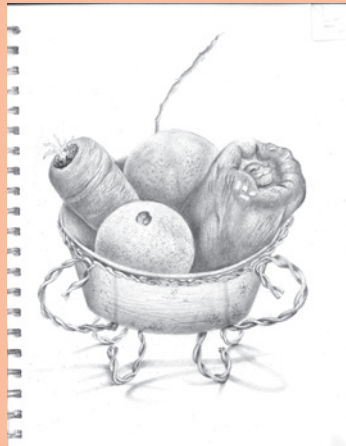
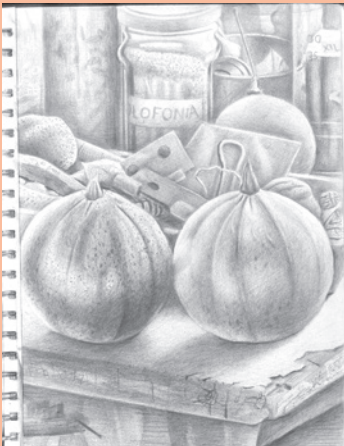
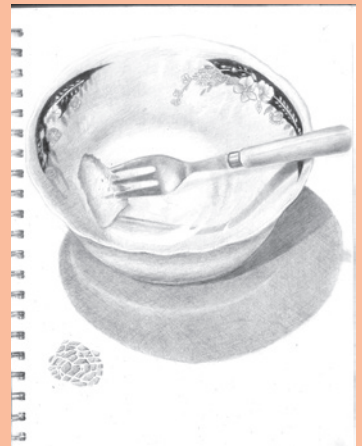
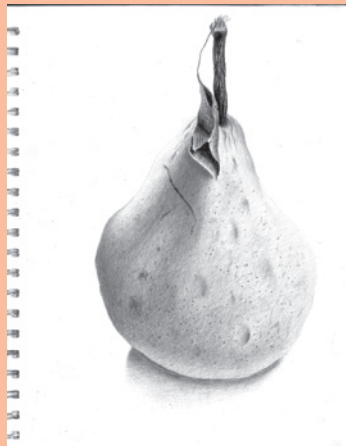


Leer *y* releer

Junio de 2021 • N.º 96



**La palabra
y la comida**
Varios autores



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Vicerrectoría de Docencia



Ilustraciones: Dibujos de Elkin Úsuga Guisao
Portada: Sin título, lápiz sobre papel



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Vicerrectoría de Docencia

Sistema de Bibliotecas
Correo electrónico: german.sierra@udea.edu.co

Impresión y terminación: Imprenta Universidad de Antioquia

Presentación

Este número de *Leer y releer* está dedicado a la comida en general y a la arepa en particular, mediante textos que aluden distintos aspectos culinarios, y es un reconocimiento al programa de la Universidad de Antioquia, Comfama y Alcaldía de Medellín, *La arepa invita*. Artículos y poemas magníficamente escritos por diversos autores, entre los cuales se encuentran el antropólogo y director académico del programa, Julián Estrada, de quien reproducimos varios textos de su ya clásico *Mantel de cuadros*, libro publicado en 1995, con deliciosos y polémicos (porque concede poco, como debe ser, a la gran mediocridad y falta de buen gusto, no siempre asociados al poder adquisitivo, que impera entre nosotros a la hora de comer) artículos sobre un sinnúmero de aspectos y comidas; vienen, también, dos capítulos del libro *Viaje al Perú*, del igualmente antropólogo y escritor Juan Carlos Orrego sobre divertidas situaciones vividas en ese país, relacionadas con la comida; hay aquí una crónica sobre la arepa en Venezuela del periodista Carlos Sánchez Ocampo, viajero y escritor irredento, quien nos ilustra sobre cómo la arepa es un alimento primordial en varias regiones del continente y sobre cómo ella no es exclusividad de nadie en particular; se lee al igual un artículo del magnífico escritor y periodista Antonio Caballero, tomado de su libro *Paisaje con figuras*, sobre las

pinturas de los Bruegel, entre ellas las comilonas en la Bélgica de su tiempo: “A Bélgica hoy se va a comer; o a ver comer en la gran exposición de los Bruegel [...]”; vienen dos páginas de la reciente novela *La sombra de Orión* de Pablo Montoya, en las cuales hay un personaje de carne y hueso que hace arepas y que es asesinado en ese pandemónium en que convirtieron una parte de la ciudad; vienen dos poemas, uno de María Mercedes Carranza y otro de Pablo Neruda, ambos extraordinarios, sobre dos alimentos, de ese alimento también extraordinario que es la buena poesía. Y hay más (de la antropóloga Luz Marina Vélez Jiménez de la Colegiatura Colombiana, de *El testamento paisa*) amenos textos literarios sobre la comida y sobre el maíz en un *Leer y releer*, que es un reconocimiento, como hemos dicho, a ese bello programa del centro de la ciudad: *La arepa invita*.

Federico García Lorca hablaba en su texto, al inaugurar una biblioteca en Granada, de medio pan y un libro. Está bien hablar de comida, está bien que haya arepas, pero debe haber, igualmente, libros. Lo justo es que sepamos cómo saciar el hambre, lo mismo que debemos divertirnos leyendo, conocer nuevos mundos y nuevos lenguajes leyendo. Escribiendo magníficos textos sobre comida. Como aquí.

Introducción

Bien se cree que una fuerza instintiva empuja hacia adelante a las civilizaciones, pero también es sabido que el pasado regresa con el quejido de cortezas rotas y juncos arrebatados que sentencian nuestro dominio. Si la tradición es heredar un hacer, al proteger las prácticas ancestrales valdría recordar que hemos habitado un vientre y nos hemos alimentado de él. Por dicha razón, el alimento es el cordón umbilical con la tierra.

Por fortuna, esas vivencias, este saber han fructificado en el encuentro culinario *La arepa invita*. Julián Estrada, antropólogo culinario, es el líder académico de esta magnífica propuesta, con la muy apreciable compañía del periodista culinario Lorenzo Villegas, quien encendió el interés para que se desarrollaran las tareas propias del proyecto.

Se estudiaron las formas de realización y se tomaron en cuenta los posibles recursos: la Universidad de Antioquia, la caja de compensación Comfama y la Alcaldía de Medellín. Muchas labores en el camino y una agenda pensada con académicos, expertos y la participación de hombres y mujeres portadores del conocimiento tradicional para promover la “preservación del patrimonio inmaterial”.

La “Arepa” –término del que no daba cuenta el diccionario gastronómico– comenzó en 2017 y continúa con sus ediciones

cada año. Poner la mirada reflexiva en este alimento aborígen, en esta masa de sol, es darse cuenta de un variado recorrido por diferentes culturas. Los tamaños y las formas de preparación de una arepa son la huella en un artesanado culinario cuyo vínculo familiar no se puede desconocer. Haber abandonado la cocción del maíz, la preparación de la masa en la máquina de moler, para ser moldeada a mano y asada en fogones de leña, se ha perdido por los afanes de la industrialización y el apetito comercial. Parece cosa del pasado la costumbre de madrugar a preparar el desayuno con arepa y el tiempo familiar en el cual numerosas familias se cargaban de energía antes de salir a trabajar. La velocidad y la usura del tiempo ha olvidado que, entre parrillas y raspadores caseros, se veían salir arepas redondas o planas para acompañar el huevo, el quesito y el chocolate; que eran infaltables al lado de las sopas, los frijoles y el mondongo; o solas, con mantequilla y aguapanela.

La cosa no es simple: muchos jóvenes creen que la arepa sale de la nevera. Por eso este encuentro culinario, que pretende allanar el camino para un serio y robusto programa pedagógico, pugna por el reconocimiento del artesanado culinario, busca entender cómo y por qué la arepa es un referente de la comida paisa y de su cultura. Que la arepa “sabe a lo que se le echa”, como dice Julián Estrada.

Se dice que hay más de cuarenta tipos de arepa; que el maíz se importa y que la semilla aborígen ya no existe; que el maíz trillado es un producto transgénico; que en Medellín y su área metropolitana 3'800.000 personas consumen en promedio 1.5 arepas diarias, y que eso en economía se traduce a 1.140 millones de pesos por día: ¡medio billón de pesos al año!

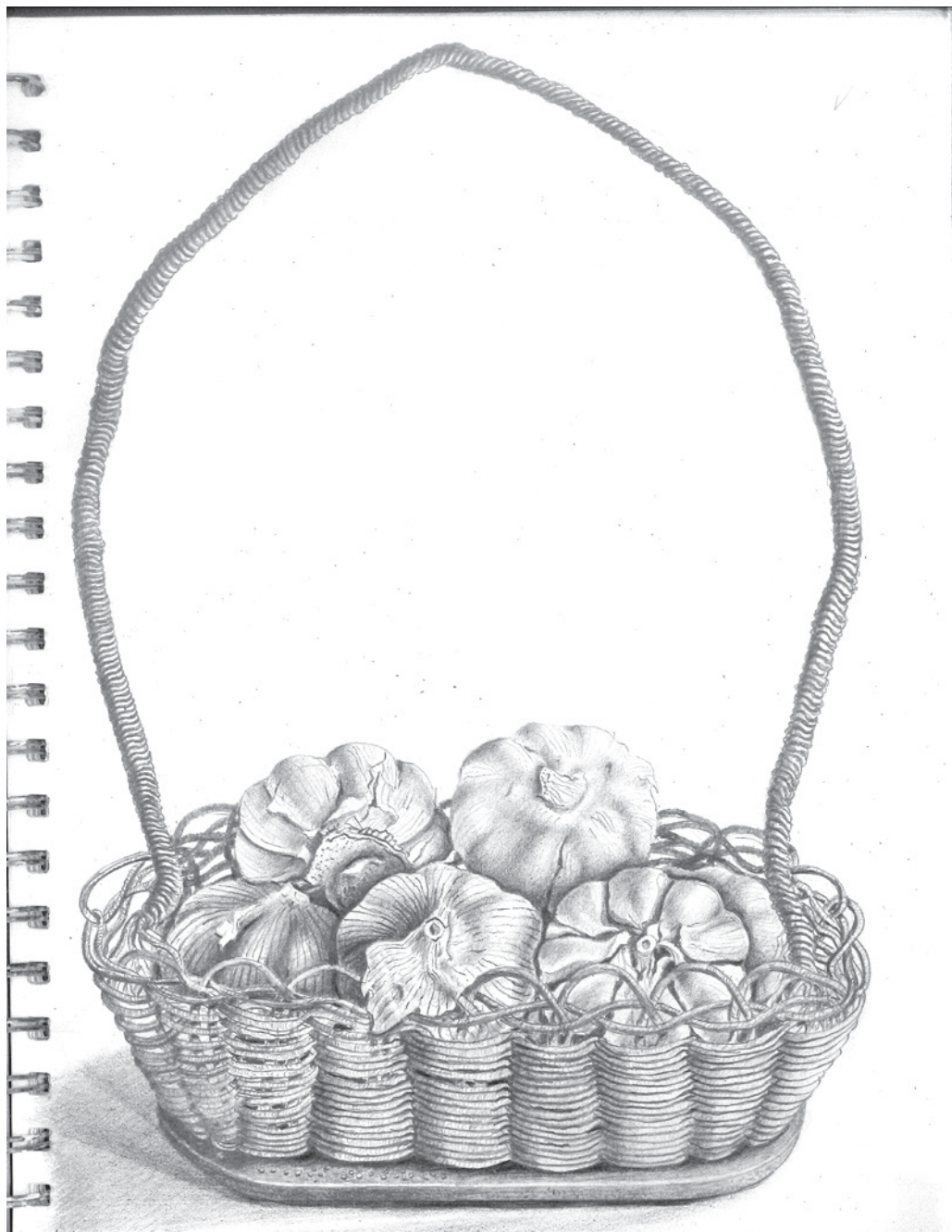
Este amasijo llama la atención, no solo por su poder nutricional, sino también por su capacidad adaptativa con otros alimentos. Los expertos hablan de “soberanía alimentaria”, y los hombres y mujeres, portadores de la tradición, empiezan su jornada llevando las arepas a la hornilla, levantándose temprano para sobrevivir y entregarnos esa masa de sol hecha con sus

propias manos. *La arepa invita* se hace en su honor, se realiza por un derecho a seguir siendo hijos del maíz.

La simpleza de la arepa antioqueña –ese lienzo enamorado de los demás sabores– devuelve al cuerpo la memoria del campo y su gente. Alimento que afirma nuestra infancia y los gozosos latidos de nuestro corazón.

Gisela Sofía Posada

Líder Programa Cultura Centro
Universidad de Antioquia



Elkin Úsuga Guisao. Sin título, lápiz sobre papel

Debido a la arepa

Carlos Sánchez Ocampo

Si está por ahí algún paisa de esos que cree en el derecho de celebrar personas, sus famas y conquistas ensartándoles un collar de arepas en el cuello; uno de esos que le agregaría al Himno Antioqueño la palabra arepa en cualquier verso y que para decir: ¡Qué suerte!, dice: ¡Qué arepa! o ¡Qué arepazo!, en fin, uno de esos capaz de jurar civil y religiosamente que Antioquia es el reino único y dorado de la arepa, si está por ahí, si todavía piensa así, eso es por patriotismo sin amasar, por terquedad o porque no ha viajado a Venezuela. Si no lo cree que siga leyendo.

