

GULA

Hambre Demente

Primera edición

 **Síguenos:** @gulamag

Escríbenos: hambredemente@gmail

Comite Editorial

Alejandro Cuellar
Editor / Community Manager
Curador de detalles

Juan David Gracia
Editor/ Kalheesi

Giuseppe Lacorazza
Editor/ futbolista frustrado

Rafael Mateo Neira
Director de Arte/ Superhéroe

Colaboradores

Sierra Tishgart
Autor

Cole Hager
Autor/
editor de texto en inglés

Julián López de Mesa
Autor

Joseph Crothwaite
Barista extraordinario

Victoria Cornejo
Corrección en español

COMESCAKE
Fotografía

Jennifer Peña
Corrección en español


CARTA DE LOS EDITORES

Queridos lectores,

Ni ustedes ni nosotros podríamos existir sin comer. Tenemos necesidad alimenticia y sexual, nada más nos exige la vida. Así que nos la pasamos toda comiendo, unos más que otros. Los recuerdos se conectan con los alimentos, generamos gustos, soldamos los sentidos con los sentimientos, nuestras vidas se pueden resumir en bocados.

No todos entendemos y compartimos la comida de la misma manera pero todos tenemos algo que decir sobre lo que comemos y la manera en que lo hacemos. A través de la comida contamos historias, mostramos quiénes somos y cómo nuestras vidas se entrelazan. La cocina trasciende latitudes, representa culturas, problemas y placeres.

Gula nace de la necesidad de crear un espacio en donde cada ser humano pueda resaltar este enlace. Sí, usted también. Tenemos un profundo amor y curiosidad por lo que hacemos y por el placer de comer. Queremos compartir las historias que nuestros ancestros generaron alrededor del acto de comer. Aquellas que nos hablan de dónde venimos y para dónde vamos.

Los invitamos a hacer parte de esta iniciativa y a que juntos resaltemos el valor de nuestros alimentos y nuestras cocinas, aquello que nos hace más humanos. 

SUMARIO

Desde la Raíz (4)

Entrevista a Jennifer Rodríguez propietaria de Mestizo
Por Giuseppe Lacorazza

Café (8)

Fotoreportaje de un café en dos ciudades
Por La Editorial

Maravillas (16)

Palabras Para Masticar
Por Julian Lopez de Mesa

Carta Abierta a sus modales (18)

Opinión
Por Juan David Gracia

Farm to Filter (20)

Palabras a fuego lento
Por Cole Hager

Abasto's Torta de Almojabana (26)

Recetario
Sierra Tishgart

Comescake (28)

Fotografía Editorial
Por Comescake y Alejandro Cuellar

Portada:

Rafael Mateo Neira /
Juan David Gracia

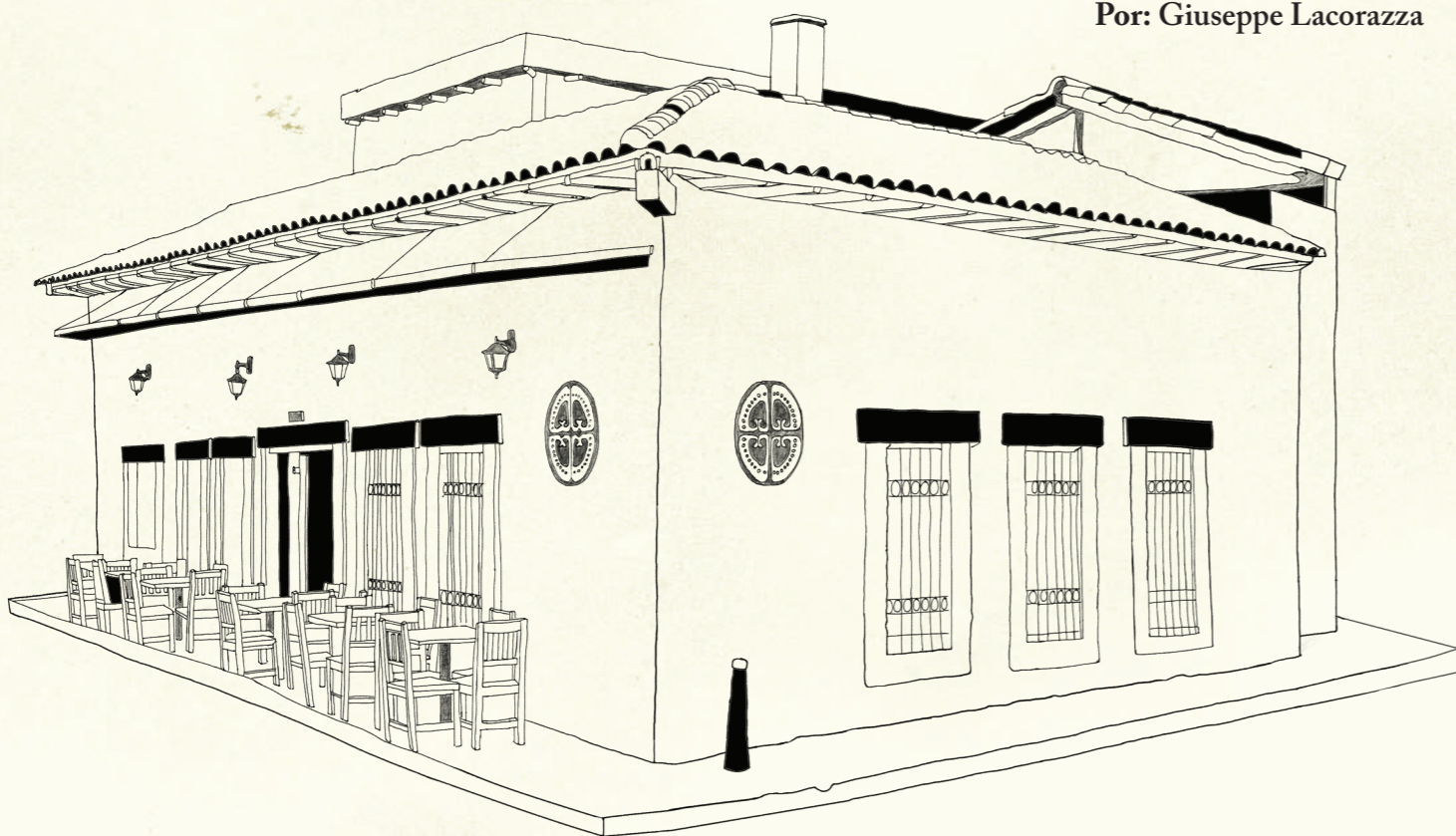
Ilustraciones:

Rafael Mateo Neira @rafisneira



DESDE LA RAIZ

Por: Giuseppe Lacorazza

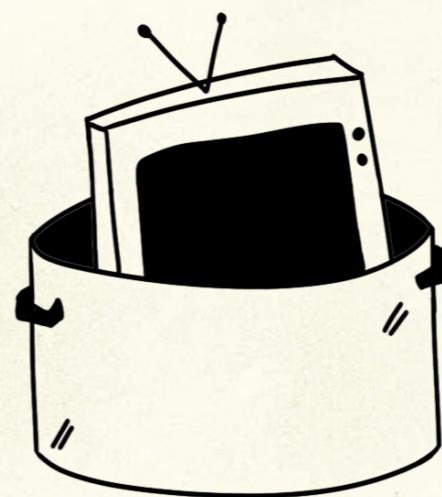


A 61 kilómetros de Bogotá, en la Provincia del Tequendama, se ubica Mesitas del Colegio, un pueblo de 28.000 habitantes dedicado a la agricultura, la producción de energía hidroeléctrica y a complacer a los turistas capitalinos que bajan de la sabana en época de vacaciones.

