



## Diálogos entre el fogón y la letra impresa

Cocina, arte, intelectuales, periodismo, reflexiones sobre la cotidianidad, se entrelazan en un libro que nos entrega la Editorial Oriente

Por TANIA CHAPPI DOCURRO

“**Q**UEDA aún el problema de los abastecimientos, perpetuamente en crisis crónica y rotatoria, de sector a sector. Ahora la carne, luego los frijoles,

después la leche condensada, más tarde el café, y así sucesivamente para volver a empezar por la carne, los frijoles, la leche condensada, el café, el pan, las papas, las verduras... siempre

hay un capítulo a la disposición de la Bolsa Negra [...] Y aún a riesgo de hacer esta crónica cansina, no puedo ponerle fin sin mencionar [...] la también habitual adulteración de los alimentos: las salsas de tomate que contienen más calabaza que tomate, amén de adulterantes de origen industrial [...] las conservas en cuya elaboración el benzoato de sodio en altas concentraciones ha sustituido a la higiene, los dulces de coco... que son un ‘coco’ hecho con cualquier cosa menos coco...”

Parece haber sido escrito esta misma mañana, ¿verdad? Pues no, lo rubricó Adriana Loredo, es decir, Rosa Hilda Zell, en marzo de 1952. Mucho más dijo en *El Menú de la Semana*, que **BOHEMIA** entregó durante 13 años a sus lectoras y lectores, porque sin duda hay hombres a los que también les gusta cocinar, sin dejar de pensar con seriedad en tantas otras cosas de la existencia.

Lo terrenal y lo espiritual se daban la mano en esos textos, compilados en nuestro presente, bajo el título de *Páginas muy bien condimentadas. Crónicas de BOHEMIA (1946-1949)*, por la periodista, investigadora, profesora universitaria, María Antonia Borroto Trujillo, quien en su introducción al volumen explica:

“Una sección de cocina en una revista puede parecer, a primera vista, muy poco interesante. Cabe esperar recetas más o menos fáciles de hacer, listas de ingredientes y unas cuantas indicaciones [...] Tal descripción no es válida para *El Menú de la Semana*”. No es que su creadora obviara ese principio, pero el espacio “devino para su autora una atalaya desde la cual conversar [...] no solo de cocina”. Y hacerlo de manera seductora, pues Rosa Hilda Zell “es, ante todo, una

# El Menú de la Semana

## SOPA DE MAIZ TIERNO

por ADRIANA LOREDO

### INGREDIENTES:

- 12 taza de maíz rallado.
- 1 1/2 taza de puré de tomate.
- 2 cebollas medianas.
- 3 tazas de agua.
- 1 lata de salchichas.
- 3 ajíes verdes de buen tamaño.
- Sal, pimienta, limón, mostaza.

### METODO

Se preferirán cebollas de las que se llaman "de Egipto", esto es, de cáscara amarilla. Sin pelarlas ni picarlas—tal como están—, las ensartaremos en sendos tenedores de cocina y las colocaremos entre las brasas de carbón, a que se asen. No sobre un fuego vivo, sino, ya lo dijimos, entre brasas. Quemando lentamente. Allí se quedarán hasta que se achicharren, hasta que estén negras por fuera y sus jugos hiervan dentro de ellas, borbotando por la herida que abre el tenedor. Entonces las retiraremos del fuego, las aporaremos—con tenedor y todo— en el fondo de una cacerola, y las partiremos—sin pelar, sin lavar,—en cuatro pedazos. Inmediatamente añadiremos el agua: unas cinco tazas, para que queden reducidas a tres. Añadirémos, también, el ají picado a la mitad, limpió de semillas y bien lavado. Y el tomate. Y unas ramas de pimienta, sin moños. Pero no la sal, ni el limón, ni la mostaza. Eso se queda para luego, para la sazón final. Ahora nos limitamos a taparlo todo, y poñerlo sobre un fuego muy moderado, a que hierva lenta, lentamente, durante una hora o cosa así, para que el agua se sature de sabor. Mientras tanto, podemos ir preparando el resto del menú.

Cuando el líquido haya quedado reducido a tres tazas, lo colamos por un paño previamente hervido en agua con sal y vinagre, y lo dejamos refrescar un poco. Entonces, y revolvementes bien. Esto hecho, colamos de nuevo el caldo, para que la paja del maíz quede excluida del líquido, y volvementes a sazónar: sal, limón, un poco de mostaza, catap de tomate si lo tenemos a mano... Cortamos las salchichas en rodajas y se las añadimos al momento de servir.