Si ahora mismo se diera un paseo por el país vecino¹ entendería que, a pesar de tanta familiaridad y real tradición paisa con la masa de maíz, ese reinado está, por lo menos, compartido, sin definir proporciones, con los venezolanos. Este paisa no podría pensar que es así por casualidad o porque tantos colombianos que hay aquí han traído la costumbre. Venezuela, incluso, sería lugar de origen de la palabra arepa, pues los nativos cumana-gotos ya nombraban arepa al maíz, algo registrado

desde 1863 en el *Diccionario de la lengua de los indios cumanagotos* escrito por el padre Fray Matías Ruiz Blanco en esos años.

Vería ese paisa que aquí todas las arepas son reinas coronadas. Eso, cada una lo sabe sin adquirir arrogancia. Desde chiquita, toda arepa venezolana sabe de lo que será capaz: nada menos que de darle consistencia a un país, meterse por dentro de sus decisiones, ajustar su historia, aparecer en las leyes, en el ánimo de profesores, curas, almaceneros, taxistas y variedad de doctores. Sustanciarse con el estilo venezolano y en muchos casos sustanciarlo y en otros ser ella misma esa sustancia. Los extranjeros no las vemos, pero los venezolanos sí, aunque invisibles, flotando en la conversa y las maneras de cada coterráneo. Si algún remilgado no las come, no por eso estará exento de arepa en sus venas, pues siempre llevará por dentro las que comieron sus padres y de afuera lo perseguirán las que comerán sus hijos.

En Venezuela, cada Estado ha inventado la suya y cada pueblo tiene sus areperas famosas –no areperías–, que es como decir sus buenos restaurantes, porque en Venezuela comerse una arepa es almorzar o cenar. Una buena arepera tendrá en su surtido: andinas, barinesas, apureñas, caraqueñas, valencianas, etcétera. Los paisas, además de comerla, la usan como cuña o palita que ayuda a la cuchara a juntar los alimentos o como servilleta que repasa el plato; los venezolanos, en cambio, cuñan, entiéndase atiborran las arepas con rellenos tan variados como se los permiten los recursos vegetales y animales del país: quesos, caraotas, plátanos fritos, huevos revueltos, toda la gama de carnes, incluyendo mariscos, pescados y jamones. Si uno oye que en la arepera alguien dice: “Dame ahí una de ajedrez”, verá que le traen una arepa atestada de queso blanco y caraotas negras. Si escucha: “Andina”, verá una blanca arepa reventada de queso amarillo; si “una reina pepiada”, verá una sofisticada arepa rellena con carne de pollo, mayonesa y aguacate machacado; si “una margariteña”, esa arepa le olerá a mar que no a otra cosa pueden oler los pedazos de tiburón. Y saltando las exigencias de tiempo que tienen las tradiciones, y porque estos

días son etiquetados “socialistas”, se han inventado la solidaria, que consiste en combinar varios de esos ingredientes, a gusto del comensal, en una sola arepa.

No falta la que no trae aderezos, la arepa sola, tal vez la originaria. La llaman “viuda”. Una arepa viuda resulta igual a esas que le encantaban a Simón Bolívar y que antes que él comieron los nativos netos: Guaicaipuro, Tiuna, Chacao: una rueda de maíz cocido, amasada y asada. Esos múltiples agregados que le han inventado después, entran en la arepa sin tocar su esencia. No pueden tocarla porque la arepa, que esencialmente es un relleno de arepa, fue inventada exacta, sin que le faltara nada: la medida de maíz cocido y el beneficio simple de moler y asar. Será por eso que ha sobrevivido mientras tantos alimentos se vuelven arqueología.

Y sobrevivirá. En Venezuela no importa que debido a los rellenos y salsas cada arepa resulte un “plato” o soporte de otros alimentos, ese “plato” también se come igual que acontece con la “palita” o la “servilleta” paisa. No importa que salten dudas y preguntas respecto a la autenticidad de la arepa. ¿Son los rellenos algo que no es arepa, lo que consolida su trascendencia cultural? ¿Sobreviviría la arepa venezolana sin salsas ni rellenos? No importa. En Venezuela, país de reinas como todo mundo sabe, la arepa es la luz del día con corona y aunque existan esas preguntas y otras, nadie se las hace. Y la arepa permanecerá reina. Nada la amenaza. Cualquier venezolano aporta pruebas. Ni por asomo o imaginación se le verá un gesto de desconfianza o pregunta o duda sobre la legitimidad de la arepa, mucho menos sobre su desaparición. Aquí todos consideran, sin pensarlo siquiera, que la arepa es naturalmente eterna.² Eso, aunque todo el mundo se la coma o tal vez por eso. Paradoja feliz.

Todos creen que así será. No solo creen, el gusto y el culto por la arepa crecen y hasta invierten fe política y aspiraciones económicas en ella. En diciembre de 2009 el mismísimo presidente Chávez inauguró la primera arepera socialista en Caracas y, mientras inauguraba, confesó, ante el micrófono, que un día se comió veinte arepas con no sé quién y se echó a reír. En todo

caso a ningún venezolano le pasa por la cabeza que pueda faltar la arepa. Tendría que ser un golpe de estado que le hiciera el pan. El pan, que lo trajeron los españoles y pudiera tomarse por una contradicción constitucional. Pero no sucederá. En cambio, panes y arepas conviven hace ya cientos de años. La arepa, incluso, le ha cedido espacios al pan, pero eso es porque sabe que es la reina y que siempre tendrá su ventaja.

Crónica inédita, cortesía del autor.

Notas

1. Esta crónica fue escrita en 2010 en Venezuela. Hace parte de *Una vez en Venezuela*, libro inédito de crónicas sobre ese país.
2. Nota actualizada. En efecto, si algo ha recibido un beneficio del éxodo que millones de venezolanos viven por estos días, es la arepa. Actualmente no hay país, al menos en Sudamérica, donde no se vendan arepas venezolanas, o lo que es lo mismo, donde no esté la arepa trazando su huella cultural y salvando venezolanos. Supongo que alguien está cubriendo la deuda de escritura que el exilio le está debiendo a la arepa. Ya es hora.

Restaurantes: ¿la calidad de la arepa qué?

Por Julián Estrada Ochoa

Desde finales del siglo xv se conoce en Europa la arepa. Pocos son los cronistas españoles que habiendo pisado suelo americano no hayan escrito una referencia acerca de nuestra alimentación aborígen. Uno de ellos, Cieza de León, comenta así al respecto: “[...] entre los indios de que voy tratando, se hace el mejor y más sabroso pan de maíz, tan gustoso y bien amasado, que es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno”. Por nuestra parte, hoy podemos afirmar que la arepa constituye la receta indígena de mayor importancia en nuestro medio, cuya difusión va desde el norte de México hasta el Sur de Chile, obviamente con mínimas variaciones en su proceso de elaboración y sus denominaciones. Personalmente, he realizado una investigación antropológica sobre nuestra alimentación y puedo asegurar que dicha preparación entrega material suficiente para un capítulo exclusivo, siendo numerosos los aspectos que podrían tratarse alrededor de tan peculiar receta; sin embargo, para efectos de este comentario debo concretarme en el papel

que la arepa juega dentro del mundo gastronómico que nos rodea, y es por ello que dejaré de lado observaciones históricas, míticas y sociológicas.

El símbolo universal de la alimentación es el pan. Si bien este pertenece a otras culturas, en América su homólogo es la arepa, la cual a su vez en esta comarca (Antioquia) se convierte en símbolo de territorialidad. Existen múltiples posibilidades para realizar una clasificación de arepas. Por una parte, podríamos hablar de su forma (redondas, planas, gruesas, bolas, telas), por otra, depende del tipo de maíz utilizado y de la consistencia final de la receta (masuda, tostada, aliñada, choclo, mote, pelado, afrecho, amarillo, trillado). Como pretender una clasificación de su sabor puede convertirse en una disquisición de nunca acabar, convengamos entonces que, independientemente de su forma, consistencia y tipo de maíz, lo más importante de una arepa es que esté recién hecha. Digo lo anterior, pues existen productos y preparaciones que toleran y optimizan su sabor con el paso del tiempo (quesos, encurtidos, cecinas), pero en el caso de la arepa esto no ocurre y su punto ideal es la frescura... ¡la arepa debe de ser fresca! He aquí el asunto que motiva este comentario: todo restaurante de categoría sabe muy bien el papel que cumple el pan como acompañamiento de sus platos. Un mal pan o un pan viejo hace olvidar el sabor de una excelente salsa, por ello el empeño que hoy encontramos al momento de este servicio.

El arraigo de nuestro pueblo a su “pan cultural” ha obligado a los restaurantes de esta ciudad a presentar combinadamente canastillas con panes y arepas: porque los platos de la carta así lo exigen (en el caso de ofrecer frijoles, sancocho, mondongo, etcétera), de otra, porque el sabor de la arepa no riñe con las salsas de la más sofisticada cocina internacional. En este orden de ideas (no es regla general) han descuidado la calidad de este producto y la causa es una: la industrialización y comercialización de la arepa con la consecuente simplificación de labores en la cocina y disminución aparente de costos. Pues bien, no estoy de acuerdo con este proceder. Partiendo de la base de que todo

restaurante de categoría posee un equipo culinario de calidad, la elaboración de arepas se reduce a una programación de trabajo en donde una máquina de moler adaptada a un motor y una polea efectúa en poco tiempo la operación más engorrosa y costosa que exige la receta. Es posible que me esté equivocando respecto a las implicaciones de costo y beneficio que esta modalidad conlleva, pero de algo estoy completamente seguro: la calidad de la arepa industrial jamás igualará aquella hecha en casa.

Una estrategia frecuentemente utilizada en todos los restaurantes del mundo –cuando la demanda de la cocina está al tope– consiste en enviar la canastilla de pan a la mesa de comensales. Entre nosotros podría contarse con los dedos de la mano los clientes que no pellizcan pan y arepa antes de llegar su pedido. La calidad de este primer bocado amortigua, condiciona y anuncia la disposición de lo que falta por servirse. Para todo restaurante de esta ciudad, hornear su propio pan puede ser algo dispendioso; pero en lo que a las arepas se refiere, no debe olvidar que la mayoría de sus clientes han sido criados con este alimento, cuya tradición de consumo no tiene quinientos años, sino los milenios que lleva el maíz sobre la tierra.

Un comentario final: Comer a la carta constituye la oportunidad de confeccionar un pedido tal y como los jugos gástricos nos lo señalen; de allí la importancia de efectuar una lectura de ella sin presiones para lograr construir el verdadero placer que significa “comer a la carta”. A propósito, en la época en que los buenos restaurantes comenzaban a imponerse, Diderot justificaba así a Sophie Volland sus preferencias por el restaurante: “¿Que si le he tomado gusto al restaurante? Francamente, sí, un gusto infinito. Se sirve un poco caro, pero a cualquier hora del día. La bella hotelera jamás va a charlas con sus parroquianos; es demasiado honrada y decente para hacerlo. Se come solo, cada cual en su reservado, vigilado por ella, que, además se acerca cada rato para ver si todo está en su punto. Esto es una maravilla, y me da la sensación de que a todo el mundo le gusta”.

Tomado de *Mantel de cuadros*, Colección de Autores Antioqueños, 1995, pp. 107-109

Arepa

Luz Marina Vélez Jiménez

*Acaba de moler, y con la masa
va extendiendo en las manos las arepas,
colocándolas después en la callana
y tostadas de un lado las voltea.*

Gregorio Gutiérrez González.

Los cumanagotos llamaban al maíz Cariaco, “erépa”, de allí viene su nombre perdido en la noche de los tiempos. Pan de maíz de forma circular, hecho de maíz ablandado, en cualquiera de sus variedades, tierno o seco, armado por manos laboriosas que conocen las mañas de la masa y el fuego, asada en callana, rescoldo, parrilla, horno o fuego directo, sigue siendo el alimento básico y milenario que acompaña el inicio y despuntar del día de trabajadores, estudiantes y amas de casa de gran parte del país.

Sencilla y económica, cotidiana y festiva, ha soportado el paso del tiempo y los avances de la tecnología hasta convertirse en producto industrial; cada cocina, cada mujer y región le dan un sabor y forma peculiar. Pero todos llegarán al acuerdo de que no hay como la arepa hecha en casa con amor. Algún

sabio o filósofo popular algún día dijo: “La vida, como la arepa, sabe a lo que se le unte”. Básica e indispensable como la vida, siempre será símbolo culinario de la identidad colombiana.

Tomado de *Solo de maíz vive el hombre*, Colegiatura Colombiana. Institución Universitaria, 2005.

Mito y poética del maíz

Luz Marina Vélez Jiménez

*Lujo de hombres y lujo de mujeres,
tener muchos hijos.
Viejos, niños, hombres y mujeres,
se volvían hormigas después
de la cosecha, para acarrear el maíz;
hormigas, hormigas,
hormigas, hormigas*

Miguel Ángel Asturias, *Hombres de maíz*

En las tierras del valle del Sinú, desde tiempos inmemorables las crías de la hicoitea que por primera vez ven los rayos del sol por los meses de abril y mayo anuncian, con el acompañamiento del chillido de los monos colorados, la llegada de la época de lluvias y marcan también el inicio de la siembra del maíz.