Es aquí donde hace 29 años nació Jennifer Rodríguez y donde está ubicado su proyecto de vida y uno de los restaurantes más interesantes del país; **Mestizo, Cocina de Origen.**

En conversación por mail Jennifer respondió preguntas acerca su inicio en el negocio de los restaurantes y cuales han sido los obstáculos más duros, su vida y hacia dónde quiere llevar su propuesta.

“Un día tomé la decisión de cocinar por necesidad, me había quedado sin trabajo e iniciamos junto a mi novio un negocio de comida sencilla, sólo lo íbamos a tener por poco tiempo, le habíamos puesto Someday. Con el transcurso del tiempo los clientes empezaron a ser más frecuentes. Algunos amantes de la comida nos enseñaron cosas nuevas, empecé a leer libros de cocina que mi mamá tenía, a buscar en Internet y a ver programas de cocina”



Uno de los programas de cocina que le llamó la atención fue el reality “Cocineros al Límite”, un show creado por el canal de estilo de vida Utilísima y la productora Fox Telecolombia. El concurso, que parecía mezclar las pruebas del show estadounidense Top Chef con la gritería y hostilidad del inglés Hell’s Kitchen, apareció como una promesa para miles de jóvenes latinoamericanos que buscaban ser parte del mundo que se desarrollaba en las cocinas de los mejores restaurantes de Colombia

y el mundo. Su novio le propuso participar.

“Yo le dije que eso era solo para chicos de grandes ciudades que estudiaban cocina y yo simplemente era una chica de pueblo que no había estudiado y mi única

“A medida que fui involucrándome en temas de gastronomía empecé a ver lo valioso de estas tierras y las grandes cosas que puede ofrecerle a sus habitantes.”

experiencia era en mi casa y en la cocina de nuestro restaurante. César insistió y me inscribió, yo en realidad jamás esperé nada, con decir que cuando me llamaron después de un año para la tercera temporada no creía lo que estaba escuchando. En ese momento lo más importante para mi era concursar y definir si la cocina era lo mío o definitivamente retomaría mis estudios de ingeniería en telecomunicaciones”

Jennifer participó y fue la ganadora de la tercera temporada. Luego de su participación el canal le ofreció hacer parte del programa 3 Minutos junto al cocinero mexicano Antonio de Livier, generando recetas que combinan sabores de los dos países. El programa duró una temporada y le dio la oportunidad a Jennifer de viajar a Guadalajara a trabajar en el restaurante de de Livier. En su blog relata la experiencia de trabajar en otro país “asustada pero muy feliz” y de recibir “una avalancha de conocimientos, recetas mexicanas y la diferencia de productos y sus

nombres.” Nunca más volvió a abrir un libro de electrónica. En vez de radicarse en el exterior o en Bogotá y explotar su exposición en los medios, Jennifer decidió asentarse en su tierra natal y ayudar a impulsar su cocina y sus tradiciones. Todo esto por medio de Someday.

“A medida que fui involucrándome en temas de gastronomía empecé a ver lo valioso de estas tierras y las grandes cosas que puede ofrecerle a sus habitantes. Yo antes pensaba que todo era normal y que lo que se comía en mi casa era normal. Luego conocí nuevas culturas y lo que para mi era normal para otros eran productos, recetas e historias nuevas e interesantes.”

Someday pasó a llamarse Mestizo en 2014, definiendo así su propuesta local. Ese año ofreció en el Bogotá Wine and Food Festival un salpicón de conejo ahumado con arepa de boré, una especie de hierba gigante cuyos tallos subterráneos son ricos en almidón. Este plato da ejemplo de la filosofía de Mestizo. Al preguntarle que busca resaltar en el menú respondió lo siguiente:

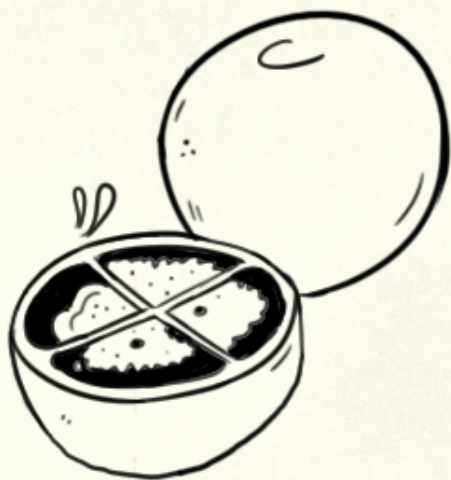
“Los productos que nacen en nuestra región, buscan siempre sabores y recetas tradicionales aplicando un poco de técnicas modernas. Por ahora estamos trabajando con boré, malanga, choque, balú, etc. Realmente estamos muy cerca del campo, casi en el campo”

Aunque estos ingredientes suenan extraños para muchos colombianos, otros recordarán que hacen parte de nuestras tradiciones desde hace muchos años. La malanga y el boré son plantas subtropicales nativas de Asia e introducidas a

América por medio del tráfico en el Mar Caribe y la mezcla con tradiciones africanas. En Colombia se utiliza para alimentar cerdos. El balú o chachafruto es una leguminosa rica en proteínas y almidones que se ha consumido por años en el Putumayo. Jennifer rescata estos productos y los utiliza en su cocina personal y moderna influenciada por sus experiencias.

En Mesitas no hay proveedores especializados que repartan este tipo de productos así que Jennifer y su equipo deben trabajar de la mano con campesinos, productores y pescadores para lograr tener la mejor materia prima posible.

“La terrina de lechón con salsa de lulo me gusta porque la técnica que uso la aprendí en México y la combinación del lulo ácido con el cerdo me recuerda a cuando comía lechona con limón. El conejo con puré de balú y salsa de chicha de zanahorias es mi favorito porque involucra muchas cosas de mi niñez.”



Mestizo pasó de ser una empresa temporal a un proyecto comunitario. En Mesitas no hay proveedores especializados que repartan este tipo de productos. Jennifer y su equipo deben trabajar de la mano con campesinos, producto-

res y pescadores para lograr tener la mejor materia prima posible. Algunos de los vegetales que usa suelen venderse únicamente para alimentar marranos y la comunidad no está acostumbrada a muchas de sus técnicas y preparaciones. Esto significa muchas horas de campo, caminatas por los terrenos cultivados y aprender de los errores.

“Mi padre por haber trabajado en la empresa de energía de la región es muy conocido así que él fue quien me llevó a contactarme con el campo. Les compramos sus productos y nos enseñan muchas cosas y yo les enseño otras. Mesitas es un pueblo muy pequeño y nosotros somos los únicos que compramos productos directamente al campo, tú dirás que me quejo mucho pero a veces el tema de involucrar el campo no es fácil debido a la violencia y falta de oportunidad. Respecto a las personas del pueblo, cuando llegan a Mestizo se les atiende y se les explica con detalle qué es lo que queremos hacer en beneficio de toda la comunidad y es generar identidad.

Así que ofrecemos empleos estables, no muchos aún pero a medida que seguimos creciendo con el campo hay que ser muy justos con el campesino y su trabajo.”

