferentes culturas, han creado también las reglas culinarias de cada pueblo. Por las mismas razones, es evidente entonces que cualquier tipo de alteración en nuestro sistema de alimentación, instaurado o acogido por una parte de la población pueda incrementarse sin previo impacto.

En Colombia, país conservador y tradicional, la cultura alimenticia está influenciada por las costumbres traídas justamente en la época de la conquista por parte de los españoles. Entre esto y una biografía y agricultura diversa, el pueblo colombiano ha arraigado sus costumbres en temas de alimentación a la herencia de sus antepasados. Originarios de pueblos indígenas, en el pasado, la alimentación se fundamenta con animales de caza, lagartos, insectos e incluso primates como el manatí. Después de la conquista española estas costumbres se vieron altamente modificadas imponiendo entonces el ganado vacuno como sustituto de las preparaciones más importantes de las mesas. También, y puesto la diversidad es diferente en cada región del país, las hortalizas, los tubérculos, el maíz, el plátano, los productos de mar, las legumbres, frutas y verduras han sido parte fundamental de la dieta histórica del pueblo colombiano. Con una alimentación basada en la proteína animal como principio de la dieta y siendo este uno de los alimentos con efectos más importantes sobre el bienestar (funcional) de la sociedad colombiana, está claro el valor simbólico que la

misma ha ocupado socialmente y que conserva actualmente. El vegetarianismo, en cambio, ocupa el lugar de alimentación particular, siendo los naturistas considerados en muchos casos parte de una “secta” o “grupo” con disociaciones alimentarias. Estas, conducen de alguna manera a la exclusión social, especialmente en las culturas donde el consumo de proteína animal refuerza la identidad cultural.

En España, las arraigadas costumbres y tradiciones alimenticias hacen parte integral de la cultura española siendo su gastronomía una de las más importantes a nivel internacional. Por la historia de su pueblo, España es un país de costumbres agrarias, donde la comunidad ha trabajado desde siempre en la agricultura sirviéndose de la misma para crear sus propia cultura alimenticia. Los ingredientes que han hecho siempre parte de las mesas españolas a través de la historia es el ajo, el aceite de oliva y las olivas que remontan siglos. Las patatas y otros alimentos más son introducidos después de la conquista de América alterando para siempre las reglas de alimentación e integrando fundamentalmente la dieta de los españoles. Pero sobretodo, la carne es otro de los principales componentes en la mayoría de platos españoles y quizás uno de los más apreciados por los mismos. Las aves de corral, el conejo, el pollo, y por supuesto el jamón como el “Prosciutto” o el jamón Ibérico cuentan con gran importancia a nivel cultural al tiempo de ser afamados a nivel internacional. Aun así el régimen mediterráneo utiliza gran cantidad de verduras, frutas, legumbres y hortalizas en sus menús diarios siendo estos los ingredientes esenciales en la dieta española.

Al pensar entonces en modificar o alterar parte de las costumbres tan arraigadas a la historia de ambos pueblos, colombiano y español, podría entenderse la dificultad de aceptar un nuevo sistema de reglas y valores culinarios. Las evoluciones bio-culturales, no obstante, se han construido en una medida arbitraria, imponiendo la naturaleza a la cultura para recrearse desde un nuevo enfoque. Como lo propone el antropólogo británico Mary Douglas: “Las reglas de comestibilidad no pueden estar comprendidas que estructuralmente, y no en el intento de reconstruir las relaciones de causa y efecto que la una o la otra de entre ellas, tomada aisladamente, puede implicar. La interpretación estructural revela cómo las reglas de conducta se unen para constituir un patrón inteligible”. Por consiguiente, está claro que la dieta vegetariana ha ocupado un lugar evolutivo en ambas sociedad en relación a sus beneficios inicialmente como dieta por sus provechos en la salud y a continuación por evitar el impacto negativo que el consumo de proteína animal ocasiona al medio ambiente. El daño causado a los animales y la conciencia de maltrato hacia los mismo han sido también temas de gran interés público este último tiempo.