Una observación importante: es imposible calcular con exactitud la cantidad de maíz tierno rallado necesaria para cuajar tres tazas de líquido a la consistencia deseada. No otras hacemos esta receta con más sumamente tierno, de manera que al rallarlo nos da una crema. Un maíz más hecho puede cuajar más. Es posible, entonces, que baste con un cuarto de taza, más o menos. En todo caso, gradúese añadiendo más agua si es necesario, o usando menos maíz. Para quien esté acostumbrada a hacer majarete esta receta no ofrecerá dificultad.

### Sopa de maíz tierno.

- Pescado a la Victoria.
- Plátanos a la vinagreta.
- Cotel de frutas frescas.

### Galletitas de soda con queso crema.

- Mayonesa Tropical.
- Puré de papa y malanga.
- Galletitas de chocolate.

### Café.

Como se ve, no figuran en este menú carne ni arroz. Cerca se comprobará al estudiar las recetas, no se necesita para confeccionarlas ni aceite, ni manteca. Sin embargo, cada uno de esos platos es una creación de alta cocina, que, aún cuando pase la actual crisis de abastecimientos, volverá con frecuencia a nuestra mesa. Por sus propios méritos. Finalmente, son recetas—todas— fáciles de hacer.

### PURÉ DE PAPA Y MALANGA

La papa y la malanga equivalen, dietéticamente, al arroz. Lo mismo que éste, están compuestas principalmente de almidón. Si se quiere comprobar lo que decimos, hájase este experimento: aplástese bien en un plato un poquito de arroz cocinado y agréguése unas gotas de agua, para hacer una pasta casi líquida. Entonces viértase sobre ella una gota de yodo. Se verá cómo el yodo cambia de color, poniéndose azul. Esto sucede siempre que el yodo que sobre almidón o harina. Con pan, con macarrones, con papa, con malanga, con yuca, con

pero como hemos usado papa y malangas, y sabido es cómo éstas se "entiensan" al enfriarse, calentaremos nuestra crema, con cuidado de que no hierva, antes de agregarla al puré. Luego batiremos éste, para que se ponga ligero y se mezclen perfectamente todos sus ingredientes. La sal la añadiremos al último momento, probando para que quede a punto. Servir inmediatamente.

### PESCADO A LA VICTORIA

Calcular un parquillo de regular tamaño por cada comensal. Abrir, lo y sacarle las agallas y las tri-



file, con boniato obtendremos el mismo resultado. Lo cual quiere decir que todos estos alimentos son de la misma familia. Comer arroz, macarrones, papa o malanga, es igual desde el punto de vista de la nutrición. Y ahora, a nuestra receta.

Pelar una libra de papas y otra de malanga y cortarlas en rodajas como de un dedo de grueso. Cubrirlas con agua hirviendo y cocinar hasta que estén hechas. (El agua se habrá reducido notablemente). Entonces, sacarlas del agua y proceder a aplastar y machacarias. Agregar alrededor de 3 cuartos de taza de leche de la parte superior del litro, esto es, de donde se concentra la crema. (Con un pequeño tubo de goma, comprado y guardado especialmente para esto, es fácil extraer la crema de un litro de leche, usando dicho tubo como un sifón). La crema dará a nuestro puré sabor de mantequilla.

pas, pero no escamarlo. Lavarlo bien, frotarlo por dentro con sal. Darle dos o tres cortes, como si se fuera a freír entero. Ponerlo en la Parrilla sobre la hornilla de carbón, a que se ase. Darle vuelta para que se cocine bien por ambos lados. Igual que un bistec... Cuando "está", la piel se levanta con escamas y toda, enterita. Entonces,—después de sacarle la piel—, separamos la masa, por lascas, en una fuente, y las espolvoreamos con sal (sino tiene bastante), pimienta en polvo... Limón. Aprehendidos a cocinar así el pescado con la mujer de un marinero, en un capo mar afuera, hace muchos años, y es todavía nuestra receta favorita! Queda jugosa, exquisito...

### MAYONESA TROPICAL.

1 yema de huevo. 1 taza de pulpa de aguacate. Sal, pimienta, mostaza, vinagre.