Este es el verdadero valor de Mestizo, un restaurante que involucra directamente al campo y a todos sus actores en el proceso de la

alimentación de los comensales de manera diaria. Mestizo está generando cultura desde la raíz. “Lo más difícil es conformar el equipo que será parte de tu sueño. Los que están en la cabecera son mi familia y mi novio. Luego está el grupo de jóvenes a los que empezamos a enseñarles desde cero qué es lo que hacemos en la cocina de Mestizo y cuál es la misión y visión.

No es tan fácil pero a medida que pasa el tiempo los apasionados se van quedando y aportan cosas buenas. Es gente de Mesitas, de veredas y de lugares alrededor. Por lo general son jóvenes que buscan un trabajo estable.”

Con el tiempo Mestizo y Jennifer se han vuelto cada vez más populares. Ella viaja a Bogotá seguido a hacer seguimiento de tendencias y mantenerse activa en la conversación de la cocina nacional. De esto deriva que cada vez más personas conozcan el restaurante, aunque admite que “si hablamos de edades nos visitan más adultos y abuelos que jóvenes” y que las personas mayores la felicitan por su labor de recuperación de ingredientes que para ellos estaban en el olvido. Su proyecto la ha hecho una participante activa del desarrollo de la cocina moderna colombiana y latinoamericana y una referencia de cocina regional.

“La cocina colombiana tiene mucho por descubrir y explotar bajo conciencia, tenemos muchas


cosas por ofrecer, simplemente tenemos que convencernos de que tenemos productos muy buenos, que la cocina es un trabajo dedicado y que hay que valorarlo como tal. El futuro de la cocina en Colombia tiene un buen augurio, sin embargo debemos como cocineros bajar los niveles de ego y no perder el norte que es cocinar, hacerlo con gusto y que los clientes siempre estén satisfechos.”

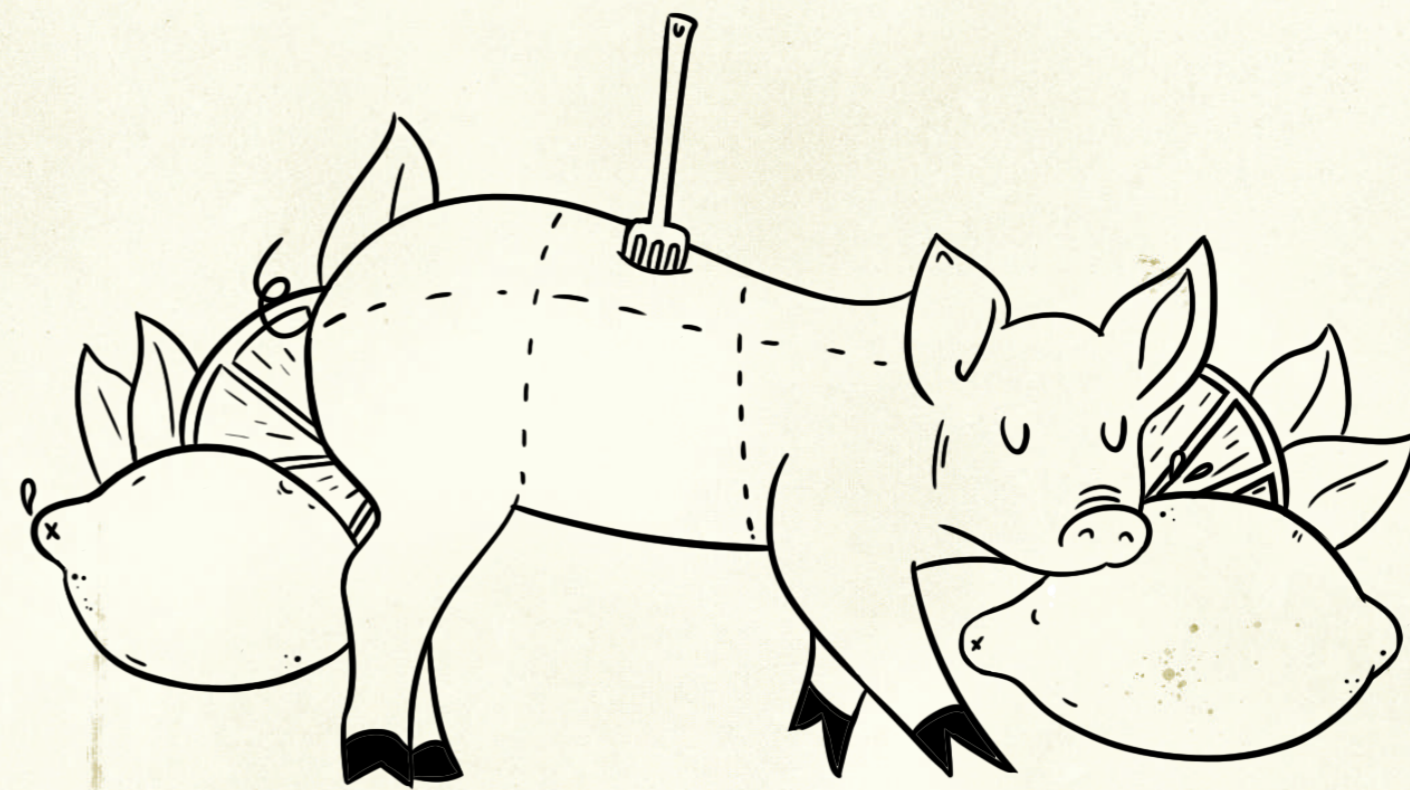
No le gusta hablar mucho de su futuro ya que se siente muy afortunada de tener “un negocio que quizás a muchos cocineros les pasa más adultos o simplemente no les pasa”. Admite que le preocu-

pa que se le acabe la creatividad al crecer, pero mientras pasa el tiempo quiere seguir trabajando por generar identidad y satisfacer a los visitantes y a los habitantes de Mesitas.

“Seguiremos trabajando para que muchas personas vengan a visitarnos, pues estamos muy cerca de la ciudad, simplemente esto es un pueblo donde tenemos un lindo clima, aire puro y más tranquilidad. La idea es seguir cocinando bien y que la gente se anime a salir de la ciudad.”

Mestizo está ubicado en la Carrera 8 #7-79 en El Colegio, Cundinamarca. Para llegar debe tomar la salida por Soacha en dirección a Girardot y luego desviarse hacia el Salto del Tequendama.

Puede conocer más entrando a jenniferrodriguezchef.com 





• CAFE •

Pedimos dos tazas, pero en diferentes partes del mundo.

Dos historias del tinto desde Bogotá y Nueva York

FOTOREPORTAJE



▶ BOG



NYC ◀



ya ha hecho dos veces tinto. –Con esta tres ya, – afirma sonriendo. Es medio día y calculando rápidamente esta greca ha servido mas de 300 tazas a los sedientos compradores de la plaza.

Lo que más me gusta es que es la excusa perfecta para pedir una mantecada, sentarse en los butacos que parecen puestos al azar, revisar nuevamente la vitrina llena de amasijos artesanales compartiendo en armonía con unas oreo y ver como el tiempo parece detenerse y lo único que se mueve es el vapor de mi tinto cargando el aroma de nuestras raíces.

Rafael sigue tomando fotos y con orgullo nuestro maestro de ceremonia limpia y pule su greca con una balletilla verde. Faltando pocos sorbos y dos bocados de la mantecada mi sangre bombea más rápido y mis pupilas se dilatan, despierto, es hora de pagar y manejar

en el inclemente tráfico bogotano. ¡Beep! 6



BOG//

“Dos tintos porfavor, gracias veci.”