Dicen por estas tierras que si en época de siembra no falta el “garapacho de hicoitea”, especie de cocido elaborado con la carne de la hicoitea que cazan los hombres antes de comenzar la siembra, la cosecha prometerá buenos frutos y no habrá pérdidas ni fracasos. Este succulento plato se acompaña de fritos y chicha de maíz. Cada uno de los momentos del cultivo

se vincula y se sincroniza con una compleja red de eventos biológicos ocurridos en el medio ambiente, y a la vez los sujetos los marcan simbólicamente a través de celebraciones, rituales y mitos, acompañados ellos por supuesto con un sinnúmero de preparaciones culinarias donde no puede faltar el sagrado grano como ingrediente principal.

Relacionada con el maíz existe toda una serie de ritos, relatos y expresiones populares en los cuales se enuncian las experiencias del cotidiano vivir, además de un sinfín de creencias y costumbres que a través de generaciones han pertenecido a una cultura y que imparten identidad a un pueblo.

En diversos grupos indígenas del país el maíz ha mantenido su carácter religioso como legado de los antepasados, del *illo tempore*, del tiempo inmemorial. Carácter constantemente evocado en las ceremonias, los mitos, las leyendas de chibchas, mayasquiches, guaraníes, emberás, tunebos, guambianos; leyendas que hacen nacer al hombre del maíz; historias de hombres inmolados como ofrenda a los dioses, narices desenterradas, como en la leyenda guaraní, de donde brotó la primera planta.

El maíz como causa y origen de vida está siempre presente en los mitos de las culturas que lo tienen como sustento cotidiano, hace parte de los relatos con los que las personas explican su origen y legitiman la organización del mundo que conocen. El carácter sagrado que el maíz tiene para estas culturas se acentúa cuando estos mitos toman forma, son representados y escenificados en los diversos rituales que marcan los diferentes momentos del ciclo vital y reproductivo del individuo, la sociedad y el mismo maíz.

A través de estos ritos se renuevan y se recrean los mensajes y postulados sagrados que sustentan el orden cósmico y terrenal, que explican el origen, la fertilidad, la creación, lo humano y lo divino.

En el ritual el maíz es transformado en objeto sagrado, reafirmando su origen divino que sirve de molde y base del orden social. Solo a través del ritual es posible transmitir y

expresar la importancia y significación que el maíz tiene para las culturas, es rememoración, es volver al tiempo del origen, al tiempo del sentido.

No hay duda de que los elementos esenciales para la supervivencia de una cultura exigen de una explicación ontológica, una explicación sobre su origen. Del maíz existen mitos y leyendas que lo definen como elemento fundamental, como realidad simbólica, como punto de encuentro de cosmovisiones, imaginarios y representaciones del ser y del hacer del grupo frente a la naturaleza, los dioses y los hombres.

En los mitos sobre el maíz encontramos que son los dioses o seres sobrenaturales y creadores quienes regalan y encargan el cuidado del maíz, en un acto de alianza, generosidad y solidaridad a los hombres

De esta forma es como los indígenas Emberá, una de las etnias más representativas del occidente colombiano, ven al maíz como un regalo de los dioses con el cual nutren su cuerpo, su espíritu y al tiempo a los poderes espirituales que los beneficiaron con tan sagrado alimento. De ellos retomamos el siguiente relato, el primero de una breve selección de los mitos indígenas de Colombia, en donde se cuentan las historias primordiales que constituyen la esencia y la existencia de la sagrada semilla.

Tomado de *Solo de maíz vive el hombre*, Colegiatura Colombiana. Institución Universitaria, 2005.

Historia de Betata (el abuelito del maíz) Mitología Emberá

Luz Marina Vélez Jiménez

“Betata es la figura de una muchacha que llegaba en la noche. Mandaba todos los animales: ardilla, gurre, guagua, todos, que trabajaban haciendo rocería (es decir, regando el maíz al voleo y luego tumbando el monte encima).

Trabajaban toda la noche. Al otro día, la gente se levantaba y veía esas rocerías tan inmensas.

Por la noche, terminada la rocería, los animales, en figura como de gente, venían y hacían fiesta y tomaban chicha de maíz fuertiada en los chokó.

Por la noche, Betata venía a la casa y trabajaba. Las mujeres no tenían que trabajar, solamente tenían que dormir con el marido. Betata hacía todo el trabajo del maíz. Hacía canastos y cantaritos. Tostaba y molía el maíz en la piedra. Al otro día amanecían los jabaras llenos de harina para toda la familia.

Una vez llegó un muchacho (un indio dice que es Carabí, la luna) y le ofreció muchas cosas buenas. Le dijo que tenía buena finca, le dio buen ajuar y muchos adornos y se la llevó a vivir con él muy lejos, a otra parte. Nadie volvió a hacer los trabajos en la noche. Antes de irse, Betata enseñó a las mujeres a hacer los cántaros y los canastos, a tostar maíz, y a moler la harina, a hacer la chicha de maíz. Este es trabajo de la noche; las mujeres de antigua solo tostaban y molían de noche”.¹²

Algunos esperan que Betata vuelva algún día a ayudar a los Emberá en su trabajo. Pero aún hoy está presente. Cuando se cosecha el maíz aparecen mazorcas que tienen varios colinos en una sola, aunque no cargan completamente y en los sitios de contacto carecen de granos, otras solo cargan en hileras. Es Betata con sus hijos. Se recogen con gran cuidado y se cuelgan sobre la puerta del tambo en una pared de corredor, encima del fogón o en otro lugar especial, teniendo siempre cuidado que no les vaya a entrar gorgojo.

Cuando se termina de rozar, se lleva a Betata a la rocería recién terminada. La gente se sube al tronco de un gran árbol, levanta a Betata en lo alto y grita cuatro veces con mucha fuerza: ¡Betata, que crezca grande mi maíz! ¡Betata, que cargue mucho mi maíz! Y Betata oye y ese año habrá mucha comida. No faltará la harina. Habrá fiesta y alegría. No faltará la chicha.

De los Emberá se recoge otro relato en el cual el origen de la planta del maíz es asociado al de su complemento en el cultivo y en la cocina, el fríjol:

“Un gallinazo vino y se asentó en un palo que estaba clavado y se cagaba y se cagaba. Entonces espantó y decía que se vaya; el dueño decía que se quitara. Gallinazo se voló.

En seis meses, el dueño miró la mierda y vio saliendo una hierba que se creció hasta que dio espiga. Le dio una mazorca. El dueño la dejó hasta que quedó duro maicito, y le cogió y preguntaba qué sería. Otros le decían que es be, el maíz, entonces lo sembraron y se resultó.

Y después dio como un bejuquito y lo enredaron en palo de maíz y arriba se floreció. En dos meses tenía unas vainitas; dejó

madurar y entonces desgajó. Era el fríjol. Desgranaron y pusieron a cocinar, a probar. Y puso bueno en la boca. Era ka o chaakita”¹³

Estos mitos corroboran la realidad de los grupos. La relación estrecha y fundamental del maíz con la tierra, el hombre y los dioses. Lo hacen proceder o bien del mundo de arriba, o bien del mundo de abajo, expresando las relaciones horizontales y verticales del grupo.

El maíz es una conjunción de lluvia y fuego, de energías ascendentes y descendentes que al equilibrarse producen la planta y su fruto, el alimento y la vida. En este sentido, el maíz es un símbolo de la verticalidad del eje que une al cielo y la tierra. De esta mediación surge como resultado la *conjunctio oppositorum* de dos energías cósmicas que porta en sí mismo.

En el mito nuestras raíces se fortalecen, se agarran a la tierra, al origen de lo que hemos sido, somos y seremos, gente hecha de maíz. En la actualidad se busca la comprensión del mundo en la explicación científica, ya no en la magia, la religión ni la poesía. Los mitos se han desdibujado, ya no son lo que solían ser, han cambiado dirían algunos. Sin embargo, pasado o presente, ciencia o mito, el maíz es sustento vital de Colombia. Cada cosmogonía, cada saber popular narra cómo los primeros hombres conocieron y adoptaron la semilla dorada que les proporcionaría el sustento vital y espiritual.

Como alimento base¹⁴, objeto cultural y don sagrado, el maíz está estrechamente ligado al pasado de nuestras culturas, a esa conjunción de tiempo y espacio donde todo tuvo su origen: el mundo, el hombre y hasta los dioses; allí de donde nuestras raíces se nutren y absorben pensamientos y sueños que permiten la posibilidad de explicar y ser explicados, la posibilidad de crear y ser creados.

La palabra poética o no, salida del mito o de cualquier otro relato, tiene una inmensa capacidad creativa y generadora. Existe lo que se nombra. La palabra crea realidades, genera relaciones, cuenta historias, da sentido a la experiencia, al sueño, la fantasía, la utopía. El maíz y el hombre son palabras que habitan el espacio de un sistema cultural llamado alimento.

Somos palabra hecha maíz, somos lo que comemos, somos maíz. Nos creamos, nos inventamos, nos construimos en la palabra, en el mito, en el canto, en la poesía, en el cuento y hasta en el chisme que escuchamos al calor de un fogón que arrulla en el rescoldo las arepas de maíz.

Caragabi, Dios creador de los hombres y el mundo en la cultura Emberá, hizo todas las cosas, nombrándolas con la palabra.

Cuenta Luis Fernando Vélez (1990:21) en un mito reconstruido con versiones recogidas a mediados del siglo xx que *Caragabi*, “mandó razón a todas las gentes, de todas partes, que se pusieran a trabajar de distintos modos y empezó su correría para observar lo que hacían. Al pasar por donde estaban trabajando los habitantes de su mundo, el mundo de la tierra, preguntaba: “tú, ¿qué haces ahí?” y algunos contestaban: “sembramos piedras”, inmediatamente convertía en piedras lo que habían nombrado. “Y tú, ¿qué haces?”, preguntaba al otro. “Siembro maíz”, contestaba, y lo que sembraba resultaba maíz. Igual cosa sucedió con todo lo demás, menos con los animales, que entonces no los había”.

Este mismo autor reproduce un mito recogido por Milcíades Chávez, en donde se narra cómo los Catiós o Emberás conocen el maíz y el chontaduro, alimentos de gran significado y valor para ellos.

Notas

12. VÉLEZ, Vélez Luis Fernando. 1990. *Relatos tradicionales de la cultura Catía*. Medellín. Universidad de Antioquia, pp. 21-88.
13. VASCO, Uribe Guillermo. 1987. *Semejantes a los dioses*. Cerámica y cestería Emberá-Chamí. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá. p. 88.
14. Referido al caso de regímenes alimenticios de sociedades mediante algunos cultivos básicos en contraste con las sociedades post industriales, las cuales acuden permanentemente a múltiples productos de diversa procedencia ecológica. (Gálvez, 1997: 57).

Tomado de: *Solo de maíz vive el hombre*, Colegiatura Colombiana. Institución Universitaria, 2005.



Elkin Úsuga Guisao. Sin título, lápiz sobre papel

Chifa

Juan Carlos Orrego Arismendi

Después de haber peregrinado a tumbas con caracteres orientales en forma de casa y de avistar una y otra vez la “Iglesia China” acomodada entre los comercios de la avenida Brasil, solo ahora estoy en la médula de tan compleja manifestación cultural: el Barrio Chino de Lima, alargado sobre una cuadra del pleno centro de la ciudad. Rafael ha viajado a la selva –¿mencionó el río Madre de Dios cuando salía con las maletas?– y, para paliar su orfandad temporal, Cristina y María Fernanda han venido conmigo hasta este rincón pintoresco de la capital peruana.

Sobre el jirón Andahuaylas, paralelamente, se abre un pórtico majestuoso de los que solo se ven en los filmes de Bertolucci, mientras que al fondo, donde acaba la cuadra a que se reduce el barrio, un famoso banco peruano exhibe su rótulo comercial en letras chinas. Distráido con las explicaciones de Cristina, reparo muy tarde en que sobre el adoquinado han sido representados los animales del horóscopo: ahora piso el conejo y sospecho que varios pasos atrás, irremediabilmente, ha quedado el rombo con la figura del buey, uncido al día de

mi nacimiento. María Fernanda, gozosa, estira los brazos a los transeúntes cholos que circulan por aquella vía cerrada para el tráfico vehicular. Los gestos de la niña son, qué duda cabe, los que dicta el instinto azuzado por el recuerdo –o la impresión– de una experiencia feliz.

Cristina dispone que nuestro almuerzo tenga lugar en San Joy Lao, acaso el *chifa* –como llaman aquí a los restaurantes chinos– más afamado del sector. Nos reciben brillos dorados, cortinajes vinotintos, espejos, flores y meseros cuyos ojos son un par de grados más rasgados que los del promedio de la humanidad andina. Ceremoniosamente, uno de ellos indica que podemos seguir hacia el segundo piso que se levanta al fondo del local. Familias enteras ocupan las mesas, concentradas en cucharear los platos con carne y vegetales –islas artificiales sobre el mar blanco del mantel– de que se compone su infinito yantar. Dos cosas muy limeñas sobreviven, empero, en esos cuadros de devoción oriental: el rancio y nobiliario estilo que parecen dictar los movimientos de los comensales y el líquido amarillo de la Inca Kola que moja sus bocados.