Cabe mencionar que el vegetarianismo se ha acogido de manera desigual en ambos países, puesto que en España y quizás por la variedad de su dieta, el naturalismo ha sido admitido y defendido no solo por más simpatizantes sino también por el mismo gobierno, inicialmente en la comunidad catalana y andaluza, que lo ha amparado como dieta en un estilo de vida saludable. En Colombia sin embargo, y según varios estudios y encuestas sobre la situación nutricional del país, no se practica una alimentación saludable por lo que dietas como el vegetarianismo no cuenta aún con suficiente solidez y para los adeptos, no ha sido sencillo ni llevadero sostener una dieta vegetariana o vegana en un país que se considera carnívoro. No obstante, y aunque el panorama está cambiando poco a poco para los colombianos, existen aún ba-

DIETA VEGETARIANA: TRATAMIENTO EN LOS PRINCIPALES DIARIOS DE COLOMBIA Y ESPAÑA

rreras muy grandes como la educación en temas de culturización, hábitos de consumo y oferta y precio de los diferentes alimentos. Como lo menciona Marvin Harris en "Bueno para comer", ambos alimentos, los de origen animal como los de origen vegetal, desempeñan funciones biológicas radicalmente diferentes en la alimentación del ser humano y de la misma manera son acogidos drásticamente de manera distinta. Pese a todas las modificaciones y alteraciones y por las razones especificadas en temas de alimentación, los alimentos de origen animal tienen una importancia más decisiva en la mente colectiva que los alimentos de origen vegetal. Marvin Harris afirma en su tesis, que los alimentos de origen animal del mismo modo aseguran la salud y el bienestar mucho más allá de la mera supervivencia puesto que estos mismos son especialmente difíciles de producir. La fuerza simbólica entonces de los alimentos de origen animal procede precisamente de la combinación de utilidad y escasez según el autor. Así mismo, Harris afirma que en la mayoría de las sociedades, desarrolladas o subdesarrolladas, la mera presencia de productos de origen animal en la dieta es tanto más elevada cuanto más alto es el nivel de renta. Parece entonces preciso afirmar la notable relación entre el consumo de proteína animal con el desempeño y esfuerzo de un pueblo por conseguirla. El consumo de carne y de proteínas de origen animal ha sido por excelencia un acontecimiento social ligado a nuestra historia de cazadores.

Ahora bien, es debidamente necesario tener en cuenta la evolución e individualización de nuestros valores alimenticios como nuestra capacidad actual de reflexionar sobre lo que comemos y la forma en que lo hacemos. "Son entonces nuestras elecciones personales en temas alimentación una forma de comunicar nuestras más íntimas convicciones a los otros" (Claude Fischer). Simultáneamente estas cumplen una función social de expresión de valores. También se debe considerar como las sociedades muestran más tolerancia, especialmente a partir del siglo XIX a las nuevas prácticas alimenticias, incluidas el vegetarianismo, veganismo, crudismo entre otras. La inscripción entonces del naturalismo en culturas como la colombiana y española juega con los valores inscritos en la sociedad, pero también con la adaptación a nuevas estructuras y dinámicas alimentarias. La sensibilidad colectiva en relación a los animales que ha surgido este último tiempo también ha generado grandes cambios estructurales en los comensales modernos. Tomamos más responsabilidad entonces en temas de alimentación y nos hacemos principales responsables de parte de nuestro consumo. Las preocupaciones ambientales asimismo toman un lugar importante en este último periodo, alterando activamente nuestra conciencia crítica y transformando radicalmente nuestra manera de concebir la producción de nuestros alimentos.

Los cambios en temas de alimentación vienen entonces en cadena modificando de una u otra forma nuestros valores alimenticios primarios. De manera semejante hay gran controversia sobre el consumo de proteínas animales como causante de diversas enfermedades al mismo tiempo del escepticismo y duda sobre los beneficios de las dietas basadas únicamente en productos vegetales. Se podría afirmar que la historia ha marcado nuestros hábitos como nuestros comportamientos en temas de alimentación y que la modificación, alteración o evolución de los mismos se desarrollará en la medida más considerable, ya sea como estrategia destinada a responder a las preocupaciones crecientes, que como estrategia como consumidores.

4. Discusión

Ha sido interesante el análisis realizado a los artículos y reportajes difundidos por los distintos medios de comunicación como la importancia que otorgan los mismos en ambos países a los temas de alimentación. Aunque en Colombia la información es menos numerosa que en España, es evidente como los nuevos medio de información como revistas y canales digitales, blogs, noticieros y redes sociales abren espacios enfocados a la alimentación consciente y saludable. Si bien la información encontrada directamente en los diarios escogidos no son de gran consideración, los espacios digitales y revistas de los mismos periódicos han creado su propios sectores. El Tiempo, cuenta por ejemplo con su revista "Vida y Salud" y El Espectador con "Vivir". El país también cuenta con "Conozca como tener una alimentación vegetariana". Artículos variados de diferentes autores, periodistas, gastrónomos y aficionados muestran el interés creciente del pueblo colombiano hacia la educación en temas de alimentación. Las opciones vegetarianas o veganas en los restaurantes parecen aumentar constantemente.

Aunque es sorprendente cómo los medios de comunicación colombianos indagan en dar a conocer estilos de vida y alimentación desde enfoques diferentes en una nueva ola de información, y pese a que buscan motivar y estimular la educación alimenticia de su pueblo, concuerdo en que aún se conserva el típico mito de la necesidad de proteína animal en la dieta, que aunque intentado exponer y presentar de alguna manera los beneficios de dietas ausentes de las mismas, estas parecen aún no estar completamente avalados en su divulgación, dejando en evidencia el escepticismo de una cultura carnívora por excelencia.

También ha sido inesperado definir las principales motivaciones de promover y acoger el naturismo por parte de los colombianos; ya que los cambios y alteraciones en sus hábitos alimenticios están estrechamente ligados a la salud muy por encima de la ética hacia los animales o sobre el impacto medioambiental, que no parece ocupar un lugar muy importante entre los colombianos, es evidente que será a través de los beneficios y provechos de la dieta vegetariana, que está podrá ser aceptada y admitida de forma más global.

Por último y a nivel personal considero que los precios del mercado y las iniciativas de los mismos por ofrecer una mayor oferta de productos saludables no está aún muy desarrollada en Colombia. Los comerciales de televisión, por ejemplo, y las grandes multinacionales, especialmente de productos cárnicos y envasados e incluso de bebidas azucaradas, se toman la publicidad de revistas y otros espacios para promover sus productos dejando a un lado el impacto de los mismos en la salud y educación alimenticia de los colombianos. Al contrario y en el caso de las frutas y verduras, la poca propaganda y el poco consumo registrado de las mismas pareciera inverosímil en un país tropical y lleno de variedad.

Al contrario en España, aunque también país cárnico por naturaleza, éste ha acogido y promovido el naturismo y las prácticas saludables de alimentación con muchas más persistencia amparando a los seguidores y adeptos del naturalismo y otros tipos de dietas. En Barcelona, por ejemplo no solo se promueve el día sin carne, que además se aplica en varias organizaciones administrativas como colegios y empresas públicas y privadas, sino que también hay gran acogida y consideración por parte de la comunidad catalana hacia los mismos.

5. Conclusiones

6.1 La información divulgada sobre las dietas y los regímenes está inicialmente a cargo de las instancias gubernamentales como también de los diferentes medios de comunicación en materia de protección y respeto del consumidor. Son los mismos quienes deberían responsabilizarse de transmitir a la población la Historia alimentaria de nuestro pueblo como parte de nuestra educación primaria, culturizándonos a la vez y otorgándonos de la misma manera la sabiduría como la pericia del conocimiento sobre nuestros orígenes y costumbres alimenticias. Aun así, y puesto que la alimentación de un pueblo y elecciones individuales sobre lo que consumimos se convierten en propios actos políticos, es bien sabido que los mismos organismos nos impulsan e inducen a cierto tipo de consumo, actuando a su provecho como reguladores beneficiosos de la industria agroalimentaria. “Cabe resaltar que el consumo de carne y proteínas animales ha estado relacionado siempre con el poder de una sociedad de controlar la alimentación de sus individuos, como de alimentar la mente colectiva en una jerarquía social” (Marvin Harris).

6.2 El camino a seguir en ambos países en temas de alimentación y derechos del consumidor por conocer e informarse sobre la historia y evolución de su alimentación, más allá de los regímenes particulares, se ciemta cada día aunque queda aún mucho por recorrer. La gastronomía también informativa de los cambios alimenticios de una sociedad evolucionará en misma medida que el hombre y lo hará igualmente por motivos biológicos y razones fundamentales, modificando así sus valores alimenticios.

Bibliografía

- MARVIN, Harris, Vacas, cerdos, guerras y brujas: los enigmas de la cultura, Madrid, Alianza, 1990.
- MARVIN Harris, Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura, Madrid, Alianza, 2011
- CLAUDE, Fischler, L'Homnivore: Le goût, la cuisine et le corps, Paris, Odile Jacob, 2010
- CLAUDE Fischer, Manger mode d'emploi: entretiens avec Monique Nemer, Paris, Presse Universitaire de France, 2013
- CLAUDE Fischer, Les Alimentation particulières: Mangeron-nous encore ensemble demain?, Paris, Odile Jacob, 2013
- Unión vegetariana Española, El vegetarianismo a través de la historia, <http://unionvegetariana.org>
- ERWIN, Wagenhofer; MAX, Annas, Le marché de la faim, Paris, Actes Sud, 2007
- Diario El País, www.elpais.com.co
- Diario El Espectador, www.elespectador.com
- Diario El Tiempo, www.eltiempo.com
- Diario El Heraldo, www.heraldo.es
- Diario La Vanguardia, www.lavanguardia.com
- Diario El Mundo, www.elmundo.es