De las múltiples casetas metálicas que operan en las orillas de la Plaza de Paloquemao nos decidimos por la que nos recomendó la vendedora de frutas favorita de Rafael.

–Ésta es la mejor? Preguntó Rafael.–

– Pues es donde yo me tomo el tinto. Dijo encogiendo los hombros doña Esperanza.–

Tratamos de convencerla de que nos acompañara, pero no fue posible.

–Las frutas no se van a vender solas—.

Por la pinta que tenían, yo opinaría lo contrario.

El tinto aquí lo hacen en greca, la manera más tradicional de preparar café para las masas (con media libra de café sacan 60 tintos).

Compuesta de más de una docena de diferentes piezas y compartimientos hacen del operario un artesano y alquimista a la vez. El tanque interno contiene el café infusionado horas antes bajo una pequeña y controlada llama que lo mantiene suficientemente caliente como para que el primer sorbo se tenga que hacer con cautela. Sobre este, la leche tibia

(en algunas versiones aromática) y un compartimento externo que abraza todo el agua.

externo que abraza todo el agua. El tinto escapa por un grifo en la base de la greca a un contenedor rosa plástico, el experimentado comerciante lo endulza con la cantidad que ha aprendido y es apenas para el paladar rolo.

Nos lo sirve con un diminuto pitillo que nunca nadie en la historia ha usado para succionar el café, mientras nos cuenta que hoy







//NYC

“Nos vemos a las cinco en Everyman Espresso.” dijo Joe. Curioso nombre, pensé.

A esa hora Joe y yo nos encontramos frente al pequeño café en Soho.

Cruzando la calle veo un hotel boutique y un Dunkin Donuts. La brisa fría me ha preparado para el café. Adentro solo encontramos una solitaria y larga mesa con cinco asientos mientras los marcos de las ventanas frontales hacen las veces de sillas y mesas.

No es por falta de espacio o bajo presupuesto, claramente. La luz del atardecer se filtra en el ambiente minimalista y acogedor. El lugar es limpio, elegante, impecable, podríamos comer sobre

La Marzocco Strada, que posa como pieza central del lugar, joya de la corona.

Joe ha estado aquí antes. Al igual que él, se toman el café muy en serio. “Cuando pides azúcar ellos la agregan por ti, eso me gusta, es punk rock. Creo que es porque no quieren que dañes su café con mucha azúcar.”

Detrás de él se asoma una repisa con trofeos y reconocimientos. Está de acuerdo con que el espresso es de los mejores de la ciudad e incluso trae a baristas menos experimentados a probarlo. Le

creo porque la semana pasada lo vi obtener el segundo lugar en el Campeonato Regional de la Costa Este de Aeropress. Él se enteró a la mañana siguiente cuando se despertó junto al trofeo (un Aeropress con las palabras Second Place herradas bajo el logotipo de la compañía) cuál one night stand.

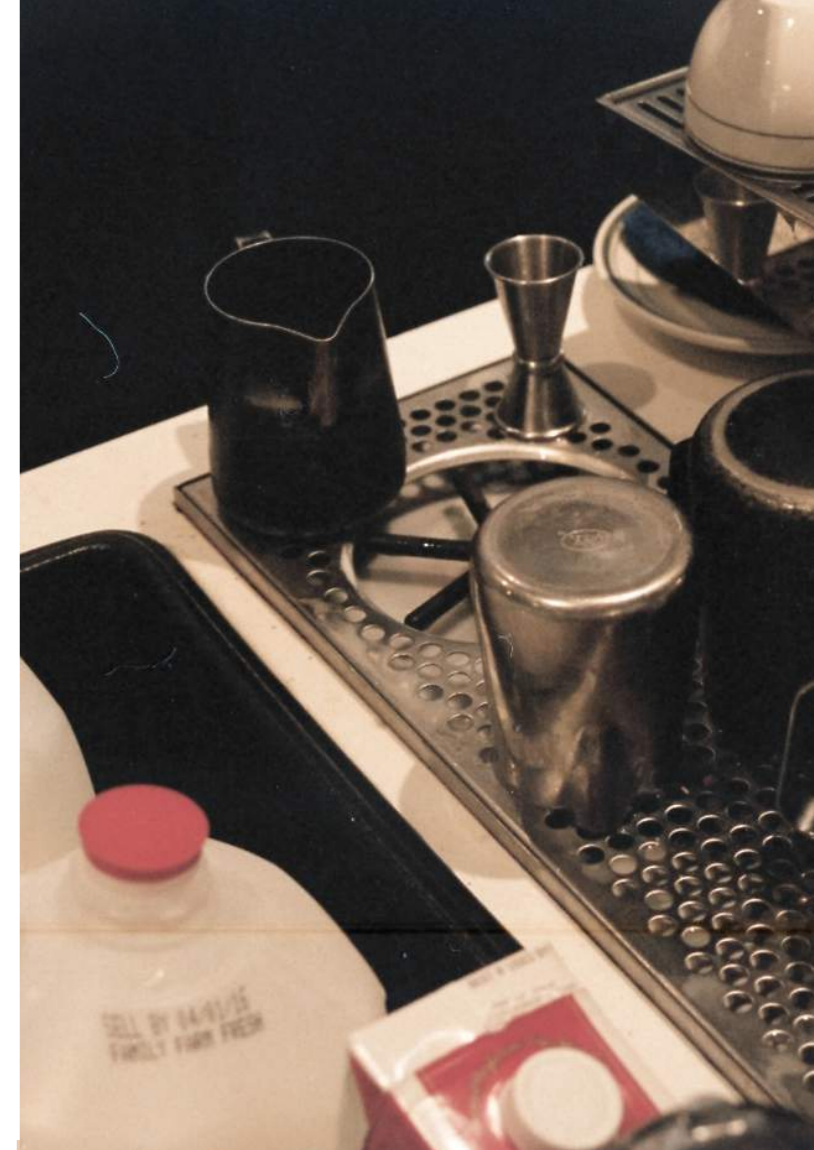
La pared de coloridos azulejos detrás de la barra combina con el synth pop matemático que suena a todo volumen. Aquí ya están listos para terminar el día. Como yo, que por eso vine. Un cortado y un daily drip grande, sin espacio para leche. Seis cincuenta, por favor.

Hablamos de cómo disfrutar de una taza de café no se trata solo acerca de la bebida y de cómo la experiencia cambia con el momento del día. El café matutino es maquiavélico, su único fin es energizar. Nos levanta, nos pone a funcionar, una bofetada al sueño. En la tarde hay tiempo para disfrutar una taza lenta y suave, un dulce abrazo al alma. Para muchos el sabor queda en un segundo plano, así se ha demostrado. Mi madre, que durante años agregó menos azúcar a cada taza de café con leche que mi padre tomaba sin que éste lo notara, puede atestiguar.

Su ritual diario de café y pan antes de dormir sigue siendo el mismo.

Ha pasado casi una hora y dos tazas de café. No muy tostado, no muy ácido, como me gusta. Joe tenía razón.