Majar muy bien el aguacate, hasta reducirlo a un puré. (Puede hacerse por el colador, para estar segura de que no tiene "pedacitos"). Batir la yema, como si se fuera a hacer una mayonesa. Añadir un poco de la pulpa de aguacate; revolver en redondo enfriadamente. Seguir agregando la pulpa, hasta la mitad de la taza. Probar; sazonar. Incorporar el resto de la pulpa, siempre batiendo en redonda. Probar de nuevo, y volver a sazonar si es preciso. Servirla bien fría.

Aunque esta "mayonesa" no sirve para hacer, también, es casi imposible que se corte. Y puede servir en las mil y una formas en que se sirve la mayonesa: con acetunas picadas, con queso crema (para las ensaladas de frutas). En este último caso, añáese el queso crema—una de tamaño chico para una taza de pulpa—junto con el aguacate.

### PLATANOS A LA VINAGRETA

Ingredientes: 12 taza de vinagre; 2 cucharadas de azúcar. 11 clavos de palo; 12 cucharada de canela en polvo; 4 plátanos Johnson maduros.

Mostrar al vinagre con el azúcar, la canela y los clavos y cocinar a fuego lento hasta que el azúcar esté disuelta y la mezcla empiece a espesarse. Pelar los plátanos, cortar en dos pedazos (no a la larga, sino por el centro), echarlos en el "siropo" de vinagre y hervirlos bien por espacio de un minuto o dos. Sacarlos del siropo cuidadosamente (se parten con suma facilidad), usando una cuchara de madera. Dejarlos refrescar, ponerlos en la nevera a enfriar. Dos observaciones importantes. Nada está receta en una freidora de barro pequeña, bien vitriada, que dejará exclusivamente para ella, quiero decir que la comprará nueva, especialmente, y que la reservará para hacer esta plato y siempre otro. O bien, utilice una cacerola o molineta, que no tengan ninguna "descuchada". En todo caso, no se olvide de otros instrumentos de cocina, y para probarlos—en las recetas. Y otra cosa: los plátanos a usar son los llamados Johnson, de buen tamaño y bien maduros. Los maduros no sirven para este "apricitan" la boca. Lo de freír, tampería: quedarían medio crudos o se saturarían de vinagre.

### FRUTAS FRESCAS CON GALLETTITAS

Frutas frescas... No pretendenos enseñar nada acerca de ellas. Todas sabemos su valor nutritivo. Se ricas en vitaminas. Lo comensales que son a la salud. Pero... Cambiadas por el calor, tanto como por el sabor. Bajo de molida de agua junto al blanco azucarado de la paja. Amarrada de la fruta buena y de los segmentos de mango, crema del crema desmenuada de las rodajas de plátano maduros... El verde alegre de algunas que, otra rodaja de limón con un chispa, tienen limón, antes, de probar, clava está. Previsiónes horas antes de servirlos, servirlas en una taza bien que colará sobre el líquido.

Debut de la sección, el 7 de agosto de 1946. Foto: Archivo de BOHEMIA.

mujer de cultura y una notable periodista".

Ha llegado marzo de 2023 y dos celebraciones se suceden en Cuba: el Día de la Mujer (el 8) y el del periodista (el 14). Medio siglo atrás (cuando aún no existían ambos homenajes), Adriana Loredo exaltó la impronta de ellas y ellos en la cotidianidad de la Isla. Al respecto, la compiladora de sus escritos apunta que en *El Menú de la Semana* "aparecen, opiniones muy atinadas sobre los límites de la publicidad; muchos juicios a propósito de la escritura

periodística". A la par, se acerca "al universo creativo de importantes mujeres de la época", dígame Dora Alonso y Vicentina Antuña, entre otras.

*Páginas muy bien condimentadas...* se dirige "a los lectores contemporáneos, en sentido general. Muchos de los desafíos que tenían las mujeres y la sociedad cubana de aquel período continúan siendo en buena medida nuestros desafíos", me recalca Borroto al entrevistarla.

"Es un libro que disfruté y sufrí al mismo tiempo, porque

seleccionar y transcribir los materiales fue un trabajo agotador. Yo misma me preguntaba el porqué de mi fascinación. Amén de la prosa, que es exquisita, me seducía ese mundo que yo conocí: mi mamá, mis tías abuelas; mujeres muy fuertes, que tal vez nunca escucharon hablar de feminismo ni se reconocerían como feministas, pero tenían un sentido de la dignidad femenina".

Las crónicas de Rosa Hilda Zell "nos permiten ver esos años (1946-1959) desde una

perspectiva peculiar: no solo los grandes sucesos, no la épica que normalmente trasciende y llega a los periódicos. Hice el libro pensando precisamente en cuánto podría ayudar a la comprensión de aquella etapa”.

Por consiguiente, el volumen no es un repertorio de fórmulas culinarias. “Adopté el mismo criterio que siguió ella en *Arroz con mango* (recopilación publicada en 1952): eludir las recetas. La sección era muy interesante, llegó el momento en que estas ocupaban exclusivamente un recuadrado, muchas veces con una foto y el pie de la imagen; el resto lo dedicaba a cuestiones sociales y nutricionales”.

¿Qué vamos a degustar entonces en estos casi 300 folios, amén de la cuidada factura, a cargo de la Editorial Oriente? De cuando en cuando nos topamos con alguna receta sujeta a la urdimbre de las líneas. Así, por ejemplo, en la página 58 nos sorprende el dulce de tomate a lo Dora Alonso; en la 90 nos hace la boca agua el rollo de chocolate relleno.

Las mujeres nos sentiremos reconfortadas, comprendidas, al leer opiniones como la siguiente: “El primer deber de toda buena madre es no cansarse; no trabajar demasiado, pasear y divertirse y descansar por lo menos tanto como cualquier mujer que no sea madre, porque menos que ninguna otra mujer puede ella permitirse correr el riesgo de perder la salud, la serenidad y la alegría”.

Asimismo, agradeceremos algunos consejos útiles (otros, por la solvencia material que requieren, eran y son imposibles de seguir por la mayoría de las cubanas) para aligerar las tareas domésticas y hacernos el día a día más llevadero.

A los aficionados y las aficionadas (no suelo hacer tal distinción, sin embargo, tratándose del Día de la Mujer bien viene un poco de enfoque de género) al arte y la literatura les complacerán sus

referencias y comentarios sobre músicos eminentes, Virgilio, Homero, el peso de la cultura popular, Cervantes y el Quijote, Eurípides, Azorín...

Los historiadores y los escritores de relatos “de época” emprenderán un viaje en reverso y descubrirán los problemas del servicio doméstico en La Habana, las no desdenables modificaciones impulsadas por la sección en el quehacer de las cocineras no profesionales y hasta en el mercado minorista nacional. Según la cronista: “Ha enseñado a diferenciar la buena mercancía de la mala; ha dado datos para distinguir los alimentos puros de los que no lo son; ha sido siempre la primera en dar las noticias de su sector y la que más a fondo las ha analizado”. Gracias a sus enseñanzas, las lectoras “obligaron a los comerciantes” a poner en los productos ciertos sellos de garantía, “al negarse a comprar” el que no los exhibiera.

Igualmente, los investigadores sabrán cómo transcurrían las visitas (un testimonio de primera mano) en la cárcel del Príncipe durante el machadato; o los habituales debates en 1951 en El Caracolillo, un café santiaguero a la vieja usanza, mientras en la ciudad se levantaban los quioscos “donde venden hayaca y prú y dulces” cuando resuena el ardiente carnaval de julio.

Incluso los lingüistas encontrarán información atrayente, pues Adriana Loredó discurre sobre la manera de hablar de los camagüeyanos a inicios del siglo XX, con frases olvidadas en el XXI. Narra, igualmente, cómo surgieron en otros lugares frases muy populares (todavía se repiten algunas), al estilo de “se acabó el pan de piquito”. Vale repetir la anécdota (insertada en la edición del 16 de abril de 1950):

“Hay frente al paradero de los tranvías del Carmelo, allá en Línea y 18 en el Vedado, una lechería cuyas puertas nunca se cierran. Allí desayunan los

conductores y motoristas que sacan los primeros carros del día, y ‘cenan’ también los de la confronta en horas de la madrugada. Traían a esa lechería unos panecillos pequeños, de los que vulgarmente llaman ‘de piquito’, sabrosísimos; en cambio el pan de flauta no resultaba de tan buena calidad. Los que pedían café con leche insistían en que les dieran ‘pan de piquito’, y este se acababa antes que la demanda [...] y de atrás del mostrador respondían al fin: ‘Se acabó el pan de piquitos’.

“La frasecita prendió [...] Los tranviarios la regaron por toda la capital [...] De todo lo cual soy testigo: por entonces vivía en la cuadra, merendaba muchas veces en esa lechería”.

En cuanto a los y las periodistas, apreciarán sus reflexiones sobre dilemas del oficio (ha cambiado el contexto, mas, nuestra profesión sigue bajo la mirada crítica de los amigos y la detracción de los enemigos) y el recordatorio de que “si se desenvuelve una sección con criterio periodístico interesará hasta a los que no se interesan por el tema en ella tratado”. Además, que la colega revele sin remilgos la carpintería interna de los textos, sus recursos emotivos y técnicos.

Comparto, por último, lo expresado por la filóloga y ensayista Zayda Capote durante una presentación de *Páginas muy bien condimentadas...*: “María Antonia Borroto supo elegir las crónicas más potentes y válidas, para mostrarnos claramente quién fue Rosa Hilda Zell, esa Adriana Loredó cuyos méritos bastan para recordarla y volverla a leer.

“Es alegría grande hallar esas voces del pasado que parecen estarnos hablando ahora mismo. María Antonia eligió compartir sus conocimientos de estas crónicas y festejar a su autora del mejor modo: dándole la palabra en el concierto de nuestra vida actual, una tarea digna de gratitud”.

## Seduciones perennes de la curiosidad

**D**ESDE tiempos pasados, la evolución de los medios de comunicación se asocia a las distintas revoluciones tecnológicas: la imprenta precedió al motor de vapor, la radio a la televisión, el ferrocarril a los automóviles, el telégrafo al teléfono.

Hoy prevalece en el mundo interconectado la hegemonía de las redes sociales, no obstante, si programas dirigidos a los públicos infantil y juvenil mantienen el estatus de conquista, estimularán la capacidad de estrechar vínculos entre fenómenos de distinta naturaleza, en tiempos y lugares diferentes.

Por ejemplo, lo logran el animado *Fernanda* y los *Cuentos de Había una vez*, ambos por **Cubavisión**, martes y viernes, respectivamente, a las 4:45 p.m., al abordar la escultura, la pintura, el dibujo, entre otras manifestaciones artísticas y motivar la búsqueda de textos que amplían los saberes sobre dichas disciplinas.

Entusiastas seguidores “vigilan” en el canal **Multivisión** los horarios de *Filmecito* y *Minicinema* (Domingo, 11.28 a.m. y 1:01 p.m.) en los que no todos los contenidos y las aparentes edulcoraciones son inocentes. Puede impresionar un héroe-tipo capaz de llevar cada acción hasta las últimas consecuencias, de ahí la importancia de prestar atención a sus bocadillos, proceder, actitudes –a lo que dice y lo que hace–; justo en ese tránsito, se visibilizan códigos de poder y demandan de la teleaudiencia una mirada atenta, no solo el mero disfrute o la tranquila complicidad.

Algunas producciones extranjeras aportan fábulas, moralejas y provocaciones que suelen motivar, incluso, a entrenados internautas. Pero nunca lo olvidemos, transformar realidades complejas en espectáculos artísticos exige proporcionar a los televidentes la comprensión de lo que ocurre y cómo ocurre, sin recargar los relatos de didactismo a ultranza, lo esencial es modelar la riqueza expresiva de la imagen y su función simbólica.

Las seducciones perennes de la curiosidad nunca deben agotarse. El obsesivo por qué, tan presente en la niñez, siempre conduce al replanteo de interrogantes y posibles soluciones, incluso, ante situaciones y conflictos de la existencia real, en ocasiones poco imaginada.

Pensemos, si en animados, series o filmes, los personajes son estáticos, nunca dudan, temen o vacilan, se les pertrecha de una coraza o de inverosimilitud, jamás conquistarán a quienes están ávidos de “ver” acciones en la trama en lugar de que le representen la perfección impuesta, lo cual es una falsedad. Urge seguir cultivando narrativas bien pensadas en las que proliferen confrontaciones, luchas, catarsis, en beneficio del equilibrio emocional y el triunfo del bien.

En esencia, se trata de defender una de las virtudes del arte, provocar la desazón que anima a pensarlo todo de nuevo, revisar nuestra conducta sin descuidar la humildad de quien en el diario acontecer aprende a vivir.