Luego de un erudito intercambio de preguntas, respuestas y sugerencias entre Cristina y el mesero que nos ha tocado en suerte –acaso así estaba previsto en un pastelito de arroz–, quedan ordenadas nuestras viandas: comeremos arroz chaurifa, lomo de cerdo entre leguminosas –bañado con salsas de nombre ininteligible– y un plato de pollo agridulce. María Fernanda, que ha asistido a la sesuda consulta con una cara de circunstancias, comerá una sopa de queso. Su madre, mientras velamos los cubiertos, le hace bromas digitales en la nariz; la niña ríe, sobre todo cuando Cristina acompaña sus pellizcos con la palabra kion. Minutos después mi anfitriona se ve obligada a explicarme –no sin que su cara trasluzca alguna sorpresa– que tal es el modo de llamar al jengibre en Lima. La pequeña, como si ya lo supiera, echa sobre mí una mirada que me parece ceñuda, y yo siento culpa por no conocer mejor las implicaciones de la masiva migración de mano

de obra oriental por los días en que las leyes peruanas –o el remordimiento– decidieron poner coto a buena parte de los excesos perpetrados contra los indígenas.

El *chaufa* es un arroz ligero, desembarazado de condimentos y salpicado, con bastante prudencia, de trozos de carne blanca y vegetal verde. A medias consolado por el exquisito humear pienso, con alguna nostalgia, en los congestionados arroces del fogón chino de Medellín. Divertida con mis pucheros, Cristina me explica que se trata apenas de un acompañante del plato fuerte o, si así prefiero considerarlo, de una entrada. Mientras lo dice va dosificando con evidente magisterio las cucharadas que van a parar a la boca aplicada de su hija. El hambre punzante no me permite asimilar la explicación, y ya voy por la mitad de la taza –entregado a un masticar que empieza a hacerse monótono– cuando advierto que Cristina apenas ha tomado un par de arroces de su porción. Lo olvido todo cuando llega la apetitosa fuente con trozos de carne parda cobijados entre las vainas de finas leguminosas. A un lado de la nueva bandeja, una salsa oscura me hace pensar en secretos marinos, en intimidades de ostras; excitado, por completo olvidado de la compostura que todos los comensales guardan a pesar del poder magnético de los platos, ataco la comida como un pirata. Cristina finge no verme mientras pasa a la boca de María Fernanda tiernas hilachas de carne. La niña, sin embargo, no pierde uno solo de mis gestos de motín.

Al final, quedan más de dos terceras partes del último servicio –hojuelas de pollo anegadas en un mar naranja– abandonadas en la mesa. Mi repleción es pantagruélica y he quedado, en virtud de ella, reducido a la inmovilidad. No tengo más remedio que asistir, con pasividad molusca, a la dulce comunión de madre e hija, quienes, sin perder el decoro, lamen alternadamente un confite de pétalos de rosa. Mil aromas llegan hasta mí desde la claraboya de la cocina, y tanto me repugnan como me tientan. Se me ocurre que por mis excesos pueriles he sido olvidado en el banquillo de los castigos, y que aquí estaré en

tanto no aprenda las maneras correctas que estas dos mujeres ejemplares despliegan con paciencia ante mis narices. Casi al mismo tiempo, mi obsesión por la simetría –siempre inoportuna– me lleva a lamentarme por no haber nacido en el año del cerdo o el mono.

Tomado de *Viaje al Perú*, Editorial Universidad de Antioquia, Medellín, 2010, pp. 54-56.

Mercado

Juan Carlos Orrego Arismendi

A un lado de la plaza Túpac Amaru –hecho piedra, el caudillo vigila desde el correspondiente pedestal–, se alza el mercado popular de Magdalena del Mar. Pero el vínculo entre el indio rebelde y este dédalo comercial va más allá de la simple casualidad del ordenamiento urbano: el mercado, poderoso por obra de su tradición, reivindica al Perú contra las asechanzas de las grandes cadenas de hipermercados, escasas en este extremo de Lima. Una vez se está entre los tenderetes del abasto popular, el recuerdo de las suntuosas tiendas de Wong o Metro puede antojarse tan ofensivo como la idea de lo español en las contiendas más sangrientas de los siglos pasados. Aquí la orgullosa bandera peruana flamea por algo más que el cumplimiento de un decreto. Los primeros pasos por el laberinto no me ponen ante una estampa singular que me haga sentir foráneo: veo cajones repletos de maíz trillado y puestos de jugo de naranja rodeados por hombres con resaca. Sin embargo, cuando menos lo pienso estoy ya instalado, sin remedio, en otro mundo: al doblar una esquina choco contra un manojito de cebollas gigantes

colgadas del alero de una caseta, y casi caigo contra una pila de almohadones rellenos de largos fideos en madeja. Gases de jengibre y rocoto molido avanzan contra mí y me obligan a enfilarse por el centro de la pasarela. Las señales de tránsito son bolsas con caracteres chinos.

En un cruce de avenidas ornadas con verduras me veo, de nuevo, ante un expendio de maíz desgranado. Ahora logro advertir lo que antes no pude o no quise: los granos son enormes como monedas. Pero no es solo eso: a un lado del cajón que ha llamado mi atención hay otro, y más allá otros, en un sincronizado mosaico de cuadrículas y colores surtidos. Los granos van desde el amarillo mortecino hasta un morado que, de lo muy intenso, se antoja ofensivo. Estiro un brazo para palpar las oscuras piedrecillas y, como por arte de magia, aparecen engastadas en una tusa. Al reparar en los cajones que contienen el maíz veo que en algunos de ellos hay granos sueltos y en otros mazorcas, en proporciones iguales que solo ahora, en este extraño mundo de volúmenes y formas cambiantes, me son reveladas. Vuelvo sobre mis espaldas tratando de descubrir pájaros o grillos sobre las hojas verdes que cuelgan de los puestos.

Un olor deliciosamente nauseabundo me lleva hasta el mesón de una pescadería. Sobre los baldosines, como abandonados por su asesino –el dependiente, concentrado ahora ante un balde rebosante de cangrejos–, los hijos del mar yacen con el cuidado de quien se sabe con el vientre abierto. Un bonito de casi una vara parece observarme con su ojo, que empieza a ponerse turbio; la boquita, insolente, se ha congelado en un gesto jactancioso. Paso un dedo por su lomo oscuro; a pesar de la húmeda suavidad, el frío terrible que lo envuelve punza mi yema. Cuando retiro la mano para esconderla tras la espalda, el pescadero suspende su tarea y me mira con tanta atención que acabo ruborizándome. Enseguida toma por las tenazas a uno de los crustáceos y me lo ofrece con desinterés. Cuando me niego a la oferta vuelve a agacharse sobre los cangrejos y

me olvida para siempre. Entonces me entrego, tranquilo, a consolar al bonito con mis caricias.

Esta visita al mercado, ajena a urgencias biológicas y transacciones económicas, más parece un paseo por un museo. Un museo vivo, con gente, cosas y símbolos en marcha. Un museo libre de aquella superstición pasadista que hace que una vasija profana y mugrienta sea adorada como una joya o como reliquia de santo. Un museo que, como ningún otro, es réplica perfecta de una compleja realidad etnográfica y donde la escenografía ha sido diseñada con redonda justeza: aquí el carnicero en su cubículo no es algo distinto a sí mismo; el chino que vende espárragos no es, por error de un museógrafo romántico, un chamán manipulador de inciensos; y, en el colmo de la alucinación arqueológica, un pimentón no es un masturbador ritual. Pero lo mejor de todo es que este museo existe indolentemente, despreocupado de la eventual presencia de observadores, y no por ello es menos revelador en el montaje de sus objetos. Sin embargo, desisto de perderme en delirantes ejercicios de hermenéutica a través de las lechugas peruanas y, con pudor de ser descubierto en medio del entusiasmo contemplativo, decido fingirme interesado por mi alacena. Así que, como si en ello me fuera la vida, pregunto por el precio de un kilogramo de camote. Descarto cualquier averiguación a propósito de las papas: su aterradora variedad obliga a dominar jerga y códigos de filatelista.

Acaso la impresión de sentirme entre objetos de colección es la que me impide probar las diversas preparaciones ofrecidas en algunos ventorrillos. O quizá mi escrúpulo ante la apariencia acartonada de los trocitos de charqui, carne de alpaca deshidratada, o las mefíticas mayonesas que coronan, en redondel, la bola de puré. En cuanto a las humitas, me desconcierta el hecho de que su masa sea dulce –según me dicen–, por completo disonante del tesoro salado envuelto en las hojas de nuestros tamales. Descubro que soy quisquilloso y propenso al asco, y se me ocurre que solo por no confesármelo –o por aplazar la confesión tanto como sea posible– es que me fuerzo a verlo

todo como una intocable exposición cultural, cuyos significados podrían arruinarse al primer mordisco. ¿O es que esta aversión disfrazada de contemplación es lo que, necesariamente, nos posee en cualquier museo?

Tomado de *Viaje al Perú*, Editorial Universidad de Antioquia, Medellín, 2010, pp. 6-8



Elkin Úsuga Guisao. Sin título, lápiz sobre papel

El sancocho de piedras

Anónimo

Un relato anónimo, cuyo origen es imprecisable. Con lógicas variantes, gracias a sus diversos entornos, hay versiones en varios países latinoamericanos; incluido Brasil, donde se le conoce como “La sopa de piedras”. La que aquí se presenta fue recogida en alguna región de Antioquia.

Iba un hombre de viaje. A pie. Caminando por un caminito en medio monte, hora tras hora, tras hora. Sin comer nada desde la madrugada, cuando salió con unos tragos de café. Pensó que tal vez en el camino encontraría qué comer, pero no encontró nada, ninguna fruta, animal ninguno que pudiera cazar; pensó que en las casitas le darían algo, pero no había encontrado ninguna casita: pantano y tierra y un camino a ratos perdido entre el monte. Ya eran como las dos de la tarde, cuando vio un ranchito a la orilla del camino. ¡Qué alegría! Llamó a la puerta:

–¡Ave María purísima! –Nada.

–¡Ave María purísima! –Y al ratico le contestó una vieja.

–¡Sin pecao concebida! –Y salió a abrir.

Era una viejita muy vieja y casi sorda.

Estaba parada en la puertecita del rancho, que era un ranchito de cuatro guaduas clavadas en el suelo, al puro bordito del camino, y techado con paja.

La vieja miró al recién llegado, joven, moreno claro, delgado, de ojos y cabellos castaños. Viene de sombrero de paja echado hacia atrás, y trae ruana colgada del hombro. Los pies descalzos, y el pantano le llega a la rodilla. La vieja lo mira como diciéndole: “¿Qué se le ofrece?”.

El hombre sonrío: Buenas y santas –dice–. Vengo rendido. ¡Qué camino! A ver si usted me hace la caridá y me regala un clarito... con panela...

–Eh... ¡ajualá! –La vieja menea la cabeza–. Hoy no se hizo mazamorra en este rancho.

–Bueno –vuelve a sonreír el hombre–. Me conformo con un traguito de leche... con dulce de macho.

–¡Jm! –gruñe la vieja–. Ajualá. ¡Pero aquí no hay vaca!

¡Y ese hombre muriéndose de hambre!

¿Yo qué pidiera, por la virgen?

Sonríe y medio rascándose la cabeza, dice muy tranquilo: –Bueno. Está bien. ¡Deme pues un chocolatico y quedamos arreglaos!

La vieja se pone la mano en la cara y dice muy preocupada: –Vea, señor: en esta casa no hay nada, nada. Y por aquí cerquita no se consigue nada, nada. ¿Usted viene de arriba? Pa ese lao no hay nada; y pal lao de abajo se gastan dos o tres horas pa llegar al pueblo. Yo aquí vivo con un hijo mío, que anda por el pueblo. Él se fue de madrugada, y debe llegar esta noche con mercao pa la semana... Pero hoy no hay nada. ¡Nada!...

La vieja está muy preocupada y quisiera ayudarle al muchacho. Tiene pena de que en el rancho no haya nada. Nada. Y de golpe piensa que ese pobre muchacho puede ser Cristo, que

anda sufriendo por el mundo y ella quiere ayudarlo, pero no hay nada. Si hubiera venido mañana...

–Pero, idéntrese! Dentre y descanse. Cúbrase, que viene baño en sudor...

–¡Recorriendo! Ando recorriendo, señora, y lo malo es que todavía tengo que echar mucha pata hasta salir al Valle, o al Tolima. Sonríe. Y luego, con cara de mucha resignación, dice:

–Bueno: ¡será hacer un sancocho de piedras!

–¿Sancocho de piedras? –dice la vieja–.

¿Habrase visto?

–¿Hay candela?

Pues leña es lo único que sobra aquí.

–A ver, mi señora: ¿Tiene una ollita por ai? Álcemela al fogón, me hace el bien. Llénela de agua y atice la candela, que yo voy a traer las piedras pal sancocho.

