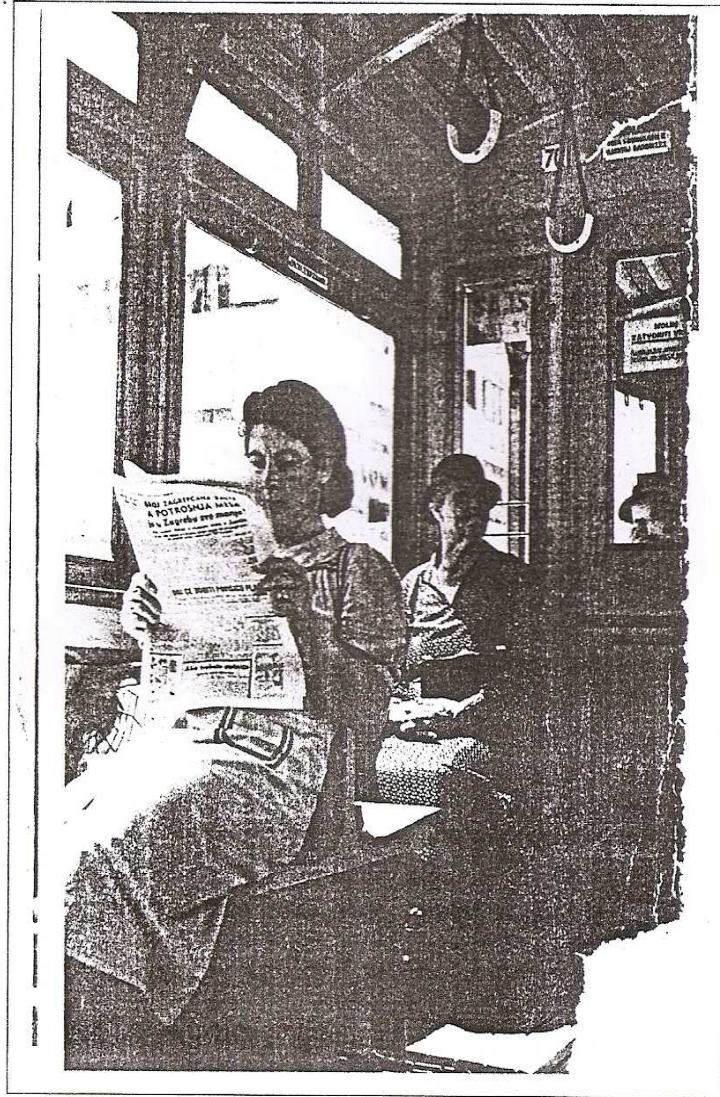


Cultura y Encuentro

FUNDARTE 2000



Lectora en el tranvía, Toso Dabac, 1936

Año 13, N° 26

2° Semestre de 2008

FUNDARTE 2000

Cultura y Encuentro

Directora: Celina Hurtado

Año 13, Nº 26

2º Semestre 2008

ÍNDICE

<i>La familia y el arte</i> - Marta Loredo	3
<i>Ponencia: Licenciatura en Ciencias Políticas Familiares en Educación Familiar y en Asesoría Familiar</i>	6
Marta Loredo (curriculum)	11
<i>Aporte para el Día Internacional de la Danza 29 de abril 2008</i>	12
Testimonio de antiguas costumbres de América <i>Carta de Hernando de Santillán, en que expone su actuación como Presidente de la Audiencia de Quito</i>	17
La cocina Medieval - Recetas de Martino de Como y Ruperto de Nola	22
Reseñas - Celina Hurtado	36
<i>Cultura y Encuentro</i> - Buenos Aires- Año 13, N. 26, 2008	1

Cultura y Encuentro
Revista de FUNDARTE 2000
Directora: Celina Hurtado
Asesor: Ivo Kravic

Copy by EDICIONES FUNDARTE 2000, Marcelo T. de Alvear 1640, 1º E- Buenos Aires
Argentina-
E. mail: fundacionfepai@yahoo.com.ar
Queda hecho el depósito de ley 11.723

ISSN 0320-059X

La familia y el arte

Marta Loredó

La familia y el arte constituyen obra creadora y base fundante, ambas otorgan la paz por ser tarea constante.

Pergrina la familia y peregrinan las obras de arte.

De atril a pincel, de forma a color, la tela al marco, al límite. A veces algo se rompe: una escultura a punto de concluir y volver a empezar. Otras, una vez concluida queda detrás de una puerta, no hay ya más paredes.

Otras obras parten a una galería lejana y vuelven.

La familia se da cuando nace un niño y la alegría es infinita. El abuelo y la abuela regalos hacen. El niño crece y luego otra niña vuelve a colmar de alegría el núcleo familiar hasta que el abuelo fallece y lágrimas de dolor inundan los ojos. El padre a veces debe partir a lejanas tierras por trabajo y vuelve. Los niños crecen y son jóvenes y luego ellos forman otras familias.

Arte y familia, tarea constante, obra creadora y base fundante.

Todo queda sellado con nuestros amores y nuestros dolores, pues obra creadora y base fundante son términos entrelazados.

Poetas, músicos, pintores, escultores, escritores, actores, suponen intelectos vivaces, ojos y manos limpias, capaces de amar hasta el infinito, tal vez porque no se quiere este límite.

¿Cuál es la base del arte y la familia? Todo aquello que tenga como fin la dignidad del ser humano.

En 1994 fui a Monterrey, México, a presentar mi ponencia sobre Licenciados en Política Familiar, Educación Familiar y Asesores de Familia en el Primer Congreso de Familia y Educación.

Allí fui acogida en el hogar de una joven pareja con sus niños cursando el jardín de infantes. Acostumbrada a nuestro país les pedí ver su carpeta de dibujos y me asombré cuando me respondieron que ellos dibujaban en su casa y con la siguiente metodología.

Los niños, si ese día estaban con su mamá, su papá y su hermana mayor, pintaban los cinco dando forma y color todos juntos, era una obra compartida.

Otro día, si estaba el abuelo, su mamá y los dos niños, pintaban otro dibujo los cuatro.

¡Qué diferencia entre la tarea individual y la compartida! Acá sí que el tema del conocimiento y el amor se entrelazan, porque conocer al otro en cuanto tal y amarlo, supone el peregrinar juntos.

Amar y conocerse, trocar las formas y el color en las alegrías y en el llanto, hace que esos momentos nunca se olviden. Si el cuerpo sufre por alguna razón, puede más el deseo de entrega y amor, ya que ese momento de alegría puede más que el llanto, dado que el amor compartido permite recordar ese momento siempre.

* * *

Quisiera contar otra experiencia que sucedió en relación al arte, en mi propia familia, con mi sobrino Santiago, Carina, su esposa y mis tres sobrinos nietos. Iban los tres al jardín de infantes y los cinco pintaron una bandera de la familia.

La bandera estaba dividida en cinco bandas verticales pintándolas cada uno con su color preferido. Además, en cada banda de color colocaron, los cuatro

restantes, huellas de los pulgares de cada uno con el color elegido por ellos. Así en la banda del color del padre, Santiago, dejaron sus huellas digitales Carina, marcos, Lucas y Facundo y así sucesivamente.

Me explicaron, al regalármela, que sus huellas significaban que cada integrante de la familia lleva dentro suyo “un poquito” de los otros cuatro..

Por último, quiero referirme al primer cuadro al óleo que vi realizado por los cinco integrantes de la familia Canestrari.

Hace dos años sufrí una fractura que obligó a someterme a intervenciones quirúrgicas a cargo del médico traumatólogo José Pablo Canestrari, al que comenté la experiencia de Monterrey en México. Le gustó y lo comentó en su familia. Él había ganado un primer premio cuando cursaba el séptimo grado del colegio primario. No había vuelto a pintar. Su hija mayor, al ver mi libro de arte “El Primero”, le pidió a sus padres empezar en un taller de pintura, a lo que accedieron.

Al poco tiempo su esposa, Daniel, también inició sus estudios de arte. Así decidieron hacer juntos su primer cuadro. Pintaron cinco tulipanes, dos de ellos juntos, significando el padre y la madre, y tres tulipanes separados que representaban a la hija mayor, Lucía, y sus dos hijos menores, Franco y Juan. Ahora están por pintar otro cuadro compartido.

Si bien las familias y el arte, desde los albores de la humanidad, han dejado ejemplos en toda la historia, estos tres casos referidos son de este tiempo, donde ante el individualismo generalizado se destacan por su ejemplo de una tarea compartida y de integración familiar.

Ponencia*
Licenciatura en Ciencias Políticas,
en Familiares,
en Educación Familiar y en Asesoría Familiar

Marta Loredo

Considerando que:

Es necesario que el ser humano conozca su propia esencia y la de su familia, en la que está inserto.

Reconociendo que la unión de varón y mujer es la más valiosa forma de unión humana y

Recordando que ni varón ni mujer –desde el punto de vista biológico- poseen una humanidad completa, la que se realiza en dicha unión, por la cual se engendran y educan otros seres. Tarea que importa el logro pleno de su realización en todo el desarrollo de su vida, lo que implica una acción continua y permanente.

Se recomienda que:

Todo el orbe tenga la posibilidad de realzar, en forma sistemática, el estudio de sí mismo y de su familia, a través de una educación superior, donde se podrá desarrollar una labor académica interdisciplinaria, con el fin de lograr una mayor plenitud, un mejor camino para su perfeccionamiento y una dignidad propia como ser humano.

Teniendo en cuenta el nuevo orden mundial, que se genera en los albores del siglo XXI, resulta urgente que se establezcan propuestas educativas, a nivel

universitario, para que los grandes pensadores puedan desentrañar las conclusiones, pautas, sugerir caminos en todos los temas que incumben al ser humano en cuanto tal y su realidad familiar.

Dichos conocimientos, si bien han sido aprendidos desde que el ser humano es tal, requieren que sean expuestos con una nueva síntesis y con exposiciones acordes con la naciente era histórica de la humanidad, instrumentando, planificando y coordinando los nuevos líderes en Ciencias Políticas Familiares, en Licenciados en Educación Familiar y Licenciados en Asesoría Familiar, quienes podrán determinar la promoción y protección del ser humano desde dicha perspectiva.

Dichos centros internacionales de formación universitaria deberán nuclear las más variadas temáticas acordes a las necesidades socioecoculturales de cada región y grupo y deberán ser orientadores de los pueblos –tanto a nivel nacional como internacional- señalando un papel orientador en las áreas de gobierno, educación y asesoramiento, tanto en la actividad privada como en la pública.

Fundamentos de la ponencia

La ponencia tiene en cuenta el respeto al derecho de cada ser humano –de cada varón y de cada mujer- y el respeto al derecho de todos los pueblos a una educación superior, lo que importa la promoción de la persona en su dimensión familiar, dos realidades inseparables de la vida.

Su reconocimiento conducirá a la humanidad a una existencia pacífica, de igualdad, de solidaridad y desarrollo, teniendo como objetivo el valor de cada uno de sus miembros, permitiendo la existencia vivencial de las ideas culturales, más que a una mera enunciación de principios.

La ponencia que presento tiene como fin último la promoción y protección del ser humano, desde dicha perspectiva, o sea, como ser humano en tanto cual y de la familia en la que nace, desarrolla y muere, tratando que su derecho a la

educación tienda a posibilitar un programa de políticas en dichas áreas, promoviendo una política familiar y especialistas con nuevos títulos habilitantes en la materia.

Tanto los Licenciados en Ciencias Políticas Familiares, cuanto los Licenciados en Educación Familiar y los Licenciados en Asesoría Familiar implicarían la creación de nuevos centros de estudios universitarios, cuyo rol sea orientar a los pueblos –tanto a nivel nacional como internacional- en las áreas de gobierno, en la actividad de educadores familiares –cuyo conocimiento no implique solamente la sexología-, y la posibilidad de asesorar y ayudar tanto en la actividad privada como en la pública, utilizando además los medios de comunicación que la tecnología permita, para preservar los valores esenciales de la familia y su formación integral.

Dichos educandos tendrían como función propia, por ejemplo, asistir a los grupos de docentes quienes se encuentran, a veces, con dificultades en la problemática individual de los niños o adolescente que tienen su origen en problemas familiares, asistiendo al grupo para detectar y corregir con diagnósticos especializados según las necesidades y modalidades del grupo familiar en cuestión. Igual tarea podría ser realizada en hospitales, empresas laborales, comunidades municipales, provinciales, nacionales, regionales e internacionales; en fin, en toda comunidad donde el problema de un determinado ser humano tenga origen en un problema familiar, así también podrían secundar la labor de los órganos judiciales, ejerciendo funciones conciliatorias y todas las que fueran menester según la situación de cada grupo familiar, que siempre –como el ser humano- es único e irrepetible.

Dichos centros de formación universitaria tendrían como específico una formación de espiritualidad pluri-confesional, que supone la temática del ser humano con lo trascendente, sin tener signo de una iglesia en particular, sino que las comprenda a todas, según las creencias de cada una de las personas que concurran a dichos centros. Más aún, los que no tengan una creencia determinada, considerarán lo trascendente, por lo menos, como objeto de conocimiento.

Si me he detenido en este aspecto específico de estos centros que propongo, lo es porque sería propio de ellos que no sólo sean oidores de la palabra, sino obradores de ella.

Otro rasgo específico sería su vinculación con todo el orbe: a través de la educación a distancia con América, Asia, Europa, África y Oceanía, repensando y recreando el tema de la persona humana y la familia según las pautas culturales de cada región o grupo.

A fin de dar una simple idea del enfoque de estos centros de formación universitaria se enunciarán las posibles disciplinas que integrarían las materias curriculares, cuyas posibilidades y encuadres no es el caso, en este momento, proponer. Pues como lo señala aun pensamiento oriental, donde el ser humano pone el pie pisa siempre cien senderos, lo cual supone que los que concuerden con esa propuesta tendrán seguramente mucho que responder al respecto.

Así, por ejemplo, se podrían proponer las siguientes materias en el área filosófica y en el área política: Filosofía Familiar, Desarrollo de la persona humana en la Familia, Ética Familiar, Bioética, Ética Profesional, . Qué es el Amor, El Amor como valor personalizante, Problemática familiar moderna, El futuro de la Familia, El nuevo orden mundial, Su incidencia sobre la Familia, Ser hombre y ser mujer, Política Familiar...

En el área social: Sociología familiar, Población, Ecología ambiental, La familia y la población rural y urbana, Habitáculos Familiares, su incidencia en el desarrollo de la persona, Demografía Familiar, Antropología jurídica de la Familia, Familia y sociedad, El cambio social y la organización familiar, Tipología familiar, Derecho de Familia, Derecho Penal Familiar, Derecho Internacional Familiar, Expertos en cuestiones familiares, Tribunales de Familia, Tribunales eclesiásticos, Asistencia Social Familiar, Influencia de los Medios de Comunicación masiva en la Familia, La comunicación en la Familia, persona, pareja y Familia, minoridad, Juventud, Tercera Edad, Actividades lúdicas en la Familia, Importancia del cuidado cariñoso del recién nacido, Congreso Panamericano

del Niño, Economía Familiar, Distribución del tiempo y del trabajo en la Familia, Historia de la Familia, Educación Familiar, Psicopedagogía de la Familia, Problemas estructurales, intergeneracionales e intrageneracionales de la Familia, Antropología médica de la Familia, Arqueología de la Familia, Año internacional de la mujer, La mujer y el mundo musulmán, La mujer y el mundo occidental, La mujer y el mundo oriental, La mujer y el mundo africano, La mujer y Oceanía...

En el área de Ciencias Aplicadas: medicina Familiar, Psicología Familiar, Psiquiatría Familiar, Fecundidad Humana, Fisiología del Sexo, Patologías de la reproducción, Patologías individuales y patologías familiares, Psicodrama familiar, Maduración psicológica de las relaciones intrafamiliares, Sexología Familiar, Aspectos terapéuticos individuales, en pareja y familiares...

En el área cultural: La Familia y el arte, La Familia y la literatura, La Familia y la recreación...

En el área religiosa: Teología Familiar (la propuesta de las diversas religiones respecto del ser humano y su familia), misión del laico en el campo familiar, Programa Eclesial Familiar, Doctrina Social de las iglesias, El matrimonio como sacramento, Derecho Canónico Familiar, Espiritualidad pluriconfesional.

* Presentada en el Primer Congreso Panamericano sobre Familia y Educación, en la mesa de trabajo número nuevo, celebrado en Monterrey, México, efectuado del 23 al 26 de mayo de 1994; y en el Décimo Congreso Internacional de Derecho de Familia en la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, entre el 20 y el 24 de septiembre de 1998. Publicado en dicho Congreso, en la Comisión N° 1: "Los principios jurídicos – La Familia en nuestros días", p. 4373-438.

Marta Loredo

Nació en Argentina en el año 1943. Se formó en la carrera de leyes y actuó como abogada, funcionaria, docente universitaria y juez.

Estudió escultura, pintura, grabado y dibujo como autodidacta, y concurrió a diversos talleres y seminarios.

En 1991 inició sus actividades artísticas, expuso en diversas ciudades de la Argentina y en el exterior, en España, Uruguay, Holanda, Estados Unidos, Alemania, Italia e Irlanda. Ha realizado más de cien exposiciones individuales, colectivas, nacionales e internacionales y estudios en numerosos museos de Europa, Asia y América, especializándose en las culturas aborígenes americanas. Entre los distintos premios y honores que ha recibido se destacan: el primer premio en escultura en la galería EncuentrArte por su obra “Le lion Egiptien” en 1998, e igual distinción en pintura en el Colegio de Abogados de San Isidro, por la obra “El ensueño de las pistas de Nazca” en 2004, medalla de oro recordatoria otorgada por la comunidad Valenciana en la Exposición Internacional de Artistas Plásticos Argentinos en 2000. Invitada a participar en la IVª edición de la Bienal Internacional de Arte Contemporáneo, Florencia, Italia. En el 2007, segundo premio en pintura en el Colegio de Abogados de San Isidro, por la obra “Deslumbrante amanecer”.

En el 2005 publicó su primer libro titulado *El Primero: nuestra tierra, nuestras manos y tu mirada: eso es arte*, que contiene una selección de sus obras plásticas a las que se le anexa en cada una de ellas un texto de su autoría, que mereció entre otras, una apreciada crítica de Su Santidad Benedicto XVI y del Cardenal Paul Poupard, Presidente del Pontificio Consejo para la Cultura.

La totalidad de las exposiciones y muestras, los premios, honores recibidos y publicaciones, pueden encontrarse en la Biblioteca del Museo Nacional de Bellas Artes, Buenos Aires, Argentina (e. mail: bibliotecamnba@yahoo.com.ar) carpeta artistas argentinos (L-14) Sirio web: www.martalored.com

D A N Z A

Aporte para el Día Internacional de la Danza 29 de abril 2008

Zulema Escobar Bonoli

Música instrumental. Canto. Danza. Tres lenguajes que son expresión de la vida del hombre, totalizados por los usos, las costumbres, el marco valorativo de cada cultura.

Estas tres ramas del arte se vinculan a la percepción auditiva. Pero hay que tener en cuenta que en el canto y en la danza se agregan y surgen otros elementos perceptivos y de técnica expresiva. En el canto, la utilización del aparato fónico y otras funciones fisiológicas que convierten al ser humano en un instrumento propiamente dicho. En la danza el movimiento del cuerpo en su totalidad y según los casos la gestualidad facial enriquece la expresión plástica. La apropiación y resignificación del espacio en el espectáculo de danza enriquece la expresión plástica presentando una conexión especial entre percepción auditiva y plástica resalta en una espacialidad determinada.

En distintas sociedades estas expresiones configuraron formas prototípicas de la cultura, de cada pueblo, de cada nación. Se gestaron diversos tipos de danzas y cantos en cuya ejecución se autorreconocían los integrantes de las sociedades y a su vez, fueron reconocidos, identificadas por los “otros”.

En muchos casos las danzas populares funcionaron como aglutinante sociocultural de identidad frente a fenómenos conflictivos de tipo político como guerras y ocupación territorial.

El mismo fenómeno identitario se produjo en los pueblos inmigrantes que utilizaron la danza como elemento de autoidentidad (al interno), y como “mostración” frente a la sociedad receptora, en la que llegaron a influir en la

configuración o modificación de sus propias danzas populares. En este caso, y en referencia concreta a Argentina, se ha dado la situación paradójica de que tercera y cuarta generación de inmigrantes conserven la tradición de sus danzas, hecho que suele causar sorpresa en el país de origen donde ya no se cultiva. Se valoran como fenómeno histórico cultural “superado”.

Desde el punto de vista de la denominada “música culta”, las danzas populares han sido fuente de inspiración constante. No sólo para la danza “clásica” propiamente dicha, sino también para la música instrumental no dedicada al ballet como en el caso de las Jiga en obras de Mozart, Bach y Beethoven, por citar algunos casos.

Los simples criterio aquí expresados sobre la danza, no deben hacer perder de vista la fusión entre percepción auditiva, la percepción visual del movimiento estructurado en la coreografía (más o menos libre según los estilos), así como la contextualización del espacio tanto por parte de los ejecutantes como del público.

La Danza siempre estuvo vinculada a la plástica visual en la escenografía (desde el barroquismo manierista al minimalismo de máximo despojamiento).

El fenómeno se observa también en los aspectos visuales del vestuario u en la “arquitectura teatral” de la utilización del espacio escénico -de la “*cassa veneta*”, a la ampliación del mismo en una visibilidad expandida donde el espectador puede percibir desde diferentes puntos de visión.

Hoy día, cuando ciertos encuadres sistemáticos en la definición de las diversas “artes” llega a los límites estructurales que cada corriente estableció para ellos, la danza también abre sus compuertas y no teme generar un fenómeno como el Teatro-Danza. Antes bien, enriquece su esquema histórico, amplía la esperanza futura.

Por otra parte, la incorporación en una misma obra de la denominada “música popular” y “música culta” actúan como vasos comunicantes revivificadores.

La incorporación de nuevas tecnologías completa el cuadro.

La globalización cultural permite el conocimiento e incorporación de los más diversos estilos contemporáneos, en un mix donde lejos de producirse una mimesis de diferentes identidades, a través del espectáculo danza se enriquecen y se afirman. La incorporación del cyberte visual permite a la danza incorporar su riqueza expresiva a situaciones basadas en pautas de plástica audiovisual cercana a una nueva búsqueda del artista, así como de nuevas exigencias en la configuración del rol del espectador (cada vez más participante, cada vez más preparado a percibir “simultaneidad de estímulos”).

El panorama no puede ser mas enriquecedor. Complejo -no complicado- ya que no pueden aislarse elementos sin repercutir en la totalidad, y sin comprender que en cada mínimo desequilibrio se abren múltiples estructuras disipativas que pueden valiosas o destructivas según se las trate.

La situación genera entusiasmos... y muchos interrogantes. Pasamos a esbozar algunos. No son los únicos, tal vez tampoco los más importantes. Algunos se refieren a aspectos teóricos, otros apuntan a temas que sirven para diagnóstico de fases pragmáticas. Queremos presentar una consulta abierta, a cualquier interesado.

A quienes les llegue esta consulta, les rogamos contestar aquellos interrogantes que crean pertinentes, que les efectúen las críticas del caso, que amplíen el cuestionario. Sólo de esta forma este Proyecto de Consulta tendrá el valor para la elaboración de otro definitivo. Nos proponemos abrir caminos para encuentros en los que se defina una investigación de diagnóstico con miras a la formulación de hipótesis de trabajo que nos gustaría -ya en ese paso- tratar en un amplio espectro interdisciplinario.

Esbozo de interrogantes

- ¿La Danza sigue respondiendo al concepto de arte del movimiento con carácter exclusivo, o sólo prioritario?

- ¿Qué elementos de la Danza Clásica siguen vigentes en la Danza Contemporánea, en el Teatro Danza, en la participación del espectador cuando la danza se incorpora en el performance e instalaciones?
- ¿Qué modificaciones se están produciendo en la relación artista-espectador en la nueva concepción del espacio escénico para la danza?
- ¿Cómo vivencian el coreógrafo, el bailarín y el espectador la incorporación tecnológica audiovisual?
- ¿Cómo se desarrolla hoy día la práctica de las denominadas danzas folklóricas? ¿Qué ha llegado a ellas de las nuevas modalidades? ¿Quiénes la bailan? ¿Dónde se baila?
- La misma pregunta respecto a las danzas populares de los países de origen de los grupos inmigrantes llegados al país hasta la actualidad.

Testimonio de las antiguas costumbres de América

Durante la colonia americana los virreyes y presidentes de las Audiencias, nombrados por el Rey de España, recibían instrucciones generales al comienzo de su mandato, y eventualmente más específicas durante el mismo, acerca de aquellos aspectos del gobierno a los que debían dar mayor atención. Entre ellos suele mencionarse siempre⁴: el cuidado de la religión y de las buenas costumbres, la protección de los naturales y su conversión, la atención al comercio cuidando los intereses de la Corona y la lealtad comercial, evitando fraudes y contrabando, la atención a la justicia y el castigo a los criminales. Al término de su mandato, los funcionarios debían responder al Juicio de Residencia, institución de control, especie de sumario que se sustanciaba en la Metrópoli y al que podían acudir testigos y denunciadores a favor o en contra de ellos. El sometido a Residencia elevaba un Memorial donde hacía una síntesis de lo más importante de su gestión y a la vez se descargaba y daba explicaciones de hechos denunciados o controvertidos. Estos memoriales son documentos interesantes que muestran cuáles eran las costumbres y las prácticas en aquellos lejanos tiempos.

Un memorial especialmente interesante es el elevado por el Lic. Hernando de Santillán, que fue el primer Presidente de la recién creada Audiencia de Quito, en 1563. Su gestión se caracterizó por su preocupación por la salud de españoles y nativos, y por el mejoramiento de las comunicaciones y los transportes, algo ciertamente inusual en América entonces, y tampoco no muy común en España. El Hospital de San Juan de Dios que fundó en Quito prestó servicios ininterrumpidos hasta la segunda mitad del siglo pasado. Enemistades diversas que se concitaron contra él amargaron su vida, amargura que se agravó con la muerte de su esposa, que estaba en Sevilla. Pidió entonces la ordenación sacerdotal, pero debió salir al destierro, luego de haber iniciado el proceso de demarcación territorial de lo que hoy es Ecuador y Perú, tarea que quedó inconclusa y resultó fuente de permanentes conflictos, hasta la actualidad.

Finalmente la jerarquía eclesiástica gestionó en su favor ante la Corte y fue promovido al obispado de La Plata (en la actual Bolivia), pero falleció en Lima,

camino a su sede, en 1575. Hernando de Santillán es una figura que merece ser recordada a través de un documento que por su sobriedad y sensatez, es un modelo de ejercicio político, hoy más que nunca.

El texto está tomado de Celín Astudillo Espinosa, *Páginas históricas de la medicina ecuatoriana*, Quito, IPGH, 1981, pp. 70-73, que transcribe el original del Archivo de Indias de Sevilla, Audiencia de Lima – Secular – Cartas y expedientes de personas seculares en dicha audiencia de Quito, vistos en el Consejo -. Años 1558-1660. Copia en Archivo de don Carlos Manuel Larrea, Est. A, IV, 1; el documento tiene redacción y ortografía propias del s. XVI, y fue transcrita por el P. J., Vargas.

**Carta de Hernando de Santillán,
en que expone su actuación como Presidente de la Audiencia de Quito**

Muy poderoso Señor

Las cosas que yo el licenciado Hernando de Santillán, hice en servicio de Dios y de Vuestra Alteza en el tiempo que usé el cargo de Presidente de la Audiencia de Quito para la buena gobernación de aquella provincia y conservación de los naturales, son las siguientes:

Lo primero, se mando por Real Provisión que asentase la dicha Audiencia en la ciudad de San Francisco de Quito, e yo fui con toda diligencia y en virtud de la dicha provisión la asenté y proveí todos los oficiales necesarios para el despacho de los negocios y luego se comenzó a oír y librar en la dicha Audiencia con tanta autoridad y buen expediente como si de muchos años estuviera asentado.

Ítem. Porque había en aquella provincia muy gran exceso en cargar de los indios todas las mercancías y otras cosas se acarreaban ellos, de lo cual morían muchos, luego hice aderezar los caminos para que pudiesen andar bestias cargadas e di orden que se hiciese muchas recuas de caballos e mulas e dentro

de tres meses se efectuó e quité las cargas de los dichos indios con tanto rigor que ninguno se cargó en mi tiempo y todo ser servía con bestias cargadas, de que dejé gran número puestas en aquel trato, y los naturales recibieron gran alivio y se aplicaron a poner bestias de carga para acarrear las dichas mercaderías.

Ítem. Hice guardar las tasas de los tributos que los indios dan a sus encomendaros, en que había excesos, especialmente en que mandándoles dar en plata ensayada era agraviarlos [roto] en llevárselos como se los llevaban el oro de 22 kilates e medio, con treinta % de refacción y para que no fuesen defraudados en la cuenta como lo eran, puse persona hábil de confianza que asistiese por ellos a la pesa e les hiciese la cuenta sin que para ello se hiciese hasta a los indios ni a otra persona.

Ítem. Por mandármelo Vuestra Alteza en la instrucción puse muy gran rigor en que ninguno pasase al Perú sin vuestra expresa licencia y, en hacer que los que habían ido sin ella, volviesen a sus partes de donde habían venido e así mismo que todos los vagabundos que no tienen tratos ni oficio y son perjudiciales a la quietud de la tierra, saliesen de ella y en el dicho tiempo tuve gran cuidado y exacción que ninguno se atrevió a pasar y si tenía noticia de ella, el tocuyo [ilegible] la cual antes a ninguno se prohibía ni después que yo salí.

Ítem. Di orden en visitar las estancias e indios, que ellas están pobladas, para saberse con que título se servían de ellos los señores de las estancias por virtud de un capítulo de la instrucción en que Vuestra Alteza me lo manda y de ello redundaba muy gran servicio y aumento de vuestra Real Hacienda, por ser muchos los que tributan y sirven sin títulos ni encomiendas, debiendo tributar a Vuestra Alteza.

Ítem. Puse mucha ejecución y rigor en que se cumpliesen las provisiones de Vuestra Alteza en que se manda que no haya servicios personales y porque con título de mitayos se servían casi sin paga o a lo menos que no tenían más que el nombre de ella, porque no salían a cuatro maravedís cada día de los indios, sin darles de comer, y señalé el salario moderado e mantenimiento que

para el principio y según la mala costumbre que había los naturales recibieron mucho más beneficio y asimismo en quitar como quité el exceso que había de traer a servir d mitayos muy excesivo número de indios en gran daño y perjuicio suyo.

Ítem. Proveí e di orden como los sacerdotes que doctrinan los indios cobrasen sus salarios de los tributos que dan los indios, sin que aquello entrase en poder de los encomendados, porque de antes no se les podían sacar sino con pleitos y molestias, por lo cual los sacerdotes no tenían voluntad de estar en las doctrinas y todos se pasaban a otros obispados.

Ítem. En el dicho tiempo que usé el dicho cargo, hice y administré justicia con toda cristiandad y rectitud y con igualdad y sin aceptación de personas, dando a los negocios e negociantes, muy buen expediente con muy buen tratamiento de todos e sin parcialidad ninguna.

Ítem. Cumplí e guardé todas las provisiones e instrucciones e otros mandatos de Vuestra Alteza, con toda diligencia y cuidado y castigué y evité todos los pecados públicos y procuré por las honras de los hombres y mujeres casados.

Ítem. Por virtud de las prohibiciones de Vuestra Alteza e instrucción a mí dadas, apercibí a todos los que eran casados y tenían sus mujeres en estos reinos, para que viniesen a hacer vida maridable con sus mujeres y a muchos envié e hice venir.

Ítem. Desterré y eché de aquella tierra muchos hombres inquietos de mal vivir que eran perjudiciales a las honras de las mujeres casadas.

Ítem. Castigué con rigor los agravios y malos tratamientos que se hacían a los naturales y en todo lo justo los favorecí e hice que fuesen bien tratados como vasallos de Vuestra Alteza y sobrellevados, de muchos trabajos e imposiciones y procuré con un gran calor, su conversión a nuestra santa fe y en dicho tiempo se animaban muchos a recibirla con gran corazón vistos el favor que se les daba.

Ítem. Tuve muy buen cuidado del buen recaudo de vuestra Real Hacienda y envié a todas partes a tomar cuentas a los oficiales que se cobraron los alcances y los envié a Vuestra Alteza a la ciudad de Panamá en cantidad de más de 40.000 pesos en oro, que nunca tal se envió de aquella tierra desde que se descubrió.

Ítem. Hice aranceles a los escribanos de los derechos que habían de llevar al cinco tanto de los de España, y trabajé mucho en hacerlos guardar, y se guardaron hasta que yo salí del cargo y no más.

Ítem. Tuve mucho cuidado e diligencia en sustentar las gobernaciones nuevamente pobladas y proveílas de gente e municiones para pacificar los naturales que se alzaban y mediante esto se sosegaron y pacificaron en la gobernación de Juan de Salinas y de los quijos.

Ítem. Estuve siempre con mucho cuidado y vigilancia sobre la paz de aquel reino, que ejecuté y puse en efecto las cosas sobredichas y otras de buen gobierno, usando términos de prudencia y recato y buen tiento y fueron todas recibidas teniendo la tierra muy gran paz y quietud y todos obedientes a lo que de parte de Vuestra Alteza se mandaba y ejecutaba sin que hubiese repelo de alteración ni inquietud.

Ítem. El tiempo que usé en dicho cargo tuve aquella providencia y distrito en muy buen cristiano gobierno y mediante ello fue muy aumentada en todas las cosas de policía y buen orden, especialmente por orden se hicieron entre los naturales tres obrajes y batanes de paño de todas suertes y frezadas y sayales y estanicado [sic] que ha sido gran provisión y beneficio para toda aquella tierra y los naturales han sido muy aprovechados para sus tributos y necesidades.

Ítem. Por no haber en la dicha ciudad de Quito ni en su distrito, ningún Hospital, hice uno muy principal y lo proveí de ropa y medicina y otras cosas necesarias, en lo cual se ha servido y sirve mucho a Nuestro Señor y se hace muy bien hospitalidad, así a pobres enfermos naturales como a españoles.

Ítem. En el tiempo que usé el dicho cargo viví muy cristianamente dando muy buen ejemplo de cristiandad y virtud y de contradicción de los vicios y viciosos, fui celoso del aumento de las iglesias y monasterios y del culto divino y a todo ello di favor y ayuda por que fuese un gran aumento, con lo cual los ministros y religiosos se animaban a mejor servir a Nuestro Señor y entender en la conversión de los infieles.

Ítem. Usé y ejercí el dicho cargo de Presidente de la dicha Audiencia d Quito de tal manera que según Dios y verdad ninguna resistencia tenía que hacer ni exceso que se me pudiese poner, salvo que por haber hecho y ejecutado las cosas que por Vuestra Alteza me fueron mandadas y se contienen en este memorial y otras muy justas, se conjuraron algunos a quienes tocaban y a los cuales siempre lastima la ejecución de cualquiera cosa que sea de justicia y razón, porque sus vidas son contra ellos, para hacer todo lo necesario aunque con pérdida de sus ánimas e conciencias para echarme de aquella tierra porque no le estorbare sus codicias y vicios con que la tienen opresa y porque no pudieron hallar en mí entrada de las que saben y suelen usar y de que se valen y aprovechan para que la justicia no les enoje ni impida y así conseguirán su intento con hacer la dicha residencia con los medios que por ella consta que tuvieron ellos y el juez y el escribano. Pido y suplico a Vuestra Alteza mande se vea este memorial y testigos que deponen sobre las cosas en él contenidas, para que por ellos conste que las mercedes que he pedido y suplicado a Vuestra Alteza, se haga en remuneración de los servicios que por otro Memorial he representado a este Vuestro Real Consejo son justas, y que no he desmerecido cosa ninguna, sino antes acrecentando en los dichos mis servicios y méritos ante Vuestra Alteza, por lo que hice y usé en dicho cargo de Presidente de Quito, en servicio de Vuestra Alteza y buen gobierno de aquella tierra y hago presentación de las probanzas por mí hechas, sobre mis descargos y abonos y tachas, en la dicha probanza.

El Licenciado Hernando de Santillán.

La cocina medieval

Un largo centenar de manuscritos que contienen recetas culinarias presenta extrema diversidad de formas; entre la receta aislada garabateada sobre una hoja y el volumen homogéneo consagrado a la cocina, la masa de «recetarios» no son sino simples plaquetas, la mayoría anónima y a veces sin título y con la forma literaria breve que emerge al comienzo del s. XIV.

Se distinguen recetas alimentarias, manuales de hotel, libros de cocina médica, libros mixtos como el *Ménagier de Paris*.

Los recetarios culinarios tienen origen en un medio preciso: los maestros de cocina, más tarde se añadieron los médicos y boticarios, los mayordomos de grandes personajes, las esposas de los grandes burgueses.

(B. Laoroux, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997)

La cocina mediterránea renacentista

“¿Hay en el Renacimiento una cocina típica y conceptualmente independiente? Si es ya difícil determinar en el flujo cultural inflexiones temporales que corten o abran de una manera clara un período de la civilización, más difícil resulta hallarlas en el caso de la cocina, donde la tradición tiende siempre una mano -cuando no las dos- a la novedad. Por eso no me atrevo a decir que el Renacimiento haya tenido una culinaria típica, opuesta o al menos muy diferenciada de la medieval. A lo largo de este período están todavía vigentes los gustos anteriores” (p. 9)

Martino de Como y Ruperto de Nola

“Aunque exponentes de una cocina mediterránea diferenciada, pero dependiente, no podría decirse sin matices que ambos cocineros son valedores de

lo que hoy se entiende por 'dieta mediterránea'. Los pueblos mediterráneos, por su tipo de alimentación, tienen más bajos niveles de colesterol en sangre, menor incidencia de arteriosclerosis y se mueren menos de infarto que los norteamericanos. Esa dieta se ha mostrado, pues, especialmente eficaz contra las enfermedades cardiovasculares. La 'dieta mediterránea' integra cinco grupos de alimentos: 1º cereales, especialmente el trigo; 2º hortalizas y frutas; 3º lácteos, 4º pescados y una pequeña aportación de carnes; 5º aceites prioritariamente el de oliva, 6º a esto hay que añadir algunas especias (ajo, mejorana y pimienta). Estos alimentos pueden mantener al organismo con el porcentaje adecuado de vitaminas, minerales, grasas, proteínas e hidratos de carbono. Todo ello acompañado con una prudente cantidad de vino. Dieta mediterránea es sinónimo de alimentación ideal para el hombre de hoy. Las poblaciones mediterráneas están mejor protegidas contra las enfermedades crónico-degenerativas, como infartos y tumores. En general, esa dieta es utilizada por Martino y Ruperto, aunque las hortalizas queden algo mermadas en su esquema culinario y se abuse de las especias. Ambos cocineros utilizan productos mediterráneos vitamínicos, como naranjas, limones, calabazas, puerros espárragos, lechugas, y un largo etcétera. Y también equilibran las carnes de animales con peces, como truchas, calamares y sepias.

Lo cual no quiere decir que en todas las ocasiones los antiguos observaran una dieta correcta. En primer lugar, porque las diferencias sociales, motivadas por un alto nivel económico, propiciaban una ingesta inadecuada o desequilibrada. En la casa de los nobles se acostumbraba iniciar la comida con las carnes asadas -tanto de volátiles como de cuadrúpedos fueran domésticos o salvajes-, a las que seguían los estofados preparados con abundantes salsas o especias, frutas y pasteles. Faltaban casi siempre las verduras, consideradas como alimento de los pobres. A su vez, no se ajustaban a lo que hoy entendemos por menú: cada plato estaba concebido con independencia de lo que antes o después se servía”.

(La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento. Martino de Como: 'Libro de arte culinaria' - Ruperto de Nola: 'Libro de guisados', Huesca, La Val de Onsera, 1997, Juan Cruz Cruz, "Introducción", pp. 12-13)

Recetas antiguas de cocina

Martino de Como, Libro de arte *culinario*

Cabrito asado en salsa

Toma un cuarto de cabrito y prepáralo como debe hacerse para asado, y enlárdalo y ponle por dentro muchos dientes de ajo pelados como si quisieses mechas la carne. Después coge un buen agraz, dos yemas de huevo, dos dientes de ajo bien picados, un poco de azafrán, un poco de pimienta y un poco de caldo grueso, y mezcla todas estas cosas juntas y ponlas en una vasija debajo del cabrito cuando se ase, y báñalo algunas veces con esta salsa. Y cuando esté cocido, pon el cuarto de cabrito en un plato y ponle por encima dicha salsa y un poco de perejil picado menudo. Y este cuarto de cabrito debe estar bien cocido y comido caliente caliente. (p. 139)

(lardo: la parte grasa del tocino, o grasa en general- enlardar: frotar con grasa)
(agraz: líquido acedo más estimado que el vinagre para las comidas, obtenido de las uvas no maduras)

*

Para hacer pebrada de caza

Para hacer buena pebrada de cabrito, o libere, o jabalí, o de otro animal de caza, coge tanta agua, como vino tinto, y lava bien por dentro la carne; después pasa esta lavadura por la estameña añadiéndole tanta sal como te parezca necesario; y pon a cocer la carne con esta agua y vino; y cuando esté cocida sácala fuera, y queriendo hacer dos platos, coge una libra y media de uva pasa, y hazla moler muy bien, y coge mientras tanto pan cortado en lonchas bien tostadas sobre la parrilla, y bien mojado en buen vinagre májalo junto con dicha uva pasa, y pudiendo haber sangre, o bien la asadura de la caza, sería lo mejor molerla con estas cosas, las cuales bien molidas se deben destemperar en el caldo de esta carne, con un poco de arropo, es decir vino cocido en mosto, y

con el vinagre donde está mojado el pan; después pasa esta materia por la estameña a una olla añadiéndole especias, pimienta, clavo y canela según te parezca necesario; y esta pebrada hazla fuerte o suave de vinagre, y de especias, según el gusto común, o el de tu Señor. Después hazla hervir por espacio de media hora sobre las brasas, de manera que no tenga más fuego en una parte que en otra, removiéndola a menudo con el cucharón; después fríe la carne con buen lardo, y espárcela en los platos y cúbrela con dicha pebrada, la cual cuanto más negra esté, más buena será. (p. 130)

(Estameña: tejido de lana ordinario, usado para colar)

(Pebrada: del catalán «pebre»-pimienta, se denomina así a una salsa en que predomina la pimienta, llevando además ajo, perejil y vinagre)

*

Manjar blanco al modo catalán

Para hacer diez escudillas coge una libra de almendras bien peladas y bien molidas, las cuales destemperarás con caldo de pollo gordo, u otro buen caldo, pasándolas por la estameña la pondrás a hervir en una vasija bien limpia, añadiéndoles dos onzas de harina de arroz destemperada y pasada con la leche de las almendras; y las dejarás hervir por espacio de una hora, removiendo y removiendo siempre con la cuchara, añadiéndoles una media libra y una pechuga de capón bien triturada y majada, y que haya sido cocido desde el principio en esa leche. Y cuando toda esta composición esté cocida le añadirás un poco de agua de rosas, y haciendo las escudillas le pondrás por encima espacias suaves. (p. 164)

(Destemperar: aligerar una preparación echando un líquido)

*

Para hacer caviar de huevas de esturión y también cocerlo

Coge rebanadas de pan un poquito tostadas, tanto que estén un poco coloreadas, y corta caviar en lonchas similares a las del pan de grandes, pero un poco más finas y extiéndelas por encima del pan, y poniendo las rebanadas en la punta del cuchillo o en una horquilla apta a tal menester, las mostrarás al aire del fuego hasta que el caviar se endurezca y se haga al modo de una costra un poco coloreada. También las prepararás de otra manera lavándolo primero muy bien en agua templada para que no esté tan salado, y cogerás buenas hierbecillas cortadas pequeñas, y una miga de pan blanco rallado, con un poco de cebolla cortada pequeña y un poco sofrita, y un poco de pimienta, añadiéndole un vaso de agua, mezclarás todas estas cosas junto con el caviar y harás una tortilla o más, friéndola como se hacen las de huevos.

Y para hacer el caviar cogerás las huevas del esturión en esa estación y tiempo en que son mejores los esturiones, y quita de las huevas todos esos nervios que tienen por dentro, lavándolos con buen vinagre blanco, o si no con buen vino blanco. Y puestas sobre una mesa las dejarás escurrir, después las pondrás en alguna vasija salándolas a discreción hasta que baste, y removiéndolas muy bien con la mano, pero diestramente, para romperlas lo menos posible. Y hecho esto tomarás un saco bien blanco de tela un poco rala, y echarás dentro el caviar por un día y una noche, para que se cuele y salga esa agua que hace el caviar. Hecho esto lo repondrás en una vasija bien estrujado y comprimido, es decir muy bien prensado con las manos. Y harás en el fondo de la vasija tres o cuatro agujerillos por los que pueda salir la humedad, si no estuviese bien colado; teniendo esta vasija bien cubierta, podrás comer este caviar a tu gusto. (pp. 220-221).

*

Macarrones sicilianos

Coge harina del mejor ver, y amásala con clara de huevo y agua de rosas, o si no con agua común. Y si se quieren hacer dos platos no le pongas más que

una o dos claras de huevo, y haz esta pasta bien dura; después haz bastoncillos largos un palmo y finos como una pajita. Y coge un hilo de hierro largo un palmo, o más, y fino como un bramante, y ponlo sobre el bastoncillo, y dale una vuelta con las dos manos sobre una mesa; después saca el hierro, y retira el macarrón perforado por el medio. Y estos macarrones se deben secar al sol, y durarán dos o tres años, especialmente haciéndolos en la luna de agosto: y cuécelos en agua o en caldo de carne; y ponlos en platos con queso rallado en buena cantidad, mantequilla fresca y especias suaves. Y estos macarrones deberán hervir por espacio de dos horas. (p. 156)

*

Huevos rellenos

Haz hervir los huevos frescos en agua sana, que estén bien duros, y cocidos los pelarás limpiamente y cortados por la mitad les sacarás todas las yemas, cuidando de no romper la clara, y de estas yemas molerás una parte con unas pocas uvas pasas, un poco de buen queso viejo y un poco del fresco; también mejorana y menta cortada pequeña, añadiéndole una o dos claras de huevos, o más, según la cantidad que quieras hacer, con especias suaves o fuertes, como te guste. Y esta composición, mezcladas todas las cosas, la harás amarilla con el azafrán, y rellenarás las claras de huevo antes dichas, friéndolas con mucho aceite y despacio; y para ponerles por encima su salsa más conveniente, cogerás algunas de las yemas de huevo que han quedado con unas pocas uvas pasas. Y molido todo muy bien, lo destemperarás con un poco de agraz y un poco de arropé, es decir vino cocido; lo pasarás por la estameña añadiendo un poco de jengibre, un poco de clavo y mucha canela, haciendo hervir un poco esta salsa. Y cuando los huevos quieras mandar a la mesa échale por encima esta salsa. (p. 198)

*

Herbolada de mayo

Coger tanto queso fresco como se ha dicho arriba [en la receta anterior, una libra y media] y tritúralo muy bien, y coge quince o dieciséis claras de huevo

con un cuarto o casi de buena leche; y coge acelgas en buena cantidad, es decir, la mayoría, y de mejorana poca, mucha salvia, menta poca, mucho perejil. Y todas estas hierbas las molerás bien quitando el jugo, y pasándolas por la estameña. Este jugo lo pondrás con las cosas mencionadas arriba, poniendo también media libra de buena manteca, o si no mantequilla fresca; y cogerás unas pocas hojas de perejil, y poquísimas flores de mejorana, y con un cuchillo las cortarás y las picarás lo más pequeñas que sea posible, y las majarás muy bien con el mortero incorporándoles las cosas dichas antes, añadiéndole media libra de jengibre blanco, y ocho onzas de azúcar. Y haz que toda esta composición esté bien mezclada en una vasija, el cual pondrás encima de las brasas lejos de la llama del fuego, removiendo continuamente con la cuchara, u otro instrumento parecido a este, hasta que te parezca que comienza a pegarse igual que el broete. Y hecho esto tendrás preparada en la sartén una pasta fina, y le pondrás dentro las cosas dichas más arriba, es decir el relleno, dándole fuego templadamente y despacio por debajo y por encima. Y cuando te parezca que está lista, sácala, y ponle por encima azúcar fino y agua de rosas. E igual la torta que la herbolada que llaman, cuanto más verde es, mejor está, y más bonita parece. (p. 172- 173)

(Herbolada: torta de hierbas)

* * * * *

Ruperto de Nola, *Libro de guisados*

Manjar blanco

Para manjar blanco: tomar una gallina y ocho onzas de harina de arroz y media libra de agua rosada; y una libra de azúcar fino y ocho libras de leche de cabras; y si no la hubiere, tomarás cuatro libras de almendras blancas y después tomar la gallina, que sea buena y gorda y tallosa; y cuando quisieres hacer el manjar blanco, matarás la gallina y pelarla has en seco; y lávala bien y cuécela en una olla nueva, que no se haya cocido nada en ella; y desde que la gallina sea más de medio cocida, tomarás las pechugas de ella, y deshilarlas has como

hebras de azafrán; y después, ruciar estas pechugas deshiladas con la agua rosada, de rato en rato, a menudo; después vaya todo esto dentro la olla, mas no sea de cobre ni estañada de nuevo, porque tomaría el sabor del estaño; aunque comúnmente lo hacen los más cocineros en cazos sin estañar, muy lucios, mas si fuere recién estañado, hacer hervir en él mucho pan y sudarlo muy bien, porque salga todo el sabor del estaño; y después pornás la gallina y tomarás del caldo de ella misma y pornaslo juntamente con la gallina; y con un cucharón de palo, desatarlo, batiéndolo muy bien, porque no tome el sabor de la leña; y tomar la mitad de la leche y pornasla dentro de la olla con la dicha gallina y después pornás la harina dentro de buena manera, poco a poco, y meneándolo siempre porque no se pegue en la olla, y pornás ocho dineros de azúcar, que son doce maravedís, dentro de la olla, y ponlo a cocer; y tráelo siempre con su palo de una manera, sin jamás reposar; y cuando faltare de la leche añadir de ella poco a poco y no toda junta; y guárdate bien del humo; y desque el manjar blanco tornará claro o ralo la gallina es buena; y si no guarda que en ninguna manera no pongas más leche; y cuando el manjar blanco tornare como queso asadero entonces es señal que está cocido; y puedes poner entonces la agua rosada; y después la gordura de la olla, empero que sea limpio, que no haya en él tocino; y sepas que de una gallina sacarás seis escudillas; y sácalo fuera del fuego a sudar de manera que se estube bien; y después harás escudillas de él y pornás encima azúcar fino; y de esta manera se hace el manjar blanco perfecto y bueno. (pp. 266-267)

(Estubar: dejar reposar)

*

Cazuela de carne

Has de tomar la carne y cortarla a pedazos tamaños como una nuez, y sofreírla con gordura de buen tocino; y después de bien sofreída echarle buen caldo; y cueza en una cazuela, y echarle de todas las salsas finas y azafrán y un poco de zumo de naranja o agraz; y cueza muy bien hasta que la carne se comience a deshacer y que quede solamente un poco de caldo; y tomar enton-

ces tres o cuarto huevos batidos con zumo de naranjas o agraz, y échalo a la cazuela, y cuando quisieres comer, darle cuatro o cinco vueltas con un cucharón, y luego se espesará, y desque esté espeso apartarlo del fuego, y hacer escudillas; y sobre cada una echar canela. Empero, algunos hay que no quieren echarle huevos ni salsa sino sola canela y clavos y cuezan la carne, como arriba dije: y échale vinagre porque tenga sabor; y así mismo hay otros que toda la carne ponen entera en una pieza llena de canela y de clavos enteros, y en el caldo salsas molidas, y esto hase de volver de rato en rato, porque no cueza más de un cabo que de otro; y así no es menester sino clavos y canela y esto de buena manera.

*

Salmón empanado

Has de tomar el salmón bien limpio y lavado, y tomar sus especias que son pimienta luenga, galangal y gengibre; y todo esto bien molido con sal, de manera que no haya demasiadas especias, sino de buena manera; después hacer las empanadas y poner dentro el salmón, y echarle especies encima y debajo y por todas partes; y después cubrir la empanada y vaya al horno a cocer; y desque sea cocida, si quisieres comer frío el salmón hacer un agujero en la empanada debajo del suelo porque salga el caldo, porque conél no se puede bien conservar. Y debes saber que el salmón se quiere comer en el mes de Octubre que comienza de hacer frío. (p. 346-347)

*

Cazuela de salmón

Has de tomar el salmón limpio y bien lavado; y ponerlo en una cazuela con sus especias que son: galangal y un poco de pimienta y gengibre y azafrán; y todo esto bien molido, y echado sobre el pescado con sal, y un poco de agraz o de zumo de naranjas, y vaya al fuego de brasas; y después tomar almendras blancas y pasas y piñones y de todas hierbas. Es a saber moraduj, que se dice

mayorana, y perejil y yerbabuena; y desque la cazuela sea cerca de medio cocida echarle todo esto dentro. (p. 347)

*

Mirrauste de manzanas

Has de tomar manzanas de las más dulces y mondarlas de la corteza, y hacerlas cuartos; y quitarles el corazón y las pepitas, y después hacer hervir una olla con tanta agua como conocerás que será menester, y cuando el agua herviere echarle las manzanas y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas bien en un mortero, y desatarlas con el caldo de las manzanas, y pasarlas por estameña con un migajón de pan remojado en el dicho caldo de las manzanas; y pasarlo todo esto bien espeso; y después de pasarlo échale buena cosa de canela molida y azúcar; y después vaya a cocer al fuego, y cuando la salsa herviere quitarlo del fuego; y echarle las manzanas que queden bien escorridas del caldo, porque puedas hacer dellas escudillas; y desque sean hechas, echar encima azúcar y canela. (pp. 374-375)

(Galangal o garanjal: tallo o rizoma de la galanga, planta procedente de América)

RESEÑAS

OSCAR CONDE, *cáncer de conciencia*, Buenos Aires, Carpe noctem, 2007, 112 pp.

Oscar Conde retoma, con esta publicación, una faceta de su personalidad silenciada durante años. Dedicado a la investigación y la enseñanza universitaria, dejó de lado su producción como poeta y autor teatral, sin por eso dejar de escribir poemas, aunque no con la intención de publicar. De sus incursiones poéticas entre 1984 y 1997 le quedaron tres poemarios prácticamente terminados (su último libro de poesía data de 1993). Como lectora atenta de una poesía sugerente, interesante, a veces incómoda pero siempre válida y honesta, no puedo sino hallar un complemento de esas cualidades en el “prólogo” (el autor escribe todo con minúscula), en una confesión que por su carácter modélico no resisto la tentación de citar por extenso, con sus propias palabras. Nos explica cómo comprendió por qué, a lo largo de los diez años de terminado el poemario, en 1997, nunca se decidió a publicarlos: “Casi la mitad de los poemas que los integraban no pasaban la prueba del paso del tiempo: no los sentí propios o directamente no me gustaron. De modo que sometí todo el material a una cuidadosísima selección [...] Los poemas que integran este libro podrán gustar o no, pero me representan cabalmente. Son los sobrevivientes de un descarte imprescindible” (p. 10) Y a continuación, de modo implacablemente ejemplar: “Los artistas siempre tienen la tentación de querer mostrar todo lo que hacen, tentación que va acompañada por la falsa intuición de que todo lo que han hecho o harán es bueno. Me pasé la vida criticando esa postura. No se pueden editar en discos todas las canciones que uno compone, ni publicar en libros todos los poemas que uno escribe. Tal actitud revela una imperdonable falta de autocrítica” (p. 10). Como profesor de larga trayectoria y como crítico, Oscar podría decir lo mismo de los académicos. La falta de autocrítica es tal vez uno de los defectos más extendidos, por eso es saludable esta confesión.

Pasando al contenido, los tres poemarios, según nos informa, fueron escritos casi todos entre 1984 y 1997. En primer lugar “la recuperación territorial de la memoria” aborda en sus veinte poemas, como el título lo explicita, la temática social, añadamos, argentina aunque con proyecciones más amplias. Son rápidas imágenes, en poemas más bien breves, algunos casi epigramas, en los que se funde la metáfora, la descripción directa y la reflexión personal, hasta llegar al extremo tanto de la economía lingüística como del mensaje:

*antes
escribía por placer.
ahora escribo solamente cuando no puedo más.
y la verdad es
que
cada vez
puedo menos. (“cada vez”, p. 20)*

El segundo poemario, titulado “cárcel de amor (poemas a destiempo)” con otras veinte creaciones, enfoca lo erótico desde una polifacética mirada que incluye la nostalgia, el romanticismo, el deseo, el recuerdo, el hastío, la desesperanza y el olvido. Sin olvidar la fina ironía de regusto escéptico como en “cadacual”

*yo amo.
vos amás.
él ama.
nosotros hacemos la guerra.
ustedes el amor
ellos qué importa*

*cadacual pierde el tiempo
como le da la gana. (p. 46)*

El tercer poemario, que da título al conjunto, es el más extenso (treinta y tres poemas) y refleja una tarea introspectiva en que el autor visualiza alternativamente a sí mismo, al tú, a los otros, al conjunto de los seres humanos y de la realidad. Sólo dos ejemplos: en “trepanación” una confesión estilo aiku:

*ando la vida
con el desvelo
de saber andar muerto. (p. 88)*

y en “resumen” un dato seguramente autobiográfico visto por un tercero y transformado en una lectura paradójica:

*jugaron sus futuros a la suerte.
ella perdió. lloró desconsolada.
él le hizo el amor
definitivamente
una noche de enero insoportable. (p. 84)*

Oscar Conde vela y de vela su persona en y con su poesía. Un ejercicio fascinante para el lector.

* * *

GIOVANNI PERALDO HUERTAS, *Andanzas, poesías y cantos*, San José, Librería Alma Mater, 2007, 92 pp.

El poeta y geólogo costarricense Giovanni Peraldo Huertas nos entrega una nueva muestra de su quehacer poético, presentado por dos colegas geólogos: Teresita Aguilar Álvarez y Mauricio Mora Fernández. Teresita confiesa haber leído con sorpresa y emoción estos versos en los que la patria, la actualidad social y política se expresan en un lenguaje sentido, junto al eterno tema del amor y la lealtad a los ancestros. “Reconozco -termina- que no esperaba que un científico de la Tierra me sorprendiera y me hiciera reflexionar y tal vez, unirnos para mejorar nuestra identidad y la solidaria condición humana” (p. viii). Su colega Mauricio, lector atento, afirma que “Estos poemas nacen de una persona que observa introvertida la cotidianeidad humana y que va más allá, es decir: la vive, la siente y al sufre. Se identifica con la naturaleza y reclama al ser humano la pérdida de la sabiduría ancestral de convivir con ella” (p. ix). Considero que ambos expresan cabalmente lo que siente el lector de este poemario.

El libro incluye 37 poemas nucleados en partes. La primera se dedica a Nicaragua; la segunda, titulada “Los desposeídos”, evoca diferentes imágenes del abandono social. La tercera, “Del ser humano y el amor”, se dedica a explorar este sentimiento, en sus manifestaciones adolescentes, filiales, fraternas. El siguiente grupo, titulado “El tiempo y la conciencia”, presenta imágenes, momentos capturados del devenir, como el intento del poeta de evadir en la letra la fugacidad de las cosas.

La siguiente parte, prosaicamente titulada “De las actuales características del país”, contiene los textos más fuertes y hasta amargos de un hombre que ama a su patria y le duele su situación. La penúltima parte, “De la historia y los paisajes” es una interesante

expresión de la mirada a la vez científica y poética sobre los seres naturales. Cierra la obra una última parte de misceláneas.

El estilo de Giovanni es incisivo, sin concesiones, directo, a veces un tanto brutal. Por ejemplo en “El festival de la poesía” nos aclara “No trato de opacar el esfuerzo maravilloso que fue gestar este festival; solo trato de ver contrastes”, y luego nos lanza:

*En medio del festival de las poesías
niños vendiendo sus mercancías*

*¡Vil contraste!
Miseria y cultura.
¿Será que la miseria
es una forma de cultura? (p. 28)*

Pero también hay una veta de romanticismo, como en “Gabi”

*Amiga, estás en un capullo,
Deja salir la mariposa con orgullo,
Deja que vea el ancho mundo
Cual espíritu libre, vagabundo*

*Amiga, estás en un capullo
Deja que se abre la rosa roja
Que la acaricie el viento y su arrullo
Que crezca libre, lejos de la envidiosa hoja. (p. 48)*

Y otra reflexiva, filosófica (“La eterna complejidad del tiempo”)

*Corre, tiempo, corre,
Arrebátanos en tu camino.
Confúndenos en tu destino,
Sin que nuestra esencia se borre.*

*Lo que antes era,
Ya no lo es.
Lo que hoy es
Antes no era. (p. 59)*

Giovanni es capaz de experimentar en pocas páginas un abanico de sentimientos humanos desde el éxtasis hasta la bronca contenida, y de pintar con pocos trazos realidades que todos conocemos bien pero que a veces no queremos ver en su realidad cruda. La poesía resulta entonces una mediación necesaria para un mirar más lúcido. Éste es el caso.

* * *

Celina Hurtado