



EL FESTÍN DE LOS BUENDÍA

Por Weidler Guerra Curvelo

 [weidler](#)
 [@weidlerguerracurveli](#)
 [@yorija](#)

El próximo Carnaval de las Artes, que se celebrará en Barranquilla entre el 22 y el 25 de marzo tiene como propósito constituirse en una auténtica fiesta de la reflexión. Además de la participación de escritores, historiadores, periodistas, críticos literarios, artistas plásticos y cineastas, este evento le otorgará un lugar a la cocina dentro de ese ámbito festivo del pensamiento y de la creación. En esta ocasión en el emblemático restaurante La Cueva se recrearán platos contemplados en la obra de Gabriel García Márquez en un acto que también involucra a actores escénicos llamado El festín de los Buendía.

La relación entre cocina y literatura ha sido definida como una promisorio polinización cruzada por autores como David Davos y Tara Powel en su estimulante obra *Writing in the Kitchen*, una compilación de ensayos sobre la literatura y las prácticas culinarias en el sur de Estados Unidos. La cocina no es un ensamblaje azaroso de ingredientes y sabores. Ella ha sido empleada por diversos autores, entre ellos García Márquez, como un marcador histórico de las transformaciones que ocurren en una sociedad y refleja también valores culturales como la generosidad al compartir los alimentos y la propia mesa con desconocidos.

La cocina en novelas como *Cien años de soledad* es plural y cambiante. Hay una cocina de la travesía y de la subsistencia en la que se consume "la carne azul de las guacamayas con su áspero sabor a almizcle" y se sala la carne de los venados obtenidos mediante la caza. Hay una cocina doméstica y estable que proviene de la huerta de Úrsula, plena de plantas nativas como "el plátano y la malanga, la yuca y el ñame, la ahuyama y la berenjena". Los alimentos delinean mapas, señalan rutas y conexiones del mundo de Macondo con el exterior. Ellos cambian con el paso del tiempo que trae nuevos artefactos, ingredientes e ideas.

La ruta de los caramelos de Ursula define en consecuencia los confines del territorio macondiano.



Estos cambios le sirven al autor para marcar el tiempo a través de sucesos como la incorporación de un horno, la adquisición de una vajilla de la Compañía de Indias y la ocurrencia de calamidades sociales como la peste del insomnio. Hay una cocina de la desmesura cuyo clímax se alcanza en el duelo pantagruélico entre Aureliano Segundo y Camila Sagastume, la elefanta, en el que según Gabo "se bebió cada uno el jugo de cincuenta naranjas, ocho litros de café y treinta huevos crudos".

La cocina en la literatura revela rituales como el de rezar el rosario antes de comer, impuesto por Fernanda del Carpio, lo que llevó a decir a los habitantes de Macondo que los Buendía habían convertido el sencillo acto de comer en una misa mayor. Las prácticas culinarias están llenas de valor y sentido. Son forjadas por el ambiente, la historia y el encuentro con otros grupos humanos. Se sitúan en el centro de la vida de una sociedad a la vez provinciana y cosmopolita como lo ha señalado Álvaro Santana en su libro sobre Gabo.

Lo que se trata de mostrar en esta ocasión en el Carnaval de las Artes es cómo la cocina es forjada por el ambiente, la historia y el encuentro con otras sociedades y cómo los alimentos pueden ser reveladores en un texto literario al establecer dentro de este todo un conjunto de sentidos.