Salta el paisa al camino y escoge tres piedras lisas, del tamaño de papas, las lava bien en el chorro y las echa a la olla. Después se sienta en la banquita y dice:

–Bueno: ahora lo único que hay que hacer es esperar a que hirva. Descansemos...

La vieja, con los ojos muy abiertos, mira la ollita y mira al hombre, mientras refunfuña:

–¡Jm! ¡Sa...ncocho de piedras! ¡Jm!...

–Ya verá lo bueno que queda, mi señora. Ya verá. ¡Ah, pero nos falta la sal! ¡Qué descuido el de nosotros! La sal... ¡Qué mal cocinero soy! ¿Y qué más nos falta? Los aliños: ¿Tiene un poquito? Eso es... cebollita, tomate, yerbitas...

–Tenga a ver... ¿con esto habrá?

–¡Demás! –El paisano cuelga la ruana en un clavito y pregunta:

–¿Qué estaba haciendo usted cuando yo llegué?

–¿Yo? Iba a barrer la cocina...

–Preste acá la escoba, yo se la barro. –Sonríe.

–¡No, ni por pienso! ¡Cómo se le ofrece!

–¡Yo se la barro! ¡Quite de aí, pa no echale tierra en las patas!..

–¡Ave María! –dice la vieja–. ¡Je, je, je! Qué tentación es ver a un hombre barriendo, je, je, je.

Sale la mujer, muerta de risa, y al momentico regresa:

–Vea: allí me encontré dos papas y una yuca: ¿Se le pueden echar al sancocho de piedras?

–¡Uh, demás! Écheselas picadas en trocitos.

La mujercita empieza a picarlas con un cuchillo cocinero y dice de pronto:

–¿Con este sancocho también se come aguacate?

–¡Pís claro! ¿Onde está el garabato?

Sale el muchacho y, a poco, regresa con un hermoso aguacate maduro, dos chócolos, plátano verde y una tira de carne oscura, seca, que muestra a la vieja mientras pregunta:

–¿Qué será esta gurupera, vieja?

–¿Aónde la encontró?

–Colgando de una horqueta.

–Ah, sí: eso es un pedazo de carne de guagua, de una que dejó Manuel secándose al sol.

–Y se pondrá bravo si la echamos a nadar un ratico?

La vieja ríe y la carne va a templar a la olla, con los chócolos partidos en rodajas, mientras la vieja aplasta tajadas de plátano verde para hacer patacones, que reemplazan el pan y hasta la arepa.

Un poco más de candela, un agitar de la china y ya la olla empieza a hervir.

El muchacho se sienta en un banquito y se pone a cachar con la vieja de las madre-monte y los duendes, de las patasolas y los rescoldaos; hablan también del tigre, que se oye por la noche en las cañadas y de las culebras de todas clases y colores. Hasta que al fin la vieja dice:

–Bueno, esto como que ya está.

Bajan la olla y empieza el muchacho a servirse un buen sancocho de guagua en un plato de peltre con flores amarillas, que lavó bien en el chorro. Un aroma exquisito llena la cocina. El hombre come en silencio, sin dar descanso a la pañadora de naranjo. Engulle de lo lindo y la vieja goza viéndolo comer. No le quita los ojos de encima, esperando el momento en que se coma las piedras del fondo. El hombre come y come, hasta que ya no puede más. Con la última cucharada se levanta y dice:

–Comida hecha, compañía deshecha; pero me tengo que ir ligero, no vaya a ser que me coja la noche en el camino...

–Que mi Dios le pague y le dé el cielo...

Sale el joven a la puerta del ranchito, se tira su ruana al hombro...

–¿Y las piedras, joven? ¡Las piedras!

–¿No se las va a comer, pues?

–Ajualá, mi señora –dice el paisa, guiñando un ojo con gracia y con marrulla...

La vieja se recuesta en la puerta del rancho y ve cómo se va alejando el muchacho a grandes zancadas, camino adelante...

–Adiós, niño: ¡que la Virgen lo lleve con bien!, –piensa la vieja en sus hijos que andan recorriendo mundo, y en Jesucristo que vive errante, sufriendo tanto. Una lágrima enturbia sus pupilas. Sonríe feliz...

Tomado de *El testamento del paisa*. Recopilación y transcripción de Agustín Jaramillo Londoño. Editorial Lealón, Medellín, 2007.

La cocina, ingrediente de creación literaria

Por Julián Estrada Ochoa

Independientemente de la época, movimiento de moda, origen geográfico o posición política, la literatura universal ha recurrido a la atmósfera de la cocina como recurso prolífero para recrear las relaciones que se dan entre los hombres. No significa ello que toda literatura la utilice y menos aún que le sea necesario; sin embargo, abundan los ejemplos de la riqueza en figuras, imágenes y fantasías que ella permite cuando se le involucra en una narración. La cocina, en sí misma, es un lugar, un ámbito, un mundo al cual los hombres necesariamente recurren como memoria de infancia, ambiente de diálogo, identidad de hogar. Su diseño, su adecuación, su estilo, su fascinante utilería y los personajes que la ejercen y la habitan, hacen de ella un microcosmos de innumerables posibilidades literarias. No toda obra se nutre de esta fuente y lejana a ella se encuentran las llamadas literatura existencial, literatura ficción y otras tantas pertenecientes a tantas corrientes, donde sus autores jamás han considerado oportuno la representación del

mundo cotidiano, materializado alrededor de sus protagonistas en la cocina y la alimentación. El caso contrario de aquel que nos interesa tiene abundantes ejemplos a través de la historia de la literatura, los cuales, tomados sin pretensiones de orden cronológico o de virtuosismo literario, nos permiten observar la validez de aquello que venimos argumentando. Veamos: ¿Sería posible imaginar otra forma de iniciación, diferente a la utilizada por Ítalo Calvino en su novela *El barón rampante*, que aquella pataleta de Cósimo Piovasco de Rondó, consecuencia de su rechazo a un almuerzo de caracoles y por el cual se convierte en ávido lemúrido, cuya manera de vivir y alimentarse acaparan la mayor parte de páginas de tan peculiar novela? O en otro caso, ¿cómo concebir, sino apoyada en las censurables manifestaciones metabólicas, toda aquella literatura escatológica que Rabelais desarrolla en *Gargantúa y Pantagruel*? ¿Y qué opinión puede merecer a los apasionados de la historia germánica, el encontrar que un pescado, un tubérculo y una legumbre, bases de la cocina de un pueblo, sean la médula de Günter Grass para recorrer de cabo a rabo la historia de Alemania en su novela *El rodaballo*?

Ahora bien: si fuésemos a hablar de lo vernáculo, mención obligada merece Tomás Carrasquilla, cuyos relatos salpicados con minuciosas descripciones de fogones y despensas ponen a salivar al más desganado de sus lectores. De igual forma Proust, Quevedo, Balzac, hacen parte de una extensa lista de autores cuyas obras se apoyan en el mundo de la cocina, el comedor, los modales y las recetas; mundo que se presenta inagotable en la narrativa literaria. Es posible que nuestra mirada al asunto se encuentre viciada por un apasionado interés del mundo alimenticio. Seguramente conocedores y críticos del hacer literario, no compartan nuestra peculiar y monotemática óptica aplicada sobre el vasto universo de la producción literaria. Y existirá quienes digan que vemos un poema en cualquier sopa de letras. No. Para nosotros la historia de la humanidad es la historia de su alimentación y la literatura lo reitera con formidables ejemplos; que permiten construir la historia culinaria de

los pueblos y por ende de su cotidianidad, sin que ello implique la denominación, muchas veces peyorativa, de “literatura culinaria”; categoría que nada tiene que ver con este comentario y que nos encargaremos de analizar, en calidad de apasionados comensales, en un próximo artículo.

Tomado de *Mantel de cuadros*, Colección de Autores Antioqueños, 1995, pp. 71-73.



Elkin Úsuga Guisao. Sin título, lápiz sobre papel

Cocina visual vs cocina olfativa

Por Julián Estrada Ochoa

Imposible negar el axioma que plantea: la comida entra por los ojos. Desde tiempos remotos el hombre ha intentado, por medio de sus sistemas de cocción y de la combinatoria de sus diferentes productos, llegar a resultados gastronómicos succulentos y apetitosos. Igualmente, ha buscado motivar el gusto y consumo de sus preparaciones a partir de una buena presentación y ornamentación de las mismas. De allí, entonces, la importancia que toman los cortes y los colores de los alimentos, así como las formas y los materiales de los recipientes que los contienen al momento de aderezar una resultante culinaria. Respecto a los cortes y colores es evidente el papel que desempeñan en cualquier receta. Trátese de vegetales, carnes o frutas, todos ellos gozan de propiedades intrínsecas, las cuales transforman cualitativamente el sabor de un plato según el tajo que en ellos practiquemos.

No menos importante es la influencia de los colores, cuya tonalidad y acertada combinación se constituyen frecuentemente en el “santo y seña” del punto óptimo de cocción en la

preparación que estemos efectuando. En cuanto a las formas y materiales de los recipientes, llama nuestra atención, cómo toda cocina regional ha sabido aprovechar el entorno natural del medio donde se origina para derivar de este, tanto el recetario local, como los artefactos y enseres, ya de barro o porcelana, cristal o peltre, guadua o totuma, llegando a conformar en última instancia la utilería culinaria básica que permite presentar los encantos propios de un asado, un cocido o un estofado. Todos ellos, a su vez, mejorados con claves gastronómicas como el glaceo, el adobo y la maceración, convirtiendo la cocina en una verdadera alquimia. Dicha alquimia no se apoya exclusivamente en la percepción visual, puesto que sin duda alguna la sensibilidad gustativa y el tacto bucal son por excelencia los pilares de toda culinaria, haciéndose manifiestos en las temperaturas y consistencias de la amplia gama de preparaciones que posee la cocina universal. Preparaciones que van desde los caldos, sopas y potajes humeantes, pasando por los entremeses fríos y los platos fuertes a gran temperatura, hasta los postres y sorbetes helados, todos los cuales se nos ofrecen algunas veces blandos, otras tantas compactos, espesos, babosos, tostados, crujientes, untuosos... según lo exija la receta. Cortes, colores, temperaturas, recipientes y artefactos son los componentes que dan como resultado la coreografía necesaria para todo gran servicio de mesa, en donde muchas veces los trabajos requeridos son de tal laboriosidad y belleza que han motivado a algunos tratadistas a considerar la cocina como otra arte entre las artes.

Ahora bien: nuestra reflexión apunta a una cualidad innata a la cocina, la cual se percibe no por los sentidos formales que requiere toda crítica artística, sino por aquel muy conspicuo cual es el olfato. Obviamente una disquisición sobre las percepciones sensoriales en la cocina o la existencia de una estética gastronómica exigiría se incluyese el efecto que producen olores, fragancias, aromas y esencias sobre los alimentos y sus preparaciones. Si bien es cierto que una buena presentación de los platos y una óptima cocción constituyen referencias básicas para la degustación, pensamos que es necesario reivindicar la fuerza que poseen en este

mismo sentido, los olores culinarios. Veamos: algunos se originan a partir del aroma propio que exhala un producto en su estado natural; es el caso de vegetales y verduras como el apio, el cilantro, la cebolla y el ajo, o de frutas como la piña, la naranja, el limón y el durazno, esto sin olvidar plantas, esencias y especias como el tomillo, la vainilla y la canela (mínima muestra de un gran repertorio). Sin embargo, la mayoría de las veces los olores en la cocina son producto de las elaboraciones y las transformaciones que se realizan en el hacer culinario. Así, trigo y levadura por sí solos son casi inoloros, pero la mano del hombre puesta en ellos y el calor del horno aplicado en su debido tiempo y momento, convierten dichos elementos en un manjar (pan caliente), cuyo aroma atrae comensales varios metros a la redonda, no necesitando ser visto para tener ganas de comerlo. Igual fenómeno acontece con otros tantos productos del inventario alimenticio universal, en el cual muchos de ellos ante la sola aplicación de un sistema de cocción (asado, hervido, frito) emanan un *bouquet* aparentemente retenido en su estado natural... ¿Acaso no pasa esto con la apreciada tocineta? Otro tanto ocurre con las recetas propias de las cocinas nacionales, donde dichas recetas llegan a ser reconocidas por sus fanáticos, debido lógicamente a los aromas que emanan desde los lugares en que las preparan; es el caso de la tortilla madrileña; el *waffle* neoyorkino o la *pizza* napolitana, esta última poseedora de la inconfundible fragancia que le otorga, a cualquier preparación, el queso gratinado. De otra, aparece que un mismo producto se asume como la base del recetario en diferentes cocinas nacionales, es el caso de China, Madagascar, Tailandia y Viet-Nam, donde el arroz cumple dicho papel, pero debido al tratamiento culinario que se materializa en la condimentación de cada una de ellas, este permite su diferenciación, pues genera una sazón y por ende unos aromas, cualitativamente diferentes. Lo anterior demuestra la fuerza de la cocina olfativa como elemento identificatorio de las cocinas regionales.