Afuera vemos personas marchando, al parecer todos tienen prisa. Deberían entrar a disfrutar un café y hacer una pausa, aunque tendrían que volver a salir de inmediato, el lugar ya está lleno. Mejor que se lo tomen en casa. No se a ustedes, pero a mí me gusta más tomar café sentado, de pronto estoy siendo muy snob. ☹



MARAVILLAS

Por: Julián López de Mesa Samudio
@ComiCuento

Hubo un tiempo, en los albores de nuestra historia republicana, en el cual en los prados, jardines y sabanas, desde Bogotá hasta Tunja, crecían silvestres campos enteros de maravillas (tigridia pavonia). Era común que borbotones de las espectaculares flores naranja atigrado salpicasen aquí y allá el paisaje del Camino Real, pues aunque la flor dura tan sólo un día, cientos de estas plantas agrestes e incultas colonizaron hasta hace relativamente poco muchas zonas de la geografía cundiboyacence.

Aunque no es del todo claro su origen, es muy probable que proceda de las zonas montañosas de México en donde existen muchas variedades de los más diversos colores, y donde además eran utilizadas como medicina desde épocas prehispánicas por las comunidades que allí habitaban. Lo más probable es que la maravilla haya sido introducida en la Sabana de Bogotá y sus alrededores como planta ornamental por las clases altas españolas o por comerciantes criollos ricos a lo largo de los siglos XVII y XVIII, ya que éstos tenían contactos y hacían negocios con el próspero Virreinato de la Nueva España donde era muy apreciada la flor.

De las macetas en alfeizares de las ventanas de las casas señoriales, pasó a los solares y de allí a los huertos familiares de mayordomos y trabajadores. Al ser prácticamente una maleza, resistente, adaptable y que se reproduce fácilmente y con eficiencia, las maravillas poblaron los campos y conquistaron muy rápidamente las tierras altas del territorio nacional (desde los 1500 a los 2500 metros de altura).

Además del nombre maravilla, esta especie de iris también es conocida en otras zonas montañosas de Colombia con el nombre de wasimba, flor de tigre o flor de un día. Su uso no era generalizado sino más bien especializado y esporádico entre la comunidades prehispánicas del actual territorio mexicano, por lo que estas particulares iridáceas (aquella familia de plantas perennes americanas a la que pertenecen los iris) no fueron domesticadas del todo por los pueblos indígenas; más adelante, los colonizadores europeos sólo valorarían sus propiedades ornamentales. Su ciclo puede durar más de un año desde la germinación – que a su vez puede tardar de 30 a 60 días desde la siembra – a la cosecha, y se reproduce por semilla o con la resiembra de los bulbos. Antes de morir, la planta se torna

amarilla y entonces sus dos o tres vainas oblongas literalmente estallan como maíz pira, liberando por doquier las pequeñas semillas amarillas de no más de 2 milímetros de diámetro. Las semillas se entierran tan profundamente que llegado el momento de recoger, se hace complicado desenterrar los bulbos si no es con ayuda de un azadón. Cada planta produce entre 15 y 20 bulbos blancos, acorazonados, y de textura firme.

Fueron los hogares campesinos de nuestras latitudes andinas a lo largo de los siglos coloniales, los que descubrieron en el bulbo de esta planta una fuente de alimento que no sólo era deliciosa y nutritiva, sino que suplía fácilmente e incluso reemplazaba a otros alimentos cultivados tales como las papas cuando los tiempos eran de escasez. En la casa campesina andina de los siglos XIX y XX las maravillas cumplían la doble función de ser decoración y a la vez alimento. Hace 100 años, las huertas familiares campesinas eran ya verdaderos jardines comestibles!

Por ser un producto poco valorado económicamente no se comerciaba con él; tampoco se realizaban trueques pues crecía en todas partes y no requería de mayores cuidados. Era tan asequible para

la economía campesina, que permaneció durante siglos en la intimidad de las ollas de las familias rurales cundiboyacenses, sin apenas transformación y sin que las personas ajenas a dicho mundo se percatasen no sólo de sus usos culinarios, sino incluso de su existencia.

“Tan sólo algunas sopas, cocidos, potajes y huevos revueltos hacen parte del magro recetario tradicional que incluye a las maravillas.”

La gran mayoría de recetas tradicionales con maravillas son por lo mismo sencillas y sin mayor complejidad en su cocción ni en su presentación: comida tan cotidiana que no es necesario preservar en recetario y tan común que no amerita preparación especial. Tan sólo algunas sopas, cocidos, potajes y huevos revueltos hacen parte del magro recetario tradicional que incluye a las maravillas.

La maravilla ha permaneciendo siempre en los márgenes entre lo culto y lo agreste, entre lo salvaje y lo doméstico, entre lo silvestre y lo cultivado. Por cientos de años fue sustento de pancoger de las familias campesinas de Gachantivá, Villa de Leyva y el Valle de Ricaurte en Boyacá quienes cultivaban maíz, papa y hortalizas para la venta, reservándose las maravillas, malangas y muchas variedades de papas nativas de escaso valor comercial para el consumo diario.

Y aún es así al día de hoy.

Las huertas de don Hernando Suárez o doña Hilda Parra, octogenarios campesinos del Valle de Ricaurte en Boyacá y unos de los últimos guardianes de maravillas y otros manjares olvidados son ejemplos de la durabilidad y a la vez de la fragilidad de las tradiciones gastronómicas así como de la resiliencia de la mentalidad campesina forjada durante la primera mitad del siglo XX.

Las huertas de los dos guardianes bien podrían ser el sueño de cualquier permacultor o biodinámico contemporáneo: no tienen más de diez metros cuadrados, pero en ellas se encuentran regadas no sólo las maravillas con sus flores anaranjadas y atigradas, sino también una variedad de plantas alimenticias que crecen allí, unas al lado de las otras, sin orden aparente.



A las maravillas se unen arracachas, yucas (sí, yucas a 2000 metros sobre el nivel del mar), malangas, ajíes, ibias, papas de múltiples variedades, papayuelas, uchucas, duraznos... El balance y tiempos de estas huertas los mantienen con celo estos guardianes; atados a estos saberes tradicionales de la tierra se halla el conocimiento de la planta de la maravilla y sus usos, y así como aquéllos se

han ido relegando como saberes vetustos y anquilosados en las últimas décadas, de la misma forma el conocimiento acerca de la maravilla también está a punto de desaparecer. Cada vez son menos quienes aún conservan estos saberes y costumbres; y aún son más pocos los que valoran y fomentan el consumo de las maravillas.

Empujadas a las orillas cada vez más reducidas de un mundo rural premoderno que poco a poco va dando paso a la cosmovisión totalizadora y al discurso modernizante del agro y erigiéndose, por lo mismo, como uno de los últimos bastiones de una cultura alimentaria andina, campesina y tradicional, las maravillas han sido olvidadas y relegadas de la experiencia gastronómica moderna colombiana. Con las reformas agrícolas y el cambio de paradigma rural, aunado al conflicto político y social interno que se agudizó en la segunda mitad del siglo XX, buena parte del saber gastronómico del campo se cercenó de la ciudad. El aislamiento ha contribuido a que la memoria de su existencia desaparezca en poco tiempo.

Las maravillas son tan sólo un ejemplo – quizás uno de los más dramáticos y dolorosos – de un producto con historia, sabor y tradición que ha caído en el funesto vórtice político, social y económico del último siglo y que a nivel agrícola ha privilegiado un modelo industrial que garantiza una pírrica seguridad alimentaria, sacrificando a la más estable, digna y deseable soberanía alimentaria. 6

CARTA ABIERTA A SUS MODALES

Por: Juan David Gracia



Tener un restaurante es tal cual como lo pintan. Extensos y laboriosísimos horarios, insolubles problemas de personal, riñas de egos, amenazantes equipos culinarios adictos al olor de piel humana quemada y temibles torres de cuentas por pagar tan inestables como un Jenga en una mesa de vidrio en Melgar. Pero además de todo esto hay clientes.

Hace algún tiempo, no mucho pero suficiente como para olvidar la fecha, 12 personas entraron a un joven restaurante atendido por su aún más joven propietario (yo). Tomaron asiento y comenzaron su cena. Sin contratiempos comieron y compartieron mientras ofrecían bolsas coloridas de regalos a quién parecía estar celebrando una fecha especial en su vida.

Finalmente una de las bolsas tomó protagonismo. Los 12 comensales centraron sus miradas mientras la líder de la mesa desempacaba con mediocre cuidado un tambaleante y azucarada pastel, recubierto de un engrudo de albúmina y vainilla y empacado en un domo plástico estriado de base tan negra como el petróleo que la compone... La torta para la niña.

La mesera que los atendía se acercó, tímida pero hipnotizada por la escena. Sin procurar captar la atención de toda la mesa sino únicamente de la matriarca del ponqué murmuró “¿Quiere que le colabore con la servida de la torta?” Con una gran sonrisa la señora asintió. - El restaurante te ofrece ponerle velas y servirte la torta en platos con cubiertos, el servicio cuesta 15.000 pesos - declaró la mesera.

Hoy no recuerdo si ese fue el valor que cobramos por lo que se acuña como “destorte”, adjetivo que se adaptó del conocido descorche; un comensal trae su propia botella de vino y el restaurante le hace un cobro por permitirle disfrutarla, proveyendo copas y hielo si es el caso y por supuesto, meseros, música (sayco y asympro, pero eso será para otro artículo) sillas, mesas, luces y demás detalles mágicos que los restauranteros maquinamos para el disfrute colectivo de nuestros clientes.

Cuando empiecen a traer sus propias entradas las llamarán “des-entradas”, por lo poco centrada que tiene esa noción con cualquier comportamiento razonable dentro de un restaurante. Pero no, no en mi historia.

En mi historia, para no perseguir detalles deprimentes, la mesa se levantó con fuertes gestos de desaprobación y peores palabras hacia mi equipo y hacia mi por supuesto. Ellos nunca más volverán, pero eso no me importa. Lo que verdaderamente me desvela es que como ellos hay muchísimos. Los imagino cual profetas, desacreditando toda la cena a sus amistades y familiares, repartiendo en redes sociales el evangelio de lo que un restaurante debería ofrecer complementariamente para un buen servicio.

Pero yo les pregunto. ¿Es buen servicio permitir que ustedes lleven comida ajena a los restaurantes? ¿Es parte de nuestra responsabilidad no solo permitir, pero servir, limpiar y ocupar nuestro espacio y tiempo mientras comen la torta sin facturar? ¿Es justo poner a los dedicados pasteleros de los restaurantes a cortar tortas compradas en el supermercado? Para mí, no.

“La mesa se levantó con fuertes gestos de desaprobación y peores palabras hacia mi equipo y hacia mi por supuesto. Ellos nunca más volverán, pero eso no me importa.”

Quisiera poder tomar partido en esta disputa, decirles que no lo he visto suceder, que lo repudio y lo condeno, que incluso yo mismo nunca he participado en llevar una torta a otro restaurante, pero sería mentira.

No creo tampoco que este artículo genere un proyecto de ley donde se prohíba llevar comida ajena a los restaurantes, pero si espero que cuando usted termine de leerlo y vea esa blanca y brillante torta con flores neón de pastillaje o un birrete de masapán que tiene lista a su lado, tome el teléfono y hable con el restaurante, conociendo a las extraordinarias personas que componen esta industria, estoy seguro que no le dirán que la deje en casa. Practique cortesía.

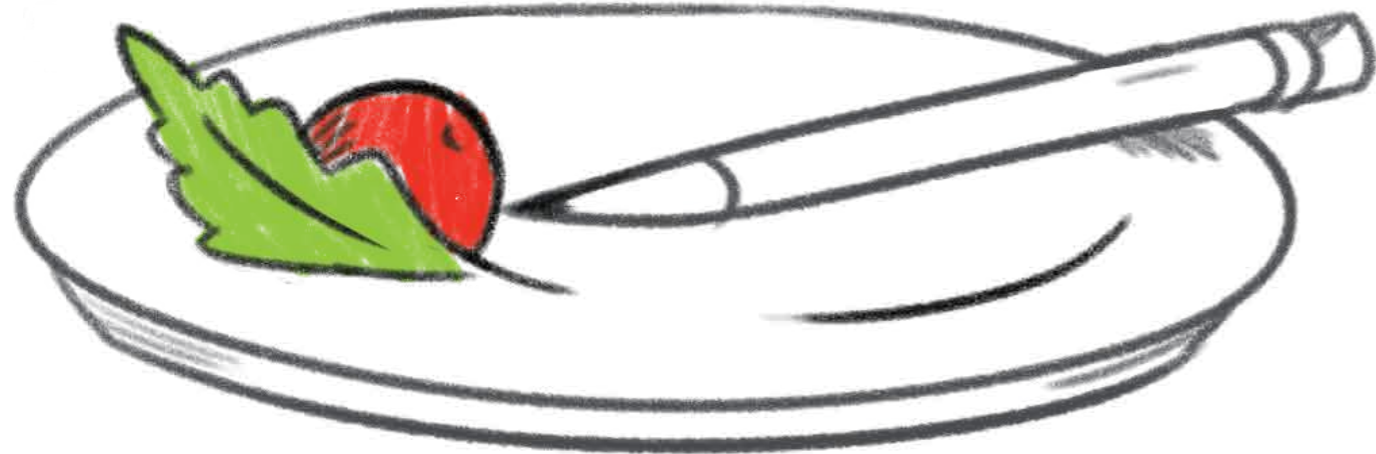
Su restaurante favorito se lo agradecerá. 6



FARM TO FILTER

By: Cole Hager

“Tell me what you eat, and I will tell you what you are.”
—Brillat-Savarin, *Original Gastronome*, from *Physiologie du goût*



Long and lavish is the reign of the food writer: Sage of the kitchen, prince of the soft opening (courted as much for the sharpness of his pen as his palate), and sovereign king of the New York Times bestseller list, the chef-come-writers, or writer-come-foodies among us have enjoyed steady dominion of our attentions and imaginations since the inception of recorded thought.

Indeed, the arc of human civilization is soaked in quite as much oil as blood. And there is just as much writing to this effect. With

the advent of each new communicative medium (from the hieroglyph to the novel to the newsfeed), a broader cultural appetite for a literature of food persists, and even threatens to eclipse our love of the stuff itself; in many (increasingly nontrivial) ways, a photo of avocado toast, expertly rendered, carries more weight and capital in modern society than the toast itself. They say, in 2016, a picture is worth a thousand toasts.

Yet we are all eaters, still. Indeed, life might be understood as little more than a rhythm of chopping and chewing. But suddenly, in the

weirdo microcosm of very recent (& specifically very-very recent) history, we are all now writers, too: journalists of the restaurants we attend, some of us with nearly as much gravitas as a Michelin judge, or more readers and followers than the world’s most esteemed restaurant critic; bards of our own kitchens or lifestyle-diets, as prolific and influential as Julia Child; and poet laureates of the plate, better at food staging than your average brasserie, our phones adept enough at lighting and focus to rival even a veteran photographer.

Just what is going on here? What, more than simple advancements in technology, is behind our obsessive recording & publication of the things we eat? What does the

The whole story of humanity, recorded both orally and in writing, owes much of its best drama to eating, scarcity, and an insatiable need for the new and the exotic.

gluten-free blog, or the restaurant selfie, or the #foodie hashtag, tell us about the human condition? And where does all this leave the humble food writer?

We might, as humans, be screwing this whole eating thing up. “Never proclaim yourself a philosopher,” wrote Epictetus, and “do not discourse how people ought to eat; but eat as you ought. For remember that thus Socrates also universally avoided all ostentation.”

Right. Try telling that to Pete Wells, the infamously trigger-happy restaurant critic at The New York Times, or to every low-carb and vegan ever to register a Tumblr account.

How have we slid so far from the Platonic ideal of talking about food? What risks do we run by failing to heed Epictetus’s words? The danger may be more to the way we experience our dinner than to the dinner itself. As our lives and our identities become

increasingly wrapped up in (and in many cases inextricable from) not just what we eat, but the intricate and evolving ways we make stories and spectacles of the eating itself, both the value and essence of food writing live in constant, snowballing danger of belittlement, degradation, and such saturation and ubiquity as to render its many forms literarily inert.

As with anything, we look to the past to understand the present. The Egyptians had much to say on the topic of food, as has every other culture subsequent to their troublesome invention of the written word. They extolled the many uses of garlic, the moral purity of fish, and weighed in on the price of radishes relative to onions and leeks. And the Romans blazed new ground for hedonism:

wine, the more likely one would be to observe the upper crust of Roman society vomiting, between courses, with purpose and aplomb, simply to make more room in their stomachs, and to keep the party—and the eating—going.

The Ancient Greeks approached food with a bit more reverence, philosophizing the what, as well as the how, of eating, and what each choice reflected in what it means more broadly to live, and to die, and to simply exist. Epicurus, namesake of the “epicurean” and patron saint of carpe-diem-opportunists everywhere, elevated experience over all else, and discrete pleasure as the highest truth and core of knowledge. Echoing Socrates, his rival Epictetus held to the opposite, decrying this #YOLO moralizing and inviting



Innovators of the three-course meal and pioneers of eating while lying down (long before TV diners and Seamless), the inventors of democracy were also the greatest and most unabashed group of sensualists until the States declared themselves United. The more extravagant the banquet, and the more liberally flowed the

us to approach our eating more humbly, and perhaps to keep our Instagrammed lifestyle shots of our most alluring meals to a bare minimum.

The whole story of humanity, recorded both orally and in writing, owes much of its best drama to eating, scarcity, and an

insatiable need for the new and the exotic, and could in many ways be understood as the story of our relationship with food. Tea has greased the gears of history as much as gold. Countries were colonized for spice, blood spilt over salt. Entire nations and cultures were built on the caloric might of the potato. And then there was France. Drunk on wine and Renaissance ideology, Parisians, like Brillat-Savarin (OG “foodie” and undisputed inventor of the gourmandist essay), brought cooking and eating into the realm of science, democratizing pleasure, quantifying the joy in careful gastronomy, and preaching the sovereignty of a well-honed palate. “Dessert without cheese is like a pretty woman without one eye,” goes one of his most famous, most quotable dictums.

Narrative and literature, too, depend on food for some of their most poignant imagery and feats of artistry. Where would the Bible be without the apple? What is Shakespeare’s genius without the flow of wine, or the poisoned chalice? “...those who ate this honeyed plant, the Lotus, / never cared to report or return: / they longed to stay on forever, browsing on / that native bloom, forgetful of their homeland”—as we can see, Homer and his much-vaunted Odyssey would be nothing without the poetic gasoline inhaled in eating, as well as gluttony and temptation, which God knows make for some killer symbolism.

Some of Mark Twain’s best writing springs from his love of adventurous eating. Marcel Proust owes a thing or two to the literary power of a certain French cookie. A highly specific fear of eggplant drives much of the action

in Marquez’s *Love in the Time of Cholera*. Fitzgerald’s *The Great Gatsby* would be no fun at all without the exuberant food and drink of the Roarin’ Twenties, and Franzen’s *The Corrections* would lose its most compelling vignette without the hysteria of Chicago’s trendy restaurant scene. Who is Eliot—who is Prufrock!?—without the peach?

But books about food dominate the publishing world still, even more-so in the realm of nonfiction and self-help (the real heavyweights in the bestseller ring). We consume cookbooks and (more alarmingly) diet books en masse, each of which move in & quickly out of style at the speed of clothing and high fashion; publishers hold meetings 9-to-12 months in advance of the publication of the latter, brainstorming what fads will likely become popular next year—low carb, low fat, eating based on blood type, or the phases



of the moon—trying desperately to stay ahead of the trends.

The more compelling nonfiction comes out of the tradition of writers like Upton Sinclair, and even massively influential memoirists and recipe-makers like Julia Child. While Child is credited with popularizing the techniques and traditions of regional cuisines

(like French) around the world, Sinclair was forerunner of the food-economy rabble-rouser, who (most famously in *The Jungle*) exposed the horrors of meat-packing plants, and the forfeit of safety and quality inherent to mass industrial food production. His writing, which gave an early political lens (both Marxist and capitalist) through which to view the ethics and economics of mass production and meat consumption.

Since Sinclair, many well-known authors have assumed the mantle of activist—there are likely few readers, even those with only a passing interest in food or nonfiction, who haven’t observed the colossal popularity of writers like Michael Pollan (*The Omnivore’s Dilemma* and *In Defense of Food*), as well as blockbuster pop-histories like *Salt, Cod, Consider the Fork*, and *Salt, Sugar, Fat*. Books and documentaries like *Food Inc.*, *Fast Food Nation*, and *Cowspiracy* are more popular still, the anti-corporate, anti-GMO, and anti-“fast” food political edge of each gaining so much traction across the world that they exert actual pressure on lawmakers and industry leaders to reform and rein in the most harmful effects our superfast, supersized modern diets have on both our health and the Earth’s alike.

The poem, the novel, the history, the manual, the treatise, the periodical—completely disparate mediums, but united in their abiding obsession with what we eat. But with the rise & rule of the internet and social media, the traditional gatekeepers to publishing—and thus the chance to capture the attention of the masses with one’s art, musings, opinions, recipes, &

reviews—have in many ways fallen, enervated by the power of the post, and the curbing (or perhaps “streamlining”) of our attention spans. When sharing one’s writing—and thus one’s dinner—is reduced to the idle click of a button, how are we to understand the shift in one’s considered relation, both publicly and privately, with food?

* * *

For my part, I have always found food fascinating, and integral to my understanding of my life, my identity, and the story I am always telling myself in my head of *Who I Am*. Food is vital, too, in that it figures heavily into our understanding of “place.” As in any narrative, setting is crucial to the stories we tell ourselves of our own lives, and (I, at least) often understand or have nostalgic access to my surroundings and places I’ve lived through what I’ve ordered, and where I’ve drank, snacked, cooked, eaten, etc.

Silicon valley is full of clever folks who know this all too well, and the surge of social “feed”-based apps pretty much bear this trend out, to the point where to comment on it (as either or) would likely fail to surprise even the dimmest observer of contemporary culture and human nature.

The advent and corporate maturation of social media platforms is, to be sure, the publishing black swan of our lifetimes—a seismic paradigm shift in how we, as humans, interrelate, and mediate our relationships with everything in our lives, from the foods we love to the bands we worship to the ideologies we subscribe to, and to even our “selves,” at our most

introspective core.

So let’s get the “duh”-observations over with. You check in to your favorite restaurant on a

“Into the feed we invest so much emotional weight and life-affirming power. It is this platform, this pen and this people truly becomes writers.”

Friday night on FourSquare, or Facebook, geolocating yourself to your friends that you will eat, what you will eat, and you will eat well, and that this—this choice of food, what it says about you, and the corresponding verve and vibrancy of your life—is somehow good. Something to hang one’s hat on. Something to be written about, shared, discussed, and consumed. Tweet @ or about your favorite restaurant? You’re a food critic, and depending on your platform and stable of followers, a potentially powerful one at that. Don’t even get me started on Yelpers—but a confluence of stars, which literally anyone is vested with the power to assign, can make or break small business or restaurant early, or even late, in its lifespan.

It’s not good. It’s not even “bad.” It’s just the result of the inversion of power and voice in writing and publishing that constitutes our reality today. What’s more influential in 2016: The Zagat Guide’s list of the best Mexican restaurants in Los Angeles? Or a consensus of

anonymous online review-writers & star-givers?

As platforms go, Instagram is both “the big one” and also, in my estimation, really just the beginning. But the rigidity, passion, anxiety, and increasing skill with which we document, review, and take-on as part of our identity (as we would a fashion accessory or favorite band) the food we consume is astonishing, and an unprecedented shift in what it means to write about one’s self, where & what one chooses to eat, and what that says to the world, and to themselves, about who they are.

Into the feed we invest so much emotional weight and life-affirming power. It is this platform, this pen and this paper, with which people truly becomes writers. With each post, tweet, and gram, we attempt to invert this consumption into an outward-facing signal—like a cool advertising campaign for the fun/novelty of our own lives—we ourselves becoming internet-based content for larger corporate interests we mostly don’t think too much about. We curate and then re-consume our own stories, but only after each brightly-filtered installment’s been tagged with hundreds or thousands or millions (or if you’re me, dozens) stamps of approval.

“I am liked, therefore I am.”

Personally, narratively, and experientially, we have come to rely on this (& other) platforms for confirmation that our enjoyable experiences—meals most of all!—are indeed enjoyable. Just as a tree falling in the woods with no one around to hear it may not make a sound, nor will a plate of eggs benedict have a taste if not

shared and “Loved” as repeatedly and widely among (and outside) its consumer’s circle of human relationships as possible. Think about it: The last sunset you saw, or concert, or maybe the last time you dined out... Did you pull out your phone? Did you want to? Did you feel the experience would simply disappear, flit pleasurelessly out of existence, if you didn’t capture and shoot it up into the sky for all to see?

There is nothing so wrong with democratizing the tools of publishing, and so take the strain of conservatism here with a grain (or two) of salt. That we all might have the power to become great writers, or great successes in any field, regardless of our race or sexuality or gender is surely a proud step for mankind, and the removal of publishing barriers afforded to us by social media and the Internet will likely yield some incredible work that may never have been produced without it. Our access to fine cuisine—to recipes, to techniques, and even to restaurants—is easier and less onerous or class-restricted than ever before. A kid without a job could go from 0-to-coffee snob in less than a week. It’s all out there, and what’s more, we’re invited to contribute. To add our voices, our tastes, and our meals to the increasingly digitalized fricassee of life.

But when everyone wears the same hat, or the same wrist-watch, it loses a bit of its power. When just anyone can compete in the Olympics, or nab a spot on Iron Chef, or indeed publish their thoughts on what foods are best to eat when the moon is in its Waning Gibbous, information and “expertise” becomes so plenti-



“What on the menu is the most instagrammable?”

ful, and so easy to attain, that the authority of what we read is rendered suspect. We hope and expect that the cream will still rise to the top, but the torrent of information competing for our attention at all times, in every medium and on every device, comes with its share of costs. Just as we sacrifice more and more of our attention spans with every inch of mental real estate we cede to our digital lives, we risk getting further and further away from the joys of cooking and eating when we the pleasures it affords become so externalized, and so completely abstracted.

I’m as guilty as anyone, and will readily admit that a 100+ likes on a photo of my latest order, or home-cooked creation, is increasingly (and scarily) more valuable and more pleasurable to me than the food itself—food whose flavors I may sometimes barely register, or can scarcely recall, when perusing its immortalization on my social media profile. The experience of eating has become secondary to the bland, flavorless memory I’ve chosen to publish for all the world to see.

Would it be so bad to let the meal you ate with your mom, or your girlfriend, or your yoga group, just remain a shared experience between the lot of you? Something to be recalled without making it rote and abstract, as mass-produced and alienated from pleasure and your tastebuds as the iPhone itself?

This is not a new observation, by any means. But writing should endeavor to do more than simply reflect the world it attempts to depict. The ways we talk about food should increase our understanding and enhance our experience of the real thing, rather than distract & detract from it. The Internet’s tireless onslaught of information will do some good for the world of cooking and food writing, to be sure. But for us, the readers and eaters of the world, I worry it’ll make us forget (as it has with eating itself) the potential of considered, longform explorations of the bottomlessly rich topic that is food. **🍴**



Abasto's Torta de Almojabana

By: Sierra Tishgart

As Senior Editor for Grub Street, Sierra Tishgart spends her days seeking the best food in New York City today. During a recent trip to Colombia, she discovered something memorable she'd never tasted in all her years writing about food.

Just as I was getting up to leave Abasto, a rustic, open-kitchen restaurant in Usaquén, one of Bogotá's quietest, most picturesque villages, I spotted it: a beautiful cake sitting on the restaurant's counter. Though I felt completely full from my lunch of empanadas, octopus, and tortilla soup, I knew I needed to have a slice. It looked like nothing I had ever seen before – like a lighter, moister version of bread pudding. I purchased a piece and devoured it in my Bogotá hotel room, savoring each bite and feeling nostalgic for more before I'd even finished it. I didn't know then what the cake was made of, or even what it was called, but I knew I wouldn't find another like it in the States.

I soon discovered that I had stumbled across a Torta de Almojabana, which has as its base the traditional Colombian corn bread, almojabana. It turns out the cake I tried was actually a collaborative effort: Antonuela Ariza, owner of the tiny-but-trendy Mini Mal in the Chapinero neighborhood, gave Abasto founder Luz Beatriz Vélez the recipe. "Almojabanas are one of my favorite traditional breads of Colombia," Beatriz says, "and when I tried the cake in a classroom in the Escuela Taller de Bogotá where Antonella teaches young people with few opportunities in life, I knew that the torta de almojabana should be on Abasto's menu, because it shows part of our philosophy." She now bakes and sells the cake every day in her three restaurants.

Fortunately for me, and for you, she has shared the recipe:

Torta de Almojabana de Antonuela Ariza

- 12 almojabanas*
- 750 ml milk
- 3 eggs
- 250 gr sugar
- 125 gr melted butter
- 1/2 tsp baking powder

1. Heat the oven at 180 F°
2. Cut the almojabanas in small pieces (like crumble) and mix with the milk. Wait until the pieces are soaked
3. Mix eggs, sugar, melted butter and baking soda in a different bowl.
4. Add the liquid mixture to the soaked almojabanas. Mix well and bake in a cake form for about 45 minutes, or until it's firm in the center.

**Luz Beatriz buys her almojabanas from a campesino in Sylvania, a small town near Bogotá. They are made with corn flour and fresh cheese. ⑥*