Esta alusión a la cocina olfativa quedaría incompleta si no hiciésemos una breve reseña sobre este mismo aspecto en nuestra propia cocina: no pretendemos comparar y competir con las

de otras latitudes, mas sí poner en su punto aromas cotidianos que solo se añoran cuando azar y destino nos separan de nuestra tierra de origen. Hagamos “memoria olfativa” y recordemos la dulce atmósfera que produce la olla de aguapanela caliente, especie de “fondo paisa” del cual se derivan los famosos “tragos mañaneros”, unas veces de aromático café, otras de perfumado chocolate, y qué decir de los vapores que produce la olla del maíz hirviendo o del hálito que exhala una arepa que comienza a asarse, sin olvidar aquel que desprende el envoltorio de un tamal, o la sutil fragancia del pan de yuca caliente, o aún más, recordemos el aroma inconfundible de un plátano maduro asado, el cual riñe en adeptos con el que desprende la paila donde se mece el cernido de guayaba. Abundante en aromas, la culinaria antioqueña exige un tratado especial; tema propio para nuestros escritores vernáculos.

Lo expresado en líneas anteriores no debe interpretarse como una subestimación a la cocina que entra por los ojos y mucho menos como una reflexión escatológica. Léase más bien como una apología de aquella cocina que en última instancia –gústenos o no– se cala por las narices. Quien esto escribe no desconoce las reglas de comportamiento que imponen los manuales de urbanidad (una de las cuales prohíbe el olfateo de alimentos al momento de su servicio), sin embargo, debe confesar su frecuente pecadillo culinario, al trasgredir bajo perfectos disimulos y artimañas tan radical interdicción, la cual seguramente y por igual motivo lo llevará a hacer compañía en el infierno, no solo a personajes como Careme, Savarin, Balzac y Luis XIV, sino a media humanidad extinguida y existente, todo por causa de aquel instinto del cual la razón y la cultura no han logrado diferenciar el animal del hombre. Bien decía André Leroi: “Si la carne oliera a heno, el león no la comería”.

Tomado de *Mantel de cuadros*, Colección de Autores Antioqueños, 1995, pp. 55-59.

Aguacate, auténtica mantequilla vegetal

Por Julián Estrada Ochoa

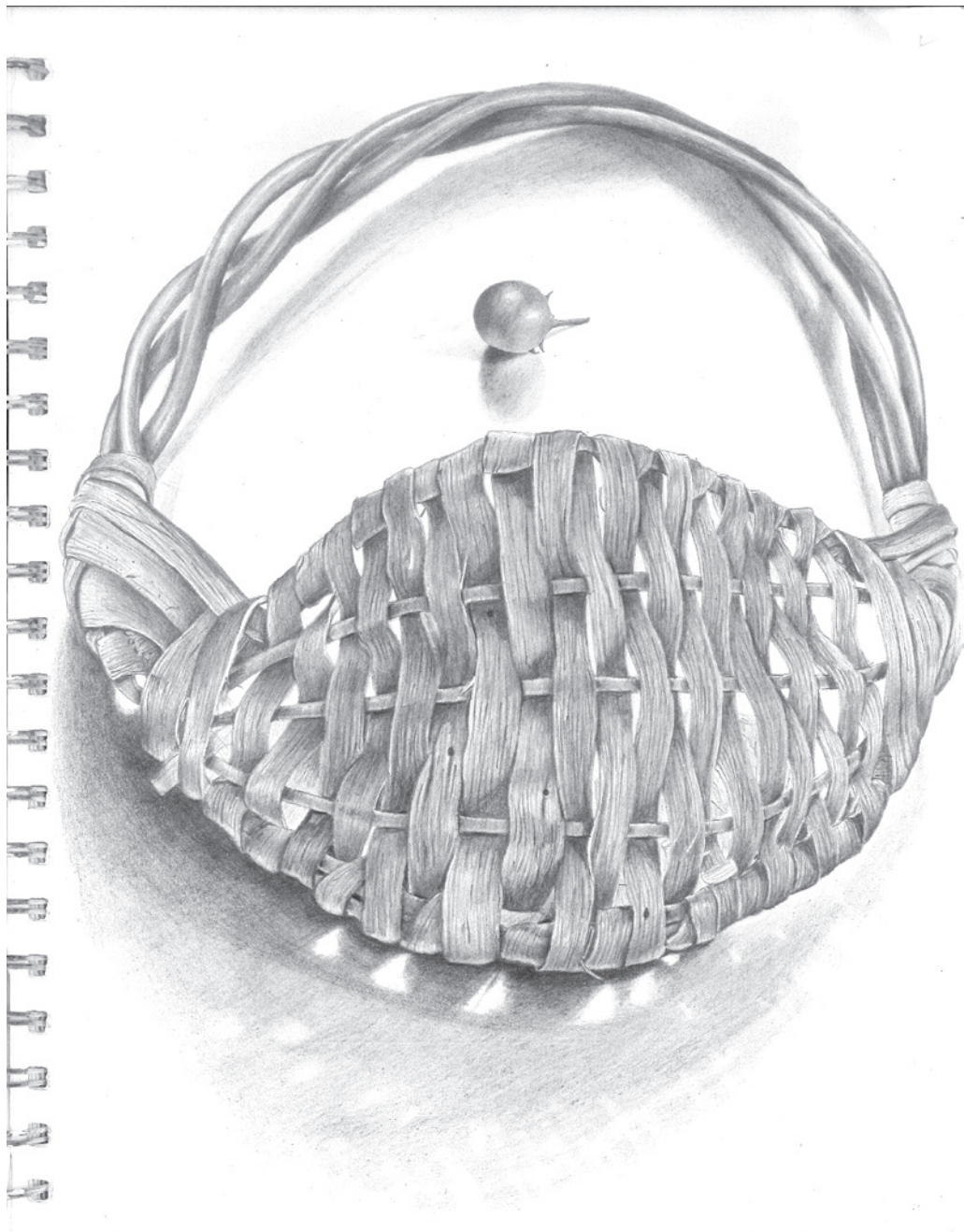
En Colombia, al comenzar el mes de mayo, se inicia una cosecha de aguacate que dura aproximadamente tres meses. Entrada la cosecha, los colombianos de todas las clases sociales y de casi todos los rincones del país aprovechan la aparición del succulento fruto para involucrarlo en sopas y secos; o en su defecto, para hacer de él una especie de merienda a cualquier hora del día, pues su “versatilidad gustativa” lo vuelve acompañante perfecto de cualquier alimento, así se trate de la simple sal. En efecto: campesino o citadino, profesional o tegua, empleado o desempleado, con dinero o sin dinero, el colombiano aprovecha la sobreoferta del trimestre, para hacer del aguacate una verdadera institución meridiana.

Si bien el aguacate es una planta vernácula, en el país solamente existen unas cuatro mil hectáreas sembradas con alguna tecnología, ubicándose su mayor y mejor producción en la región de Urabá, especialmente en el resguardo de Caimán Nuevo, perteneciente a la comunidad indígena cuna. Existen

también significativos cultivos en ciertas zonas del país, amén de los miles de palos de aguacate que de forma espontánea se sembraron en potreros, jardines y solares, de viejas haciendas o casonas de pueblo, los cuales gracias a la proliferación que caracteriza su cosecha contribuyen a hacer creer que en Colombia existen más aguacates que cafetos.

Que la planta sea buena y exótica, que se asemeje a la mantequilla, que se deje comer con todo y que en Europa le dé categoría a la mesa en que se sirve, son consideraciones irrefutables; pero saber que el aguacate contiene vitaminas A, B2 y C, que es de gran valor alimenticio por la cantidad de grasa y las proteínas que esconde en su pulpa y que es uno de los mejores laxantes, cuando está maduro, es algo que puede parecer interesante. Saber además que la ensalada de aguacate, apio y sal es excelente para curar las enfermedades del estómago y del intestino, que la corteza de su tallo es útil como astringente, que su cáscara sirve como vermífugo y su pulpa es afrodisíaca, que sus hojas en infusión sirven para curar resfriados e inflamaciones estomacales, para normalizar las menstruaciones, y que aplicadas calientes sobre la frente contribuyen a aliviar el dolor de cabeza, o que de la pepa se extrae un jugo que es tinta indeleble y sirve para marcar la ropa; saber todo eso hace que uno se pregunte: ¿de dónde surge la expresión peyorativa: ¡no sea tan aguacate!?

Tomado de *Mantel de cuadros*, Colección de Autores Antioqueños, 1995, pp. 65, 66.



Elkin Úsuga Guisao. Sin título, lápiz sobre papel

Elogio de la empanada

Por Julián Estrada Ochoa

Si existe alguna receta en nuestra cocina que merezca un monumento, esa receta es la empanada. Para nadie es un secreto que en buena parte iglesias, colegios, carreteras, puentes y hospitales se han hecho en este país a punto de empanadas. Veamos: aunque la receta no es vernácula, pues sofisticados parientes tiene en casi todas las cocinas del mundo, la empanada es uno de los grandes platos nacionales. La nuestra se distingue de otras –como buena criolla– por su piel y por su sangre (léase: masa y relleno). Cuando sus parientes europeas (quiché y timbal) son de pasta quebrada u hojaldre y con los más refinados rellenos (champiñones, jamón, queso, espárragos), la “criollita” se arma con los productos más representativos de la huerta americana. De otra parte, mientras las europeas se modelan en variadas formas para entrar al horno, la nuestra se toma entre las manos, se le da forma de media luna y se zambulle en un océano de manteca.

Ahora bien: los méritos que posee la empanada para lograr un monumento son los siguientes: representatividad y aceptación. Vamos por partes: en cocina lo importante no es

lo nacional sino lo regional. Por lo tanto no existe un exclusiva empanada colombiana, pero sí múltiples regionales. Bien conocidas son las empanadas vallunas que, apreciadas por su masa crocante, se arman con maíz trillado y son generosas en cominos. No menos famosas son las mentirosas antioqueñas, cuyo guiso supuestamente es con carne, pero jamás la llevan. Están las bogotanas con guiso de garbanzos. Y las de Nariño, denominadas popularmente empanadas de añejo, hechas con maíz morocho. Mención necesaria tienen las empanadas de pipian, con almidón de yuca y a cuyo guiso se entrevera huevo duro y maní, convirtiéndose en santo y seña de la culinaria caucana. De la empanada nadie puede discutir su versatilidad socioeconómica ya que bien sea de club o de parroquia, de fogón campesino o de salón de té, su bajo costo y su especial sabor la convierten en un bocado degustado por todos y casi ajeno a detractores.

No es entonces osado decir que este producto del mestizaje cultural entre la cocina española y la aborigen (la primera aportó cebollas para el guiso y manteca para la confección, y la segunda el maíz para la masa y la papa para el guiso) merece un reconocimiento especial. Proponemos un monumento, pero bajo dos condiciones: que sea abstracto y que su ejecutor no olvide representar a su inseparable complemento... el ají.

Tomado de *Mantel de cuadros*, Colección de Autores Antioqueños, 1995, pp. 147, 148.

El banquete de los Bruegel

Por Antonio Caballero

Si creemos lo que pintan los Bruegel, en el siglo xvi los belgas no hacían más que comer –salvo los propios Bruegel, que no hacían más que pintar. Y si vamos hoy a Bélgica, los belgas siguen comiendo. En tiempos de Bruegel el Viejo (1525-1569), las kermesses y los banquetes y las bodas aldeanas se desbandaban a veces al paso del feroz duque de Alba. Bruegel pintaba entonces un par de cuadros en los que el resplandor lejano de los incendios ilumina lúgubrementemente las interminables llanuras de Flandes, sembradas de patíbulos. Pero ahora, en la Bélgica de la OTAN y de Balduino, de ellos solo queda el rescoldo amortiguado de las *crêpes flambées* al coñac al final del banquete.

A Bélgica ya no se va a incendiar ni a ajusticiar herejes y rebeldes. A Bélgica hoy se va a comer; o a ver comer en la gran exposición de los Bruegel, que organiza Europalia en el Palacio de Bellas Artes de Bruselas, con motivo de los ciento cincuenta años de la independencia belga. Si se exceptúa tal vez la que hizo Napoleón en París en 1809, después de saquear las colecciones

imperiales de Viena, es la más completa muestra de esa dinastía de pintores flamencos realizada hasta ahora.

Han prestado sus cuadros 73 museos y coleccionistas de Europa y de América para reunir un total de 288 óleos, grabados y dibujos que cubren desde mediados del siglo XVI hasta finales del XVII.

Están allí representados Pedro el Viejo, fundador de la dinastía, y sus hijos Pedro el Joven y Juan, llamado “de Tercio-pelo”, y sus nietos Juan el Joven y Ambrosio, y David Teniers el Joven, casado con su nieta Ana, y sus bisnietos Juan Pedro y Abraham Brueghel y Jan van Kessel, hijo de Pascasia Brueghel. Con el tiempo, la ortografía del apellido fue pasando de Bruegel a Brueghel a Breughel; pero es aún más notoria la degeneración de la pintura familiar, desde el jocundo poderío de los campesinos del viejo Pedro hasta los relamidos floreros de Ambrosio o de Juan Pedro, tres generaciones más tarde, o hasta las intolerables guirnaldas de conchas y caracoles que complacían al meticuloso Jan van Kessel.

La personalidad de Bruegel el Viejo domina toda la exposición, pese a que no hay de él más que una docena de cuadros, 30 dibujos y otras tantas estampas grabadas. Pero se exhiben en cambio innumerables copias y variaciones de sus cuadros hechas por sus hijos –en especial por Pedro, que montó un floreciente taller en Amberes dedicado a reproducir, prácticamente en serie, las obras de su padre–. Y, más tarde todavía, con Teniers sigue prevaleciendo en los temas y en el espíritu.

Un espíritu que viene de más atrás, de El Bosco y de las pesadillas medievales, y que en el viejo Bruegel se desencadena no solo en sus series de grabados –las *Virtudes*, los *Pecados capitales*–, sino, sobre todo, en el inquietante caos de una gran tabla como la *Caída de los ángeles rebeldes*: torbellino de monstruos híbridos, de peces y de insectos, de reptiles y guerreros de armadura reluciente, de sapos y laúdes y arcángeles armados de espadas y trompetas.

Pero está también allí toda la vida rural que hizo que durante siglos al viejo Bruegel se le llamara “el Campesino”. Los

grabados que ilustran las faenas del campo, las siestas veraniegas, las procesiones y las bodas, los patinadores del célebre *Paisaje de invierno* nevado y dorado. La *Caída de Ícaro*, donde la anécdota se reduce al último pataleo del ahogado allá abajo, en medio de un majestuoso paisaje indiferente y mientras la gente se ocupa de cosas mucho más importantes que divertimentos mitológicos: pescar, arar, apacentar ovejas; Ícaro se cae del cielo, y al mundo no le importa. Pero está también *El ataque*: una pareja de campesinos asaltados por tres soldados desmovilizados de las interminables guerras de Flandes, lanza en mano y cuchillo clavado en sombrero.

El viejo Bruegel pintaba lo que veía, y en esa agitada época en los Países Bajos se veían muchas cosas. En las efímeras repúblicas calvinistas eran ahorcados los obispos, estrangulados los gentilhombres, decapitadas las damas. Los anabaptistas se congregaban en los bosques para sus predicaciones clandestinas. A la Inquisición le sobraba el trabajo: misas negras, orgías demoníacas, brujería, y los fantasmas de Calvino y Lutero recorriendo los caminos de Flandes, codo con codo con una muchedumbre de jesuitas, capuchinos, franciscanos, soldados profesionales de don Juan de Austria y de Alejandro Farnesio, rebeldes flamencos de Egmont y Orange. Todo eso lo pintaba Bruegel, apenas ennoblecido por un título bíblico; la *Predicación de san Juan Bautista* (en la exposición hay una copia por Pedro el Joven), la *Torre de Babel*, la *Conversión de san Pablo*. Y pintaba, sobre todo, campesinos contentos: bailando, peleando, jugando, trabajando. Sobre todo comiendo. Con una alegría ebria y glotona, torpe, tarda, de osos bailarines. Muy distintos de los campesinos contentos, pero sobrios, y con sonrisa congelada y triunfante de héroes del trabajo, que impondría siglos más tarde el realismo socialista. Bruegel no pintaba lo que quería ver –como en esa época hacían los italianos– sino lo que veía.

Sus hijos Pedro y Juan, en cambio, pintaban sobre todo lo que había visto su padre. Pedro, sin más pretensiones que las que da un oficio deslumbrante, se limitaba casi siempre a copiar los cuadros del Viejo. La pintura de su época en los Países

Bajos estaba dominada por Rubens, Van Dyck, Jordaens: la amplia nalga belga sublimada hasta su plenitud. Pero él seguía pintando como medio siglo más temprano.

Otro tanto hacía Juan. Su *Adoración de los magos* le debe mucho a su padre. Y no menos a El Bosco. Y también es soberanamente pre-rubensiana su espléndida *Partida de san Pablo para Cesarea*. Pero Juan Bruegel había aprendido ya un “refinamiento” que su padre no conoció, y que habría de hacer de él el gran pintor de la familia para los críticos del siglo XIX, que, en Pedro el Viejo, en Pedro el Bromista, solo veían a un tosco campesino. Juan, el llamado “de Terциopelo”, era ya otra cosa. Juan pintaba floreros. Y cifraba su orgullo en eso: “Nadie pinta las flores tan bien como yo”, aseguraba. Y ahí está en la exposición, florero tras florero, hasta la náusea.

Juan el Joven, su hijo, también fue florerista infatigable, para castigo de los visitantes. Pero se le escapaba a veces una maravillosa *Tempestad con naufragio*, incluida la ballena boquiabierta y esperando que caiga algún naufrago en la esquina inferior derecha del lienzo, que, como es sabido desde siempre, es el sitio mejor para el acecho. Su primo Ambrosio, en cambio, nunca supo hacer otra cosa que floreros.

Y lo mismo les pasó a sus hijos Juan Pedro y Abraham –aunque este, astutamente, decidió pintar además frutas–. Ninguno, sin embargo, pudo llegar al grado de amaneramiento paranoico del otro primo, Jan van Kessel, que pintaba flores, frutas, mariposas y coleópteros de diversas especies, con un virtuosismo, eso sí, de naturalista profesional. Llegó al extremo, en su delirio, de escribir las letras de su propia firma con gusanos enroscados.

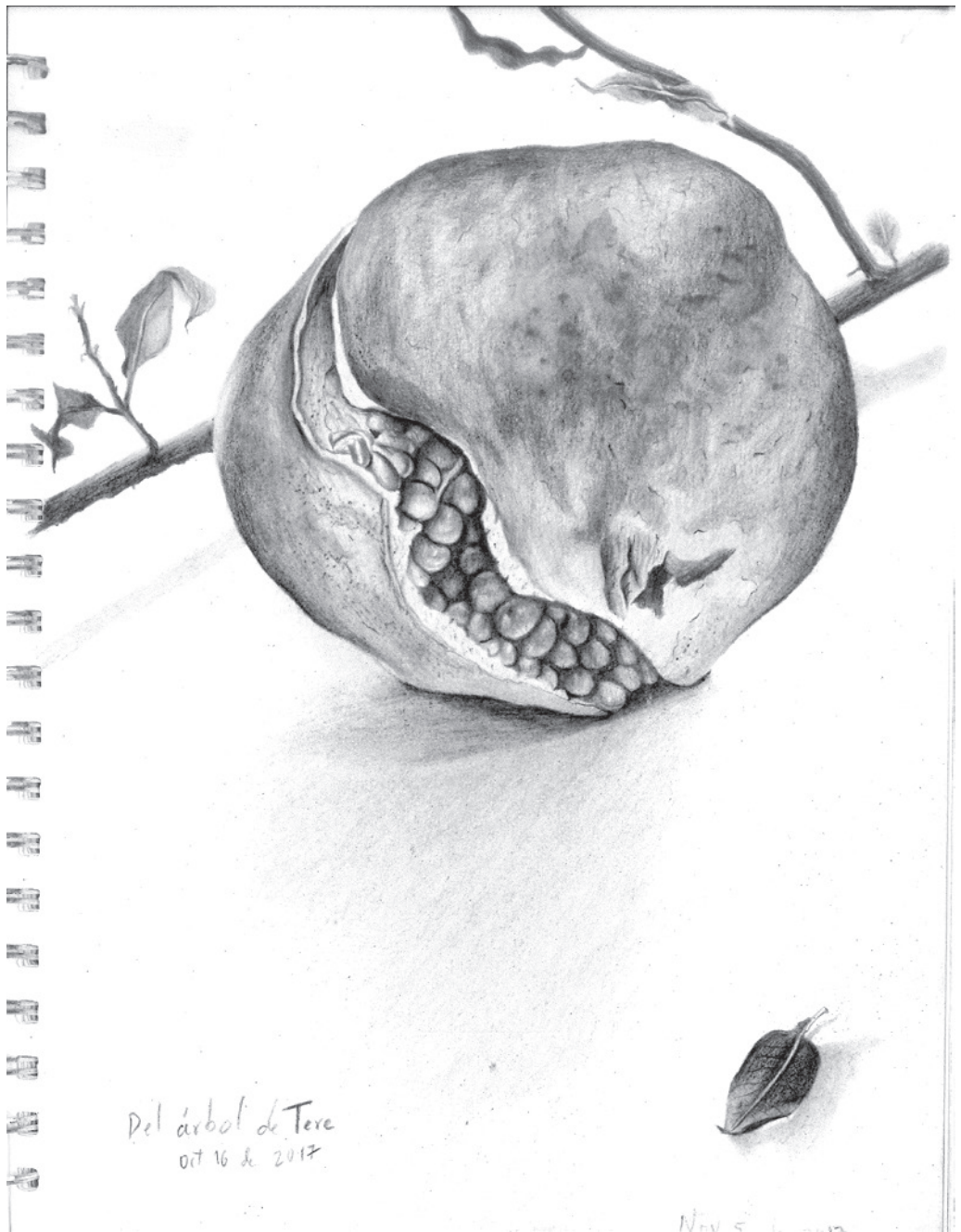
Y no cabe la menor duda de que tenía adiestrados a los gusanos para que, cuando él entrara en su estudio, corrieran a formar las letras de su nombre, o no les daba lechuga.

Desde el punto de vista de la organización, la exposición de los Bruegel es una maravilla. Vitrinas blindadas. Aparatos que mantienen constantes la humedad y la temperatura. Excelente iluminación. Paredes de tela cruda que no le roban el color a la pintura. Magnífico catálogo con numerosas planchas en color

y sesudos estudios de especialistas en los pintores presentados. Conferencias. Audiovisuales.

Lo único malo es la densidad asombrosa de las muchedumbres que la visitan, solo comparable a la que se vive en El Corte Inglés por Navidades. Pero es que basta con mirar cualquier cuadro de Bruegel para entender que los belgas, si no están bien apiñados, no están realmente contentos.

Tomado de *Paisaje con figuras*, El Malpensante, Bogotá, 1999, pp. 58-61.



Del árbol de Tere
07 16 de 2017

Niv

Elkin Úsuga Guisao. Lápiz sobre papel

La sombra de Orión

Pablo Montoya

Berta Elena Mesa es originaria de Betulia. Llegó a lo alto de El Salado con sus hijos. En un rancho, que ya no está, vivieron hasta que tuvieron que irse. A uno de ellos lo desaparecieron un mes después de Orión. Se cree que Orión duró solo dos o tres días. Es una aseveración problemática, por no decir falsa. El efecto de sus garrotazos sigue resonando con brutalidad en la memoria de la ciudad. Los hombres de King Kong se llevaron en El Reversadero a Hernando María Tobón. El Reversadero es donde se cuadran los colectivos de El Salado, ruta San Javier-La Caseta. Allí, este hombre de veintidós años se dedicaba a hacer y vender arepas. No era que tuviese la obligación de fabricarlas. Había un vínculo de empatía entre sus manos y el maíz. Se las miraba con orgullo y le decía a Berta Elena que se sentía bien con las mazorcas. Que le era grato moler sus granos, hacer las delgadas telas y asarlas y venderlas. En su casa, por tal motivo, podían faltar la carne o el arroz, pero jamás el maíz. Hernando María había estado en la cárcel dos años, La causa fue el hurto de un dinero con el que compró un mercado para su casa. No salió del presidio a engrosar las filas del crimen, sino que re-

tornó a su barrio. Un hombre de El Salado le dio trabajo y se puso a hacer arepas. Hernando María Tobón no poseía mayores ambiciones. Había cursado los estudios de primaria y, si por él fuera, se habría quedado, hasta su improbable muerte natural, haciendo arepas en El Reversadero. Cargaba en el bolsillo de la camisa una estampa de María Auxiliadora y un registro civil deshecho y mancillado. Berta Elena me dice que su hijo no tenía problemas con nadie. ¿Cómo una persona como él, que se dedicaba a las arepas, podría tenerlos?, me pregunta. Pero el problema verdadero de Hernando María era su patrón. O, mejor dicho, fue este quien tuvo problemas con los nuevos dueños de La Comuna. En los más de diez años del dominio miliciano, el patrón les había dado arepas con mantequilla y quesito a los comandantes y a sus hombres. O le ordenaba a su empleado que se las diera gratis. Aquel día, al lado de El Reversadero, había un partido de fútbol. La policía estaba presente en la cancha. Los paramilitares del Bloque Cacique Nutibara buscaban al arepero colaborador. A Berta Elena le contaron que ellos hablaron con los policías y estos señalaron la esquina en la que estaba su hijo. Pero fue el patrón el principal responsable. Había dicho que, desobedeciendo su mandato, Hernando María era quien les suministraba comida a los bandidos. En fin, a este último lo metieron en un taxi. En el auto iban cinco más. Hernando María era el único arepero. Dirigiendo su mano hacia La Escombrera, Berta Elena asegura que su hijo está allá.

Tomado de *La sombra de Orión*, Pablo Montoya, Literatura Random House, 2021, pp. 343-344

Dos poemas: Carranza y Neruda

Las sobras de arroz frío

*Amo la tierna berenjena
de carne amarga y suave
y color de las grandes penas.
El curry me llevó a esos mundos
populosos, de gentes, de olores y de dioses.
La alcachofa, mi flor preferida,
se desviste, hoja a hoja,
sobre el plato y me ofrece su corazón
que es dulce y se derrite.*

*Deliro con el cordero,
el recién nacido y cocinado en sus jugos,
aromas y sustancias del campo de Castilla.
Un sushi de mariscos misteriosos
me reveló los sofisticados ritos
de un pueblo que suspira con
las flores del almendro.*

*Mas es en mi ciudad, en mi casa,
en mi cocina y sin platos ni manteles
donde he conocido el placer verdadero.
Ya de noche y en silencio el mundo,
tomé de la nevera arroz blanco, sobras de otros días,
apenas hervido con agua y aceite:
ahora perlas deslucidas, duras y secas, heladas.
Y así pasaron de mi mano a la boca.
Y así gocé del simple,
vergonzante y oculto placer
que todas las cocinas guardan.*

María Mercedes Carranza en *Poesía reunida y 19 poemas en su nombre*, Letra a Letra, Bogotá, 2013, p. 154.

Oda a la cebolla

*Cebolla,
luminosa redoma,
pétalo a pétalo
se formó tu hermosura,
escamas de cristal te acrecentaron
y en el secreto de la tierra oscura
se redondeó tu vientre de rocío.
Bajo la tierra
fue el milagro
y cuando apareció
tu torpe tallo verde,
y nacieron
tus hojas como espadas en el huerto,
la tierra acumuló su poderío
mostrando tu desnuda transparencia,
y como en Afrodita el mar remoto
duplicó la magnolia
levantando sus senos,
la tierra
así te hizo,
cebolla,
clara como un planeta,
y destinada*

*a relucir;
constelación constante,
redonda rosa de agua,
sobre
la mesa
de las pobres gentes.*

*Generosa
deshaces
tu globo de frescura
en la consumación
feroiente de la olla,
y el jirón de cristal
al calor encendido del aceite
se transforma en rizada pluma de oro.*

*También recordaré cómo fecunda
tu influencia el amor de la ensalada,
y parece que el cielo contribuye
dándole fina forma de granizo
a celebrar tu claridad picada
sobre los hemisferios del tomate.
Pero al alcance
de las manos del pueblo,
regada con aceite,
espolvoreada
con un poco de sal,
matas el hambre
del jornalero en el duro camino.
Estrella de los pobres,
hada madrina
envuelta
en delicado
papel, sales del suelo,
eterna, intacta, pura*

*como semilla de astro,
y al cortarte
el cuchillo en la cocina
sube la única lágrima
sin pena.
Nos hiciste llorar sin afligirnos.
Yo cuanto existe celebré, cebolla,
pero para mí eres
más hermosa que un ave
de plumas cegadoras,
eres para mis ojos
globo celeste, copa de platino,
baile inmóvil
de anémona nevada
y vive la fragancia de la tierra
en tu naturaleza cristalina.*

Pablo Neruda en *Odas elementales*. Santiago de Chile. Pehuén Poesía, 1988. Selección de Jorge Barros.

Elkin Úsuga Guisao

Maestro en Artes Plásticas, Universidad de Antioquia, 1984.
Magíster en Historia del Arte, Universidad de Antioquia, 2006.
Monografía: *Panorama del grabado en Antioquia. Antecedentes y desarrollo*. Actualmente es profesor en la Facultad de Artes de la Universidad de Antioquia.

Exposiciones individuales

“Valores bajos”, dibujos y grabados, Palacio de la Cultura de Medellín, Colombia, 2010; “Grabados”, Corporación Pequeño Teatro de Medellín, 2002; “Pequeño formato”, dibujos, pinturas y grabados, Biblioteca Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia, 2001; “Obra gráfica”, Cámara de Comercio de Medellín, Colombia, 1998; “Grabados. Serie *Negociantes*”, Biblioteca Pública Piloto, Medellín, Colombia, 1999; “Dibujos. Serie *Apuntes de la Universidad*”, Museo Universitario Universidad de Antioquia, Medellín, 1994; “Varias técnicas”, Casa de la Cultura de Montebello, Antioquia, Colombia, 1988; “Pinturas y grabados”, Biblioteca Universidad de Antioquia, Medellín, 1988.

Exposiciones colectivas

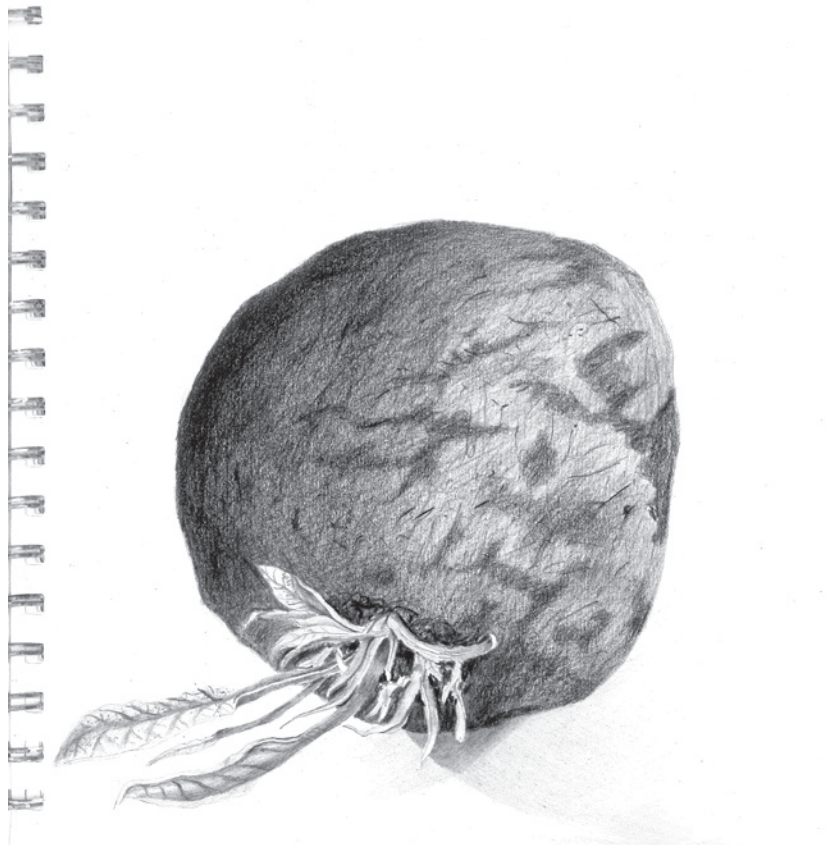
“Miniprint internacional”, Universidad del Rosario, Argentina, 2017; “Artomatic 2017”, Crystal City, Washington D.C., Estados Unidos, 2017; “Cali gráfica”, Encuentro de gráfica urbana y contemporánea, Centro Cultural de Cali, Colombia, 2015; “Invitado especial: el dibujo”, Cámara de Comercio de Bello, Colombia, 2014; “Sesenta años con el arte”, Biblioteca Pública Piloto de Medellín, 2013; “El Miniprint en Colombia”, Milpedras, Taller de Litografía, La Coruña, España, 2012; “xviii Salón Arte del Magisterio”, Palacio de la Cultura Rafael Uribe Uribe de Medellín, 2011; “Multiplicidad”, mirada de los talleres a la obra gráfica como múltiple, Centro Cultural Gabriel García Márquez, Bogotá, 2010; “Primera muestra colectiva de grabado” Museo el Castillo, Medellín, 2009; “VI bienal internacional de arte”, Suba, centro comercial Bulevar, Bogotá, 2008; “+ Arte – minas”, Sociedad Cultural La Balsa, Bogotá, 2007; “In situ”, 25 años de la Facultad de Artes de la Universidad de Antioquia, Galería de Arte Contemporáneo Paul Bardewell, Centro Colombo Americano de Medellín, 2006; “Convergencias y divergencias”, maestros docentes Universidad de Antioquia, Sala de Exposiciones Eduardo Cote Lamus, Universidad de Pamplona, Santander, Colombia; 2006; “Hispanic Heritage Month. Furman University”, Grenville, S. C., Estados Unidos, 2002; “V Salón Nacional de Obra Gráfica”, Premios Nacionales de Cultura Universidad de Antioquia, Museo Universitario UdeA, 2002; “14th Mini Print Internacional”, Estados Unidos, exhibition Studio School y Art. Gallery, New York, 2000. Y otras, desde 1993.

67

Publicaciones

“Un acercamiento a la historia del grabado en Antioquia en el siglo xx”, *Revista Papel*, Medellín, 2020. Ilustración para la

portada de la *Revista EIA*, Escuela de Ingeniería de Antioquia, número 5, junio de 2006. Ilustraciones para la revista *Desde la región*, números 40, 42 y 44, Medellín. Ilustraciones para la cartilla *Convivencia en nuestras bibliotecas* del Sistema de Bibliotecas, Universidad de Antioquia, 2002. Ilustración para la portada del libro de poemas *Fatum* de Pedro Arturo Estrada, Colección de Autores Antioqueños, 2000. Ilustraciones para la revista *Estudios Políticos*, N.º 14, del Instituto de Estudios Políticos, Universidad de Antioquia, 1999. Ilustraciones para la *Revista Universidad de Medellín* N.º 69, octubre de 1999. Ilustración para la portada de la revista *Agenda Cultural*, Universidad de Antioquia N.º 35, 1998.



Elkin Úsuga Guisao. Sin título, lápiz sobre papel

Los bodegones de Elkin Úsuga

La descripción del diccionario dice de “Bodegón”:

Un bodegón, también conocido como naturaleza muerta, es una obra de arte que representa animales, flores y otros objetos, que pueden ser naturales (frutas, comida, plantas, rocas o conchas) o hechos por el hombre (utensilios de cocina, de mesa o de casa, antigüedades, libros, joyas, monedas, pipas, etc.) en un espacio determinado. Esta rama de la pintura se sirve normalmente del diseño, el cromatismo y la iluminación para producir un efecto de serenidad, bienestar y armonía.

Y es una descripción plenamente ajustada, aparte de que las “Vanitas” son también bodegones en pinturas o dibujos

(grandes autores en grandes museos) y representan calaveras, una o varias en distintas posiciones (el término “Vanitas”, latino, significa “Vanidad” en español: para qué tanta vanidad, si todos terminamos así, parece decir). Y muchos no producen el efecto de “serenidad”, “armonía” y “bienestar”. Ambos, en todo caso, existen en el arte desde tiempos muy antiguos, pocos años después de la era cristiana, inclusive, cuando se atribuían a civilizaciones, por ejemplo, antes que a individuos (“Pintura mural romana en Pompeya”, en la antigüedad, en vez de “Naturaleza muerta con flores y frutas” por Claude Monet, hoy, por ejemplo). Y los han pintado, dibujado o grabado casi todos los artistas. Puede decirse que la historia del arte está llena de bodegones. De todas las formas posibles, tal vez.

Elkin Úsuga ha pintado y dibujado de todo (lo que han visto sus ojos), desde paisajes urbanos y naturales, hasta retratos y escenas de la vida común, pasando por bodegones, tal como se describen arriba, pero al igual los denominados “Vanitas”. En miniaturas y en grandes formatos. Lo ha hecho, igualmente, en grabados, en dibujos y en pinturas. Porque todo le ha interesado, porque ha sido un estudioso que no conoce los remilgos cuando de pintar, de dibujar y de grabar se trata. Y tampoco hay temas que no le interesen.

Los dibujos del presente *Leer y releer* son puros bodegones o naturalezas muertas. Frutas, verduras, matas, canastos, frascos, utensilios de cocina, cuchillos, tenedores, restos de comida, platos. Hechos a lápiz, uno de los implementos que tanto quiere Elkin Úsuga. Y con los detalles y la filigrana de que es capaz un ojo como el suyo. Estos dibujos, bodegones vivos gracias a la destreza, la gracilidad y el gusto que adquieren ante el ojo que observa son una magnífica compañía para los textos que nos hablan de la literatura y la comida y que, como ya se dijo en la presentación, son un reconocimiento y un homenaje al programa *La arepa invita*.

Luis Germán Sierra J.



Imprenta
Universidad de Antioquia

— DESDE 1929 —

Ciudad Universitaria

Calle 67 N.º 53-108. Bloque 28, primer piso

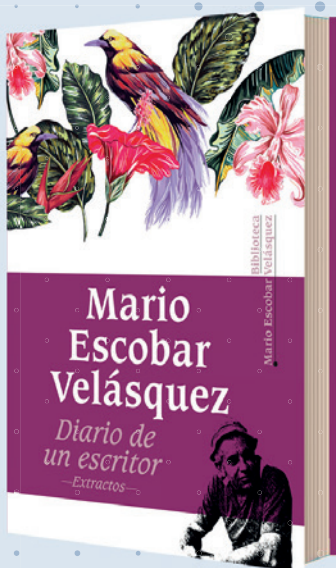
(+57) 4 219 53 30 | 219 50 13

imprenta@udea.edu.co

Medellín, Colombia



Editorial
Universidad de Antioquia®



 @editorialudea

Ingresa a editorial.udea.edu.co
para encontrar más

UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA