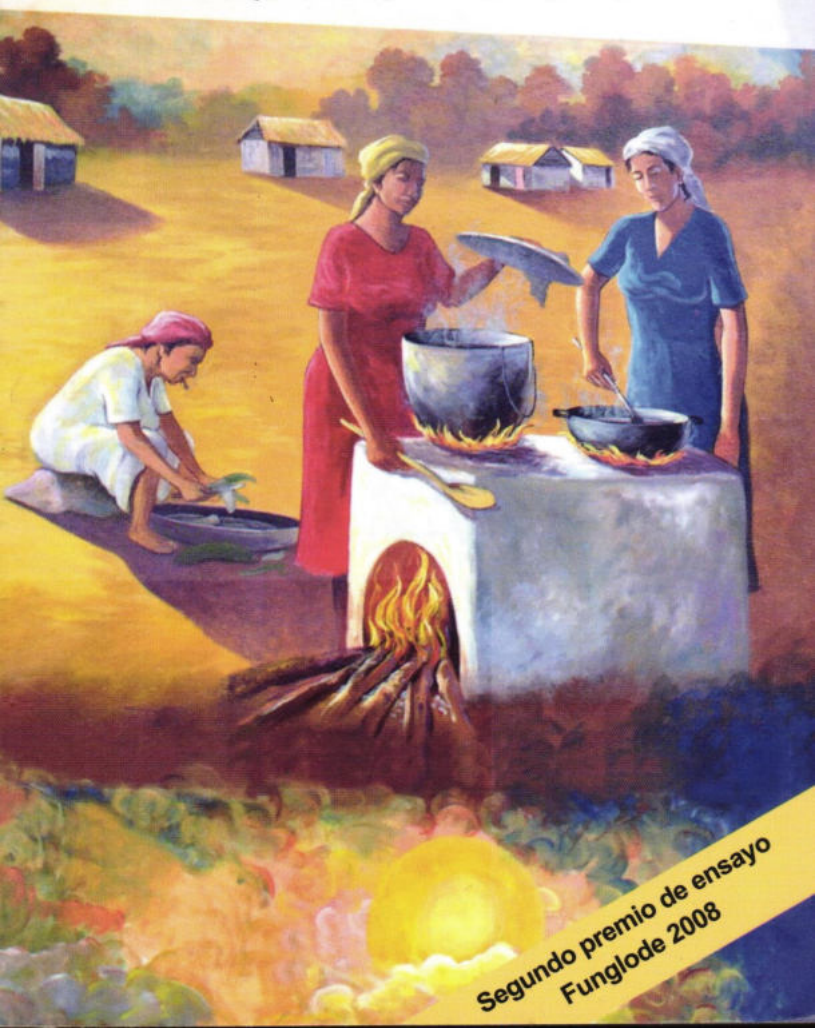


SANCOCHO DOMINICANO

PERSISTENCIA Y SIMBOLISMO DE UN PLATO

Bismar Galán

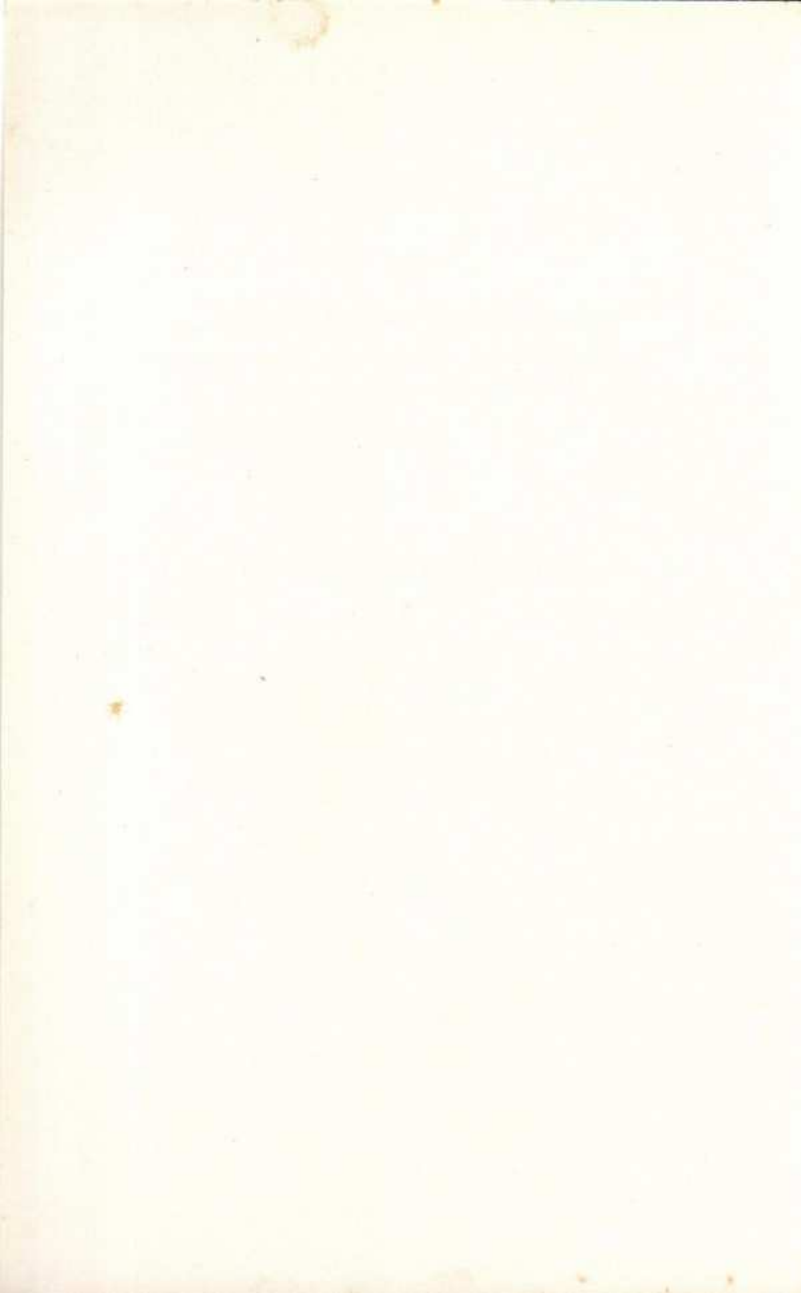


Segundo premio de ensayo
Funglode 2008

SANCOCHO DOMINICANO
PERSISTENCIA Y SIMBOLISMO DE UN PLATO

Bismar Galán

Segundo premio del concurso de ensayo
"Pedro Francisco Bonó"
FUNGLODE 2008



A Juanca Rosario,
porque él y yo sabemos, como Tolstoi, que
*Antes de dar al pueblo sacerdotes,
soldados y maestros, sería oportuno saber
si no se está muriendo de hambre.*



Copyright © Bismar Galán, 2010
Título original: *Sancocho dominicano.*
Persistencia y simbolismo de un plato.

Dirección editorial: Pedro Cabiya
Edición al cuidado del autor
Diseño de cubierta y armada: Rubén Rodríguez
Imagen de portada: Aleiny Encarnación

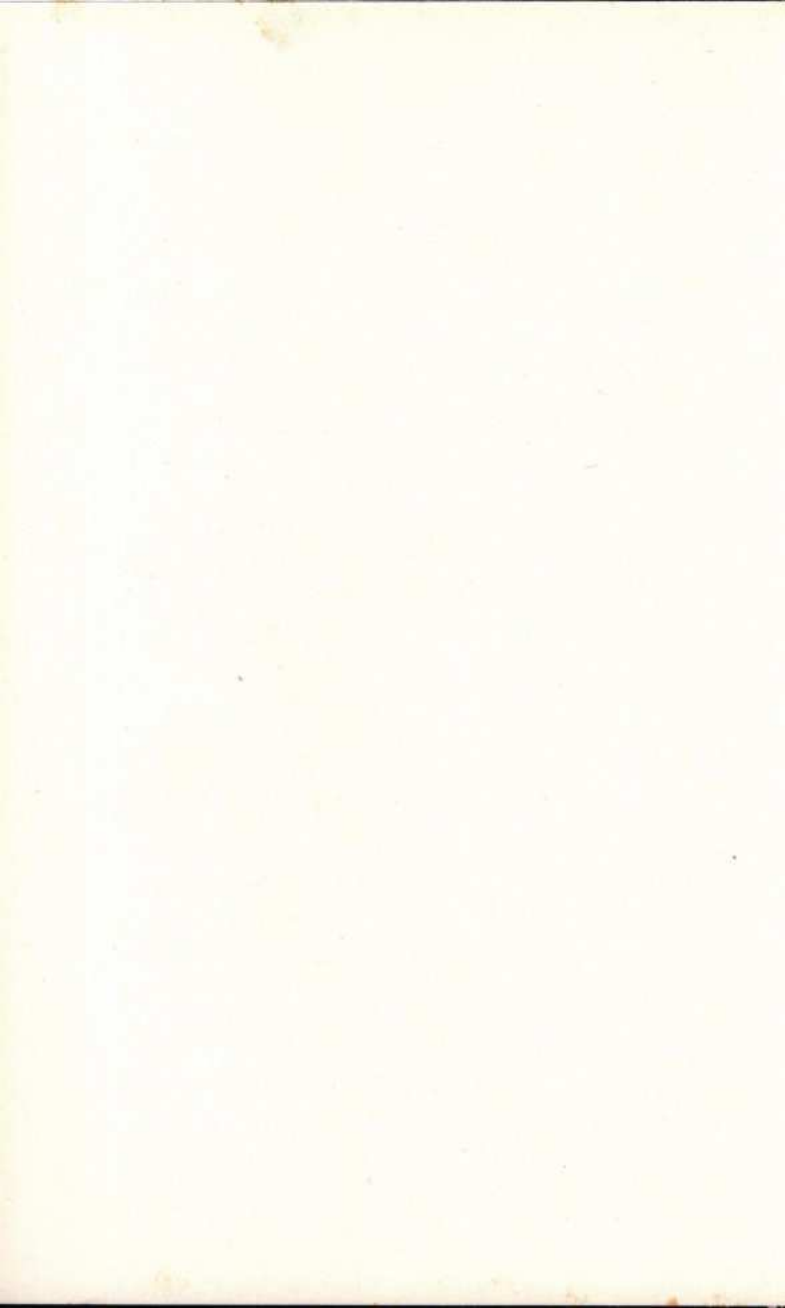
Editorial UNIBE
Univesidad Iberoamericana
Avenida Francia #129
Apartado Postal 22333
Santo Domingo, República Dominicana

EDITORIAL | UNIBE

ISBN 978-99934-48-33-4

ÍNDICE

- Prólogo (Marcio Veloz)/ 9
Unas palabras necesarias/ 15
La ciencia del comer/ 25
¿De dónde viene el sancocho?/ 45
El sancocho en las mentalidades / 71
Sancocho e identidades/ 107



...Fabricar el nobilísimo mejunje de las Siete Carnes constituye un acto de liturgia que reclama iniciación conventual. (Sagacidad de secretos sombríos, de colores quemantes, de temblores añosos.) Para su rigurosa preparación es indispensable el tributo, en porciones generosas, de longaniza, tocino, pollo, res, chuletas ahumadas, chuletas frescas y "carne de chivo con huesos de sopa". Será necesaria, asimismo, la adición de cebollas, dientes de ajo, malagueta, ajíes, cilantro, pimienta negra, apio, orégano, sal, alcaparras, naranja agria y azúcar prieta. No habrá de faltar, por supuesto, la obligatoria ración de ñame, batata, yuca, yautía, maíz, plátano y anyama. Y luego, en el aquelarre —vislumbre de impudicia: rotundo oficio de saberes ocultos, de ardidés movedizos, de astucias ondulantes—, todo aquello que bailotea y brinca y retoza largas horas sobre el regazo de la marmita efervescente...

P. DELGADO MALAGÓN

Prólogo

El sancocho, un espacio mítico y lúdico de la identidad dominicana.

MARCIO VELOZ MAGGIOLO

En este documentado ensayo de Bismar Galán hay “muchacha tela por donde cortar”, como reza el viejo refrán. La obra trata de redefinir las dominicanidades del sancocho y, al hacerlo, el autor recorre un largo trecho vadeando muchos escollos, porque el plato típico lo es por su nivel de sugerencias creativas y por las inserciones culinarias que en diversas oportunidades lo han caracterizado, más por el fervor con el que los dominicanos que por la claridad de su origen, donde parecen entrar elementos

cronológicos, sociológicos, que dan prueba de su permanencia antropológica. La propuesta más proclamada por el autor es la de que posiblemente sea el "ajiacó" taíno la distante base del sancocho. En la isla de Cuba, la palabra y el caldo así llamado empalma con la vieja tradición taína y colonial. El sancocho, de la definición de hervir o salcochar, se ha conformado como uno de los caldos además de culinarios, festivos, y es entre nosotros un motivo de ciertas celebraciones en las cuales lo familiar hasta lo multitudinario coinciden. Lo que se percibe es que el sancocho dominicano tiene como punto básico el hervido, la inclusión de víveres y carnes, así como ingredientes productos muchas veces de la creatividad emocional.

Otro punto que el escritor señala con propiedad es que el sancocho, en ocasiones, está prohiado por tendencias que se insertan en la historicidad dominicana. La historicidad del sancocho resalta como un hecho que --y es una opinión personal-- habría que rastrear con mayor fortaleza, porque dentro de la tradición medieval del conquistador, el cocido, la olla podrida y

los diversos “mejunjes” que basan la conformación del plato en maneras azarosas de concebirlo, lo que explica las diversas recetas y sazones, tienen una profunda relación “estructural” con el sancocho de las Islas Canarias, si tomamos en cuenta que a partir del siglo XIX, tras el reforzamiento de las repoblaciones canarias de la isla de Santo Domingo, parece haberse incrementado el uso, cuando se revela como una dieta citada en la poesía popular, y en textos anteriores, como los de Hugo Tolentino Dipp en su estudio titulado *Itinerario histórico de la gastronomía dominicana*. Los decimeros del siglo XIX son una referencia importante del plato en nuestra literatura. Los textos del período de la colonia española son parcos en relación con la dieta dominicana relativa a sopas o caldos. En las notas de viajeros de diverso tipo, principalmente franceses, el sancocho se menciona con mayor frecuencia, y las citas son en verdad la comprobación de que, desde finales del siglo XVIII y en el mismo siglo XIX, el sancocho tiene ya nombre específico, y es plato de orden social, cultural y de importancia capital en los agasajos y cónclaves...

Bismar Galán no pierde de vista que el sancocho se conforma, con sus variantes como parte fundamental de la dieta dominicana, pero además analiza lo que pudiera llamarse la parte "folklórica" del mismo. Sus presencias varias en la música, en la literatura popular, en las expresiones cotidianas, incorporando un rosario de informaciones que servirán para la continuación del estudio en las áreas de la antropografía y la sociografía.

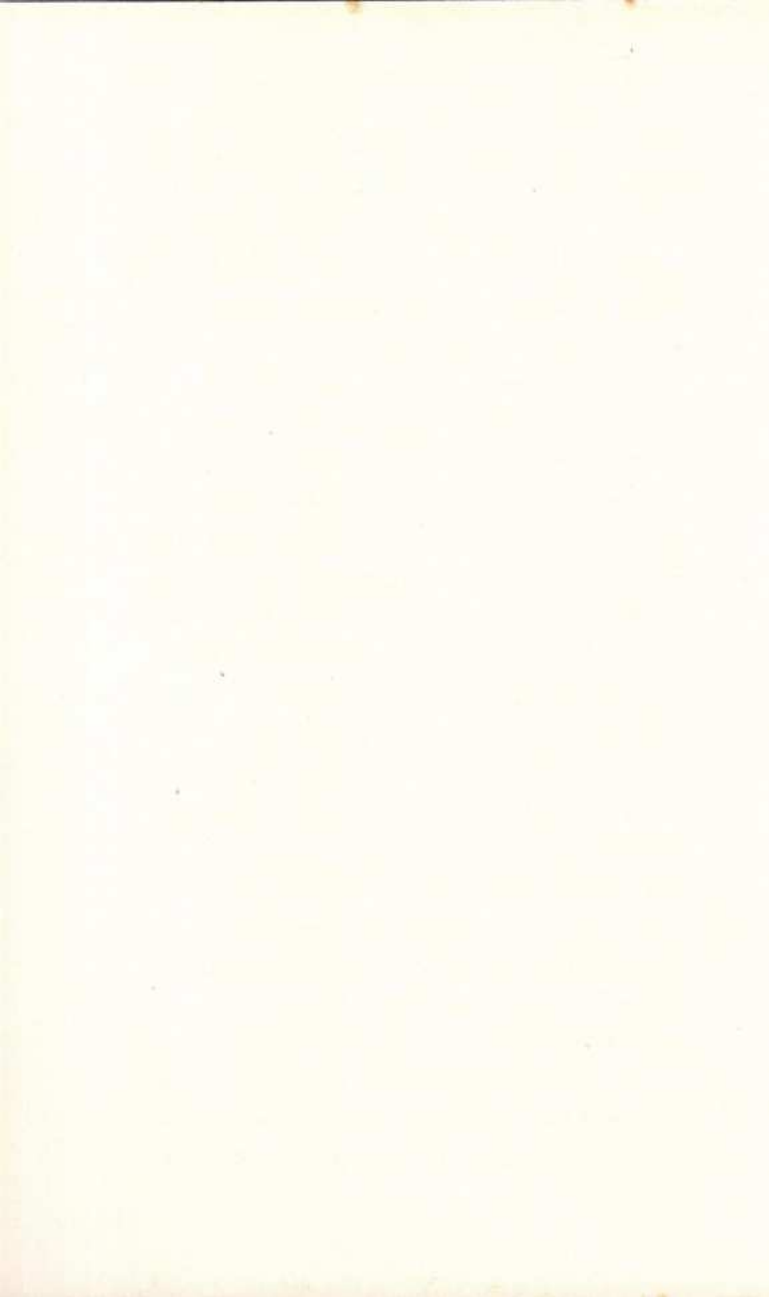
El trabajo de investigación de Bismar Galán abre puertas importantes para el estudio social de ritmos desaparecidos o casi desaparecidos, cuya correlación con cierta dieta festiva se encuentra en diversas obras y crónicas, como la llamada "tumba", que fuera en la isla de Santo Domingo expresión de orden africano, o como la "mangulina", zapateo con tambora rítmica, lo mismo que el llamado carabiné, anteriores al merengue.

El tema es incitante, porque para muchos, y pasados los tiempos, el sancocho debió haberse aprovechado de la tradición canaria, pero igualmente de la de la España peninsular en donde los platos castellanos que se incluyen en la famosa "olla poderida" hablan de expresiones culinarias parecidas a nuestro

“sopón”, el que llevaba arroz hervido dentro, como en Canarias lleva hoy el salcocho una dosis de gofio que lo espesa. Elementos como nuestro sancocho de habichuelas tienen, al parecer, precedencia en un tipo de olla podrida hecha con frijoles, plato común de la cocina burgalesa.

El texto de Galán es una muestra de hasta dónde la importancia de los elementos más comunes a la vida cotidiana poseen una conformación social que, por así decirlo, “aterriza” en la convergencia de las diferentes identidades que han servido de base a la cultura dominicana y a los modelos identitarios de hoy día.

Santo Domingo, 21 de mayo de 2010



UNAS PALABRAS NECESARIAS

*El sancocho es pensado, concebido
y disfrutado por todos,
sin importar el estatus social del individuo
o grupo de ellos.
El sancho nos identifica.*

Es indiscutible que uno de los elementos más expresivos de la cultura dominicana es la alimentación y, dentro de ella, el sancocho. Sin embargo, no siempre se reflexiona acerca del valor que este elemento de la culinaria nuestra tiene no sólo para quienes viven y comparten el suculento plato en cualquier espacio de la República Dominicana. En las presentes reflexiones, pretendo exponer de forma sucinta la trascendencia, esencialmente simbólica, del

sancocho como centro de la alimentación dominicana en los procesos de configuración y defensa de identidades. Esta es una mirada a los modos en que constantemente es esgrimido un plato, desde el interior y desde fuera del grupo dominicano, para defender y definir la pertenencia a esta tierra del Caribe. En resumen, centraré esta comunicación en la interpretación del impacto histórico de la comida, del comer y del sancocho —como plato nacional— en la construcción y reconstrucción de diacríticos culturales en las comunidades dominicanas.

He estructurado el texto siguiendo cuatro grupos temáticos. Dicha fragmentación tiene como fin ayudar en el análisis y comprensión de sus esencias. El primero de dichos temas incluye un análisis de los fenómenos relacionados con la cultura de la comida, el comer, los comensales... como constantes universales. Dentro de este apartado, incluyo algunas concepciones, puntos de vista y maneras de analizar todo el entramado cultural que se establece alrededor del sancocho y los cambios tanto endógenos como exógenos que le son propios. Con la segunda parte intento acercarme a las raíces

de nuestro plato nacional, a partir de realidades históricas y algunos cuestionamientos que considero imprescindibles. Un tercer momento recoge una mirada al plato desde su perspectiva simbólica; mientras, dedico la cuarta y última parte a la inserción del sancocho en los procesos de construcción de identidades en distintos espacios sociales.

He priorizado el tema de la alimentación y, dentro de esta, el plato conocido como sancocho, porque mediante ella se puede descubrir, analizar e interpretar toda la sociedad y la cultura dominicanas. Parto de una visión holística, aunque me concentro en un gran tema, pues tengo en cuenta toda la armazón de relaciones y funciones de componentes culturales de gran valor. Entre ellos, la cosmovisión del fenómeno de la alimentación y su articulación con otros marcadores significativos (la génesis del grupo humano, la procedencia y el espacio de asentamiento) gracias a lo cual se puede tentar una sociedad como entidad viva y reveladora de las relaciones internas, sólo palpables a través del análisis profundo. Concedo gran importancia a la diversidad de roles asumidos por los seres humanos respecto del sancocho en

todo su proceso de construcción, y tengo en cuenta elementos como la edad, género, status social y ocupación de los actores sociales. Es decir, para abordar la importancia que tienen las construcciones simbólicas más diversas e inverosímiles alrededor del sancocho, es necesario buscar el mayor acercamiento posible a los consumidores del plato. En esta perspectiva de análisis, he asumido tres mandamientos básicos: ver, escuchar y escribir, como vías de construcción del conocimiento con la mayor objetividad posible.

El presente ensayo roza un sinnúmero de temas interconectados con el comportamiento cultural de los dominicanos, cuestiones que son tratadas al menos de forma somera ya que resulta imposible abordar todo cuanto tiene relación con la comida y el comer en esta tierra de un asombroso entramado étnico y cultural. Ha sido concebido así, porque es imprescindible ver al sancocho como plato identitario del dominicano, con sus conexiones con otros elementos como la música, la literatura y el folclor, para entender su valor social.

Sin descuidar los marcos globales, he dado prioridad a los microprocesos y a sus

variaciones. Se trata de un estudio localizado en Santo Domingo, ciudad capital de República Dominicana, como espacio en el que, dada la inmigración interna y externa, y como resultado del desarrollo del turismo y el comercio, se manifiesta un interesante entramado sociocultural donde “compiten” diferentes culturas de la alimentación.

Los alimentos ocupan un lugar primario tanto en los estudios de las comunidades como en la propia existencia humana. En los estudios es amplia y variada la cantidad de perspectivas en las que se puede analizar el “sancocho dominicano”, como parte del complejo entramado de relaciones que condicionan un alimento esgrimido como símbolo de “identidad nacional”. También los enfoques y temas específicos de dichos estudios son muy variados, y cada uno aporta perspectivas diversas en la interpretación de la alimentación, la comida, el comer y, esencialmente, de los comensales. Esto justifica el enfoque del presente texto: la gente a través de su plato, el acto de comer con las relaciones que éste propicia y que al final justifica el refrán “dime cómo comes y te diré quién

eres”, reconstrucción popular del “dime con quién andas y te diré quién eres”.

Uno de los términos más recurrentes en la cultura de la alimentación de la República Dominicana, y que llega de forma permanente a nuestros oídos, es “sancocho”. “Vamos a hacer un sancocho”, “Te invito a un sancocho”, “Bríndenle un sancocho” son muy comunes en diferentes contextos de nuestras comunidades tanto dentro como fuera del país.

En Santo Domingo, como en el resto de las regiones dominicanas, es imposible desatender la persistencia del término “sancocho”, y más aún ignorar la constancia del plato. Después del término y el plato, es obligada la observación del comportamiento de la gente alrededor del sancocho y, esencialmente, es necesario mirar hacia la riqueza y diversidad de su uso como objeto de construcciones orales y como espacio cultural alrededor del cual se mueve un sinnúmero de configuraciones, sobre todo mentales, en defensa de identidades propias o atribuidas.

Dado que las cuestiones relativas a la alimentación son abordadas por diferentes

concepciones, teorías y visiones, y como tales deben ser vistas para poder comprenderlas en su esencia, me he visto en la necesidad de hacer un análisis de distintos aportes acerca de la alimentación, tanto dentro como fuera del contexto de la República Dominicana, los cuales me han servido de base en el estudio del caso “sancocho”.

Los textos sobre comida dominicana, más que al análisis en una perspectiva específicamente cultural, antropológica, han estado dirigidos a la descripción detallada de incontables recetas donde el sancocho es un plato exclusivo. En otros casos, los estudios están marcados por el historicismo y la descripción de platos del país, más que por la interpretación del comportamiento humano alrededor de éstos, que son parte inherente a las manifestaciones culturales más profundas, variadas y persistentes de los dominicanos.

Considero imprescindible la interpretación del valor simbólico del sancocho en la construcción de identidades, más que la simple percepción del alimento. Por eso es un imperativo ir de la mirada al plato a una observación e interpretación del sancocho

como espacio de intercambio sociocultural y elemento esencial en el mundo de las identidades de un pueblo. Para lograrlo es necesario tomar como esencias: las tendencias del cambio cultural, la interacción entre las actividades económicas y sociales, las interrelaciones étnicas, las interconexiones sistémicas de los procesos socioculturales, y otros patrones complejos relacionados con la alimentación.

El sancocho puede ser analizado como un hecho netamente culinario, como fenómeno socio-histórico-cultural y además, en el caso de República Dominicana, como símbolo esgrimido en la configuración de identidades. En este texto lo veo, esencialmente, en las perspectivas sociocultural y simbólica. Dentro de la primera, cobran valor primordial los análisis en el uso que se da al término y al plato en el contexto de las relaciones sociales y, por su recurrencia alrededor del concepto *identidad*, lo simbólico en su función como arma esgrimida desde los diferentes estratos sociales para defender la nacionalidad. No obstante, esta mirada presupone sentar base en el análisis del hecho culinario y

su historia. Asimismo, el término *sancocho* lo percibo en su doble taxonomía: verbal (cómo se dice) y psicológico (qué se piensa). Aunque en el aspecto social es donde *coinciden los elementos verbal y psicológico, dónde se dice y se piensa a la vez*, lo simbólico es esencia y soporte no sólo de las interpretaciones sino del comportamiento.

Aunque los términos “sancocho” y “salcocho” se emplean indistintamente en algunas regiones del Caribe, el **salcocho** es definido en algunos diccionarios como: *...la preparación de un alimento cociéndolo en agua y sal para después condimentarlo...* Mientras, se nos presenta al **sancocho** como *Alimento a medio cocer. // Olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes, y que se toma en el almuerzo. // Comida cocinada con agua, sal y algún otro condimento. // Revoltijo (conjunto de cosas sin orden). Revoltijo // Resto de comida que se utiliza como alimento para los cerdos. // Despectivo coloquial. Comida mal preparada, insulsa, pobre en ingredientes.* El *Pequeño Larousse Ilustrado* nos define el *sancocho* como *Plato americano de yuca, carne, plátano, etc: el sancocho es el principal alimento del pueblo en el litoral del Ecuador. //*

Cub. Guiso mal hecho. // Amér. C. Fig. Lío, embrollo. Pero cabe preguntarse si son estas definiciones el punto de partida para el concepto que se ha construido en la mente de los dominicanos. ¿Son estos conceptos la base de la persistencia del guiso que se prepara en la República Dominicana? Pero además, y lo que es más importante aún, ¿son determinantes estos conceptos en la construcción mental de la gente a partir de un plato que los identifica?

En Santo Domingo, para defender el nivel de calidad de un plato, las personas toman como puntos de vista la experiencia anterior, el recurso del pasado y la prominencia del legado de sus ancestros. En ese contexto pretendemos esbozar el tema a partir de la concepción del sancocho como fenómeno que juega un papel determinante en la construcción de normas de vida y relaciones sociales, debido a lo cual va estableciendo un conjunto de parámetros y visiones excluyentes y, a la vez, asociantes.

LA CIENCIA DEL COMER

No es errado afirmar que queda mucho por explorar en los modos de comer en diferentes áreas del mundo, en las que podemos incluirnos como región y como país. Desde disciplinas como la Antropología podemos hacer útiles contribuciones, entre otros tópicos, a la relación de los alimentos en culturas específicas y a la función de los alimentos más allá del importante uso como esencia en el mantenimiento de la vida. Es

importante el análisis de las funciones de los alimentos como elementos culturales de gran impacto en todos los órdenes de la vida de las personas.

Un acercamiento objetivo al valor que tiene el estudio del comer acentúa la trascendencia de la comida como elemento cultural. Son importantes la larga historia de la alimentación y las memorias que de ella perduran; son significativas las contribuciones de visiones estructuralistas de la alimentación y la comida, así como las explicaciones simbólicas al comportamiento humano alrededor de la comida, y las teorías sobre la relación entre la evolución cultural y biológica, a que hacen referencia distintas enciclopedias de alimentos.

Los temas de la alimentación y el comer son recurrentes en periódicos orientados a la vida social de los alimentos, en fuentes de Internet, en revistas, en libros donde se mueven concepciones subordinadas a una amplia etnografía de los alimentos clásicos que reconoce, entre otras, las conexiones entre alimento y cambio social y entre el comer y las identidades.

El estudio de las obras que sobre alimentación han realizado varios investigadores

dominicanos es básico en la reinterpretación de los hechos de la comida y el comer en este país. Muchos aportan muy poco ya que se limitan a la descripción de elementos históricos y a la recopilación de recetas culinarias. De modo general, en el contexto de nuestro país son escasos los trabajos críticos acerca de la alimentación. José Ramón López, en la obra *La alimentación y las razas*, hace una descripción de la vida alimentaria de la población de República Dominicana a finales del siglo XIX y principios del XX, con énfasis, más que en las costumbres, alimentos y producción, en la crítica a lo que llama “desastre” en el nivel alimentario de nuestro pueblo. En su sátira a los hábitos alimenticios del dominicano, el autor afirma que ...*Necesitamos un apóstol de la comida que venga a enseñar a comer a las gentes, y les predique que la civilización no la adquieren ni la conservan sino los pueblos que tienen una buena cocina...* Este reclamo de miradas críticas a la cultura alimentaria aún no encuentra un sendero de luz.

La alimentación de los pueblos mantiene una importante repercusión social, impacta en la configuración de su vida y en sus sentimientos; es decir, en su cultura, en sus

elementos identitarios. Históricamente, la identidad nacional de la República Dominicana ha sido basada en los relatos del colonialismo español acerca de la extinción de los indígenas, han sido defendidas las ideologías del progreso y la civilización, haciendo centro en la hispanidad y el catolicismo como muestras de desarrollo y vías de humanización. De ese modo los primitivos de estas tierras se han tenido como seres salvajes. Se ha querido desconectar a los dominicanos de sus antepasados y de la llamada herencia cultural indígena, africana y afro-mestiza criolla. Un elemento reforzador de esta concepción ha sido, sin dudas, el alto nivel de racismo que por cuestiones históricas se ha ido configurando en las mentalidades dominicanas y que, como es natural, se ha extendido a los espacios de la comida y el comer.

De hecho, al negar la presencia de elementos de la cultura aborígen en el escenario dominicano se está limitando el análisis de la realidad histórica de este pueblo y, por consiguiente, se niegan aquellos elementos de la alimentación aborígen que persisten, como sucede en el plato conocido como sancocho. Y no sólo se trata de barreras en el reconoci-

miento de los alimentos, sino del hecho culinario y el comer como actos socioculturales.

Acerca de la supervivencia de la llamada cultura taína en suelo dominicano se han realizado diversos estudios. Dos de los más importantes son *La Herencia Indígena en la Cultura Dominicana de Hoy* de Bernardo Vega (1981), e *Indigenismo, Arqueología e Identidad Nacional* de Manuel García Arévalo (1988). En estos estudios se revelan y defienden los hechos culturales de la época precolombina como herencia cultural taína que aún persiste. Con estudios como esos se fortalece la teoría de que la cultura taína nunca ha sido extinguida, y se devela que históricamente su presencia ha sido negada. En otros extremos, se ha llegado a afirmar que la cultura taína es “la raíz más fuerte de la mezcla afro-mestizacriolla dominicana”, cuestión poco convincente si se analiza cada uno de los elementos constitutivos de la comida como parte de la cultura dominicana actual.

Asimismo, cuando se esgrime el idioma español para presentar al dominicano como gente de raíces puramente españolas, se está queriendo evaluar la cultura de un pueblo tan sólo por un elemento. Es un error querer

cerrar el pasado del pueblo dominicano a un grupo étnico determinado cuando este constituye una sociedad con más de 500 años en formación y que ha ido integrando elementos nuevos que la definen como nación aunque sin un nivel de pureza en su configuración, dada la mezcla de diversos y diferentes grupos humanos. Esa mezcla, en el caso de la alimentación no tiene mayor representante que el sancocho.

Muchos investigadores y estudiosos refuerzan la negación de los antepasados esencialmente aborígenes y africanos para sumirse a una raza, la europea, que quizás no sea la más cercana al verdadero dominicano. El caso de la comida, y en ella el sancocho, no escapa a esta tendencia. Y, aunque hay grupos determinados que mantienen sus patrones culturales como consecuencia esencialmente de una fuerte endogamia en el país receptor, como es el caso de los inmigrantes chinos, también es cierto, como en todas las naciones, que no existe una raza ni una cultura "pura" porque las generaciones cambian la composición de esta población. Al practicar las formas culturales tradicionales todos, generalmente, compartimos

una herencia común. Ese legado cultural y biológico la gente contemporánea lo lleva en su pasado y forma parte de su identidad comunal en el presente y en muchas formas, incluyendo agricultura, comida, fiestas, cultura popular y genes sanguíneos.

El historiador dominicano Frank Moya Pons asegura que durante el período de la colonización española, comenzó un proceso de “transculturización” donde los taínos se mezclaron con la población española, junto con esclavos africanos, dando luz a una nueva cultura criolla. Estas interacciones entre taínos, españoles y africanos están muy bien documentadas. Todas esas conexiones, fricciones, relaciones entre los grupos, donde la alimentación ocupa un lugar esencial, se dan en todos los ámbitos de la vida de los pueblos. Por eso, cualquiera que sea el estudio de la cultura y el enfoque del mismo, será muy difícil intentar el abordaje de un tema específico, sin ver los nexos con los demás.

Tal como se afirma en el *Atlas folklórico de la República Dominicana*, la gastronomía es una expresión social-artística-cultural que se va formando y modificando en la medida

en que cambia y se transforma la sociedad. Como elemento en constante desarrollo, la gastronomía se va enriqueciendo gracias al intercambio con otras culturas y al papel de la creatividad popular con la cual se ha hecho propia y ha pasado a ser “parte de la identidad nacional”. Así, los aportes de las culturas indígena, española y africana a la sapiencia alimentaria dominicana, y específicamente al sancocho, se resumen en textos de Dagoberto Tejeda, folklorista e ideólogo de la cultura dominicana, en la mencionada enciclopedia:

...El sancocho, plato nacional, es una síntesis simbólica de las raíces y expresiones de los ingredientes básicos de la cultura dominicana. El sancocho contiene yautía blanca y amarilla, ají, orégano, sal y auyama, como herencia taína; carne de res, cerdo, pollo, agrio de naranja, ajo y cebolla, herencia española; el ñame y el plátano, parte de la dieta africana...

Dos elementos, aparentemente externos, que son atributos del sancocho son el arroz blanco y el aguacate, sus “*compañeros inseparable*”. Esta confabulación de elementos demuestra

que la cultural no es una realidad invariable sino que cambia en el tiempo y en el espacio, tanto histórica como geográficamente.

Un estudio sistemático de los códigos que regulan el tratamiento de los alimentos y el acto de comer, a través de las culturas y de las civilizaciones que atraviesan la humanidad, nos permite entender la estrecha relación metafórica que une el cuerpo al sistema sociocultural en que se integra. La comida, el acto de comer y el conjunto de construcciones y reconstrucciones simbólicas alrededor del sancocho, así lo demuestran.

Santo Domingo es una ciudad con alrededor de dos millones de habitantes. En su mayoría, y como casi la totalidad de las principales ciudades de la República Dominicana, son personas procedentes de los campos o descendientes de campesinos. Junto a los dominicanos existe un significativo número de inmigrantes llegados de todas partes del mundo: chinos, haitianos, árabes, cubanos... En las urbes, como es Santo Domingo, donde las labores del mercado y los servicios son las mayores fuentes de ocupación, hombres y mujeres practican el pluriempleo y consumen muchos alimentos fuera de casa por

cuestiones relativas al cumplimiento de horarios de trabajo. Por tanto, la llamada comida o almuerzo, generalmente, es un espacio que se comparte con amigos y compañeros en los propios centros de trabajo, en restaurantes y en variados puntos para el expendio de alimentos. Entre esos alimentos, el mayor consumo lo ocupa la combinación bautizada como *bandera nacional* y que está formada por arroz, habichuela y carne. Esta realidad facilita la mirada al acto de comer como espacio sociocultural trascendente y es básica en los análisis del sancocho como centro de un conjunto de acciones que definen y excluyen comportamientos y conceptos.

En este análisis del sancocho como elemento de la alimentación y la cultura dominicanas, es necesario tener presente que el mercado, tanto formal como informal, está plagado de un significativo número de negocios orientados a la venta de comida. La cantidad de restaurantes, comedores móviles y sitios de diferentes tipos dedicados a la venta de alimentos, crece de forma sistemática. Hay factores exógenos, como las actividades comerciales y el turismo, que se convierten en dinamizadores de esta oferta y demanda.

Dichos factores provocan que supermercados, tiendas y negocios diversos intervengan en el consumo de grandes volúmenes de alimento, sobre todo al mediodía y en las tardes. Asimismo, en las áreas turísticas la creatividad en las ofertas gastronómicas crece en busca de mayor cantidad de consumidores. En dichos espacios es común el etiquetar los alimentos con señales de dominicanidad como estrategia constante para la promoción y la venta. En el caso del sancocho, el propio plato lleva su signo de identidad al ser esgrimido desde diferentes conceptos, espacios y estratos sociales como el más digno representante de nuestra gastronomía.

Por otra parte, en la República Dominicana coinciden personas de diferentes latitudes y de distintas culturas. Esto obliga a una oferta cada vez más variada en función de complacer los gustos más exigentes y múltiples en el mundo de la alimentación. Esa confluencia de diferentes grupos étnicos llegados desde Europa, Norte y Suramérica, Asia, África... da a la cocina dominicana un movimiento constante; hacen de ella una cocina variada y ecléctica. Esta amalgama de culturas se refleja claramente más que en el

plato de sancocho en la conformación de un verdadero sancocho cultural.

Acerca del comer dominicano se podría afirmar que *La comida es el envite del encuentro: por ella sacrifican el cuerpo, por ella van a morir todos, uno tras otro en medio de horribles sufrimientos*. Para el dominicano, esencialmente, cada encuentro se resume en la mesa, como veremos en diferentes contextos de las más diferentes actividades donde los patrones de comportamiento están condicionados por los alimentos y los momentos y modos en que ellos se comparten.

“Salsear” la comida para hacerla más apetecible, *estar timbí, estar jarto* (harto), hasta lograr un incalculable brillo en la cara y la perceptible distinción del vientre, es una filosofía del buen comer en una gran cantidad de dominicanos. Así, acerca de una persona de una fuerte contextura física, se podría escuchar “está bien comí’o”.

Los dominicanos somos seres de gustos profundos y personales por la comida, seres muy exigentes, si no esencialmente por la calidad, sí por la cantidad y frecuencia de los alimentos. Aquí el buen comer se traduce en principio como “cantidad”.

Quien expresa "ayer no comí bien", no está diciendo que el día anterior su dieta no fue balanceada o que dejó de asimilar un alimento necesario para una buena salud, sino está expresando que fue escasa la cantidad de alimentos que consumió.

En el caso dominicano la comida es una competencia permanente del deseo: por una parte el deseo de un físico ideal, de la imagen corporal atractiva, y por la otra, el deseo de comer. La armonía entre estos dos deseos no se consigue con facilidad, por lo que se intenta un equilibrio a través de los ejercicios, las dietas y los ayunos. Los popularmente conocidos chichos (aumento del tejido adiposo al nivel de la cadera y el vientre) son una gran preocupación, esencialmente de las mujeres dominicanas. Pero la preocupación no les impide disfrutar de un plato de sancocho aunque vean su cuerpo cada vez más distante del ideal físico que en la hembra es atractivo perenne.

Pero además, en nuestro país no hay un entrenamiento más prematuro en la alimentación que no sea el de comer bastante. Desde la cuna, el comer es una preocupación por parte de los mayores de la familia,

quienes se enfrentan en un combate permanente contra la probable anorexia de los niños. Los padres no se quejan de que los pequeños no quieran sumirse a una dieta balanceada, sino se quejan de que no coman bastante. Esto se refuerza con la búsqueda de alternativas y la administración de estimulantes del apetito que le conducen, más que al adecuado control dietético, a determinado grado de bulimia.

Como desde nuestro nacimiento somos educados en que comer bastante es necesario para crecer, para estar fuerte, para no enfermarse, sin dar mayor importancia a la comida balanceada como clave de salud, crecemos con esa concepción que transmitimos a nuestros descendientes. Esto explica, de alguna manera, por qué encuentra continuidad entre los dominicanos esa cultura del comer hasta la saturación, del convertir el vientre *en depósito de reserva que será sustituida al volver a comer*. En nuestra cultura la enfermedad sería la anorexia, nunca el hábito del comer hasta la saciedad o hasta después de ella.

En República Dominicana existe una particular manera de distribución de

las comidas a lo largo del día, la cual está condicionada, en gran medida, por el ritmo de vida. El desayuno es tradicionalmente una comida ligera. Tanto en las zonas rurales como urbanas, en la mañana, generalmente, se toman alimentos poco abundantes antes de comenzar las tareas del día. Muchas personas consideran que han desayunado tras haber consumido únicamente café, jugos o galleta, aunque esto dista mucho de las recomendaciones de dieta equilibrada. Es el almuerzo el que completa los nutrientes necesarios en el organismo, aunque no faltan en las meriendas de media mañana embutidos, queso, huevo, pan, refrescos, y jugos naturales.

Algunas personas no disfrutan del almuerzo debido a los rígidos horarios de trabajo lo que genera un desequilibrio de los hábitos alimentarios y, en consecuencia, del estado nutricional. No obstante, el desayuno preferido es la combinación llamada popularmente “los tres golpes” y que la integran huevo, queso y mangú (plátano machacado). Asimismo, es común la venta de las “frituras”, consumidas esencialmente

en las mañanas y las noches y que están formadas por carnes, jamón y embutidos que se fríen y venden acompañados de yuca y guineos verdes hervidos y fritos.

En este país somos muy creativos en cuanto a las alternativas alimentarias. Cuando los trabajos no permiten los recesos largos, optamos por cargar la comida en loncheras plenas de sándwiches y otros tipos de alimentos para consumir en horarios de merienda y de almuerzo. También son consumidos otros productos algo más ligeros, como lácteos y frutas. Mientras, las meriendas de los niños en los colegios, por lo general, están concentradas en el pan con embutidos, mantequilla, mayonesa y queso, muchas veces acompañados de refrescos embotellados.

En no pocas ocasiones, el criterio de un solo plato de alimento en el día es visto como opción de vida, como la única posible estrategia de alimentación para quienes pasan gran parte del tiempo fuera de casa. Entonces el sancocho es visto como el gran plato del día, al menos en la representación mental de las personas. Quienes han pasado largas jornadas de actividad sin comer, encuentran en el sancocho el plato completo, la

combinación perfecta. Ese deseo de comerlo se va acumulando pues no todos los días se prepara; tal vez por eso, en las conversaciones diarias, en las mentalidades, crece el amor por el succulento plato. De modo que el espacio reservado al sancocho es como el de la misa a la que los parroquianos no deben faltar.

Es significativo que personas que hacen dieta, que se cohiben de comer pan y otros alimentos ricos en calorías, no soportan la tentación cuando se trata del sancocho, y hasta lo justifican o le atribuyen cualidades especiales. Así, hay quienes limitan el consumo de harina porque luchan por adelgazar; sin embargo, el pan es un derivado de la harina, de la misma harina que en forma de bollos se añade al sancocho. Además, generalmente este plato sabe mejor cuando tiene un toque distintivo de sal, otro elemento que según los dietistas hace aumentar de peso.

Un dictamen de muchos especialistas es que resulta imposible reducir libras sin pasar hambre; mas, el hambre es un flagelo en esta sociedad, es una muestra de derrumbe personal y social. Para adelgazar, son recomendaciones frecuentes cocinar con poca

grasa y disminuir el consumo de productos muy calóricos y poco nutritivos. Cabría preguntarse si el sancocho es un "alimento saludable", con la coincidencia de carnes ricas en grasa, como la de cerdo y la de pollo, junto a productos abundantes en proteínas, muy nutritivos y con suficientes calorías.

Asimismo, para muchos, hacer dieta es no salir a comer a la calle, como si los alimentos tuvieran menos calorías en el hogar que en un restaurante. La idea de que los distintos grupos de alimentos, clasificados según sus contenidos en hidratos de carbono y proteínas, engordan más si se mezclan que si se ingieren por separado, ha sido la base de muchas dietas, sin embargo el concepto de mezcla encuentra un representante perfecto en el sancocho. Este plato es un alimento con una alta carga de calorías por su riqueza en proteínas, un nutriente contenido en todas las comidas de origen animal y vegetal. A estas habría que sumar los hidratos de carbono que forman parte de los cereales, las verduras, las pastas, considerados imprescindibles en el sancocho.

Es conocido que la obesidad se produce por ingerir más calorías de las que se

gastan, muchas veces en complicidad con un metabolismo lento. También es cierto que para combatirla una vía eficaz para combatirla es hacer ejercicio físico. A pesar de esto, y aunque gran cantidad de dominicanos los practican, para muchos el mayor golpe de mala suerte es tener que caminar cien metros. Por si eso fuera poco, casi todos los que deciden caminar en determinadas horas del día desean como colofón un apetitoso plato de sancocho.

De modo que el espacio de la comida, el comer y los comensales en nuestro país tejen una red que atrapa alimentos como el sancocho y condicionan el conjunto de acciones y procesos relativos a él y a su accionar sociocultural y por eso lo convierten en centro de muchos de nuestros modos de ser y pensar. Sin embargo, y a pesar del poder que este plato tiene entre nosotros, muchas veces, desde el conocimiento, estamos apartados de secretos y hasta de sus orígenes.

¿DE DÓNDE VIENE EL SANCOCHO?

Abordar la temática de la alimentación en la perspectiva de sus raíces nos obliga a escudriñar en elementos históricos, que son base de este fenómeno social concreto. Ahondar en cuál es el origen de un plato como el sancocho nos remite a la valoración de criterios elementales en una perspectiva de análisis antropológico.

No hay un estudio histórico preciso acerca del sancocho como variante de alimentación dominicana, mucho menos vamos a encontrar

un análisis de su función ni de su impacto sociocultural. Los textos que de algún modo rozan el tema están centrados en recetas, y en estos y otros casos lo analizan como un "simple" alimento. ¿Desde cuándo se hace sancocho en este país? podría ser una interrogante esencial de y para los historiadores.

Como base del tema es imprescindible analizar que el proceso de configuración de una nueva cultura en la isla de Santo Domingo es visto como resultado de la confluencia de diferentes grupos migratorios llegados de distintas latitudes. Hasta el año 1492 más de 150,000 africanos, esencialmente esclavos, residieron en España. Los mismos sirvieron de nexo cosmopolitano entre África y Asia. De modo que los españoles ya estaban en dinámica interacción con sus esclavos antes de conocer las tierras ubicadas de este lado del Atlántico; así que desde la invasión europea de América un sancocho social con componentes indígenas, africanos y españoles fue cocinándose en la isla de Santo Domingo. Dicho sancocho se sucedió con los más diversos elementos culturales de cada uno de los grupos, entre ellos la comida y el comer.

El origen del sancocho se pierde en el tiempo; incluso algunos creen que viene del *ajiacó* de los taínos. Pero hay que reconocer que para los primeros habitantes europeos de la isla, en la que los víveres y las carnes eran fáciles de conseguir, el sancocho sería una manera viable de preparar una comida completa. Era este un "*pot pourri*" u "*olla podrida*" de fácil elaboración.

El proceso de hibridación étnica y racial en la isla de Santo Domingo fue un reto para los aborígenes en el intento natural de conservación de sus elementos identitarios, aunque realmente no se puede considerar que en el momento que llegaron los conquistadores la cultura aborígen fuera un producto puro y mucho menos acabado. Baste recordar que por mucho tiempo convivieron en La Española los grupos aborígenes de lacayos, taínos, ciguayos y caribes. Entre los elementos más vulnerables a ese llamado proceso de transculturación, donde cada grupo migratorio recibe su influencia a la vez que hace su aporte, están aquellos que tienen que ver con la alimentación.

En el momento del encontronazo cultural, la sociedad taína estaba en plena transición

en cuanto a su modo de producción de alimentos pues, aunque practicaban una agricultura rudimentaria, dependían también de la pesca, la caza y la recolección. Su agricultura se basaba en el cultivo de la yuca, de la cual sólo conocían la variedad amarga y por lo tanto sólo la utilizaban para la fabricación del casabe, que era el componente principal de su dieta.

La yuca constituyó uno de los elementos más importante de la alimentación taína, no sólo como esencia material, sino cultural y su utilidad en la elaboración del sancocho dominicano obliga al estudio de su presencia histórica en la isla. Uno de los dioses principales de los taínos era *Yucabuguama Mariocati*, mientras el jabjao era un casabe fino reservado a los caciques. Esto revela la importancia de este tubérculo para los aborígenes. Pero no fue sólo para ellos, la yuca llega con fuerza hasta nuestros días como ingrediente de la cultura de nuestro país. La yuca dulce es uno de los más importantes víveres consumidos aquí, al igual que sucedía con los taínos en el pasado.

Fuera del sancocho, actualmente la yuca es servida en desayuno y cena, muchas veces con huevo o carne. No es difícil encontrar su

planta en jardines del centro de la capital dominicana, algo que a lo largo de la historia han permitido los suelos de esta zona del país, ya que cuando la ciudad de Santo Domingo estaba ubicada en la ribera oriental del río Ozama, la actual zona colonial estaba llena de montones, donde se cultivaba la yuca.

Como la yuca se conserva bajo tierra por unos meses sin pudrirse, constituía un alimento clave en la supervivencia de los taínos, y sigue siéndolo en los campos y ciudades dominicanas. Pero lo esencial desde nuestra perspectiva de análisis es que la yuca es el principal de los víveres que se añade al codiciado plato dominicano pues como afirma una vieja cocinera de Santo Domingo, “si no hay yuca no hay sancocho”.

Por eso los dominicanos modernos se identifican con la yuca como el más autóctono de sus víveres. El casabe de la harina de yuca es una tradición dominicana que tiene una fuerte conexión al pasado taíno. Se ralla con guayos y otros utensilios, hoy muchas veces mecánicos, y después se cuele para eliminar la “anaíboa” o “almidón” (ácido ciogénico). La masa se pone a secar, luego se cierne para preparar la catibía (harina). Esa

harina se cocina sobre un burén, por diez minutos cada lado, hasta que está bien quemadita. Una de las ventajas de este alimento es que se puede conservar por muchos meses. El casabe siempre está presente en la mesa dominicana aunque su consumo ha bajado en las últimas décadas al ser sustituido por el pan de harina de trigo.

Además de la yuca, hay muchos vegetales de origen indígena que se usan en la dieta dominicana: yautía, batata, ñame, y todos, en mayor o menor proporción, están presentes en el sancocho. Otros víveres taínos, que aunque no abundan, son empleados en la elaboración de sancochos en algunas zonas del país (Sur y Cibao, respectivamente) son la guáyiga y el guayaro o ñame silvestre. También la sazón llamada bija (achiote), un colorante empleado en el sancocho dominicano, es puramente indígena.

Todos ellos, de un modo u otro, son constitutivos o guardan determinada relación con el sancocho; es decir, consumimos los mismos tubérculos que nuestros indios ahora en este plato. Es por eso que el investigador Bernardo Vega asegura que

...Un estudio interesante sería el determinar cuánto de precolombino tiene el sancocho, que usa, precisamente, todos estos ingredientes y es un plato común a las Antillas (ajiaco, pepper pot). La palabra AJLACO es taína y puede derivarse de aji, indicando la costumbre de los taínos de comer cazabe con aji en una especie de sopa.

Volviendo a la yuca, y a los momentos actuales, esta trasciende los límites del plato y del lenguaje de la cocina, cobra simbolismo y se dimensiona en las relaciones culturales más insospechadas. En el lenguaje popular son comunes “hacer la yuca” y “estar en yuca”. Esto es estar de pie, en vigilia, aguardando por alguien. “Voy a hacerle yuca hasta que me pague, de lo contrario, no me voy”, por ejemplo. Esta metáfora puede tener su explicación en el largo tiempo que hay que esperar para la cosecha del tubérculo alimenticio.

Los alimentos de origen animal ligados a la cultura “taína” provenían de la caza y la pesca, ya que no conocían la ganadería. De la pesca obtenían, entre otros, manatíes, lizas xureles, parbo, róbalos, jaibas y langostinos;

de la caza, jutías, iguanas, culebras, palomas, gallaretas, patos, pericos, hicotéas, cangrejos, etc. Todos ellos pudieron formar parte del ajiaco indígena, el que debió incluir también carnes como las ahumadas a través de la técnica conocida como bucán. Así, todo parece indicar que este ajiaco era elaborado en un objeto producto de sus creaciones artesanales: las ollas de barro.

Como se puede apreciar, en cualquier espacio de nuestros campos y ciudades, muchos de los ingredientes de la alimentación taína son una constante en la dieta y, por ende, en nuestra gastronomía. La palabra ajiaco, del término *ají*, se ha conservado en la isla de Cuba, mientras en República Dominicana y otros países americanos y caribeños su equivalente es el plato llamado *sancocho* del cual el ají es un ingrediente esencial. Por éste y el resto de sus elementos constitutivos, y por su modo de elaboración es lo mismo "ajiaco" que "sancocho".

Esta teoría acerca el nacimiento del sancocho a la época taína más que a la inmigración española, o más exactamente canaria, como muchas veces se ha querido defender. Sí es cierto que el ajiaco taíno, hasta nuestros

días, ha ido recibiendo elementos de otras culturas, esencialmente la española; ha sufrido el ajiaco, hoy sancocho, un importante proceso de hibridación con la incorporación de elementos culinarios de diferentes partes del mundo, proceso en el cual la inmigración humana ha jugado el papel principal. En sus nombres iniciales, además de ajiaco, se barajan los de sambumbio (mezcla de desperdicios de alimentos), rancho (de habichuelas) y chambre (sancocho con guandules).

Como lo marcan los indicadores históricos, los africanos, antes de llegar a La Española ya estaban sentando base de los que serían sus aportes al sancocho dominicano. Sus platos eran compartidos con sus amos en tierras españolas, quienes utilizaban a estos hombres y mujeres de África en labores domésticas y funciones similares los trasladaban a las tierras conquistadas. Desde el punto de vista cultural, no se puede pensar que sólo los negros africanos que aportaron a la configuración de la nueva cultura criolla, y esencialmente al mundo de la alimentación, fueron los traídos para trabajar en las plantaciones cañeras. Los que desarrollaban sus labores domésticas fueron determinantes en

la introducción de elementos africanos en el sancocho. Pero además los ingredientes básicos de su dieta fueron básicos: *guineo, ñame, malagueta, gallina guinea y ciertos modos de cocción como el hervido son legados propiamente africanos...*, sin dudas, son elementos a considerar en la actual vida del sancocho. De este modo, el encuentro entre las culturas española y africana, sólo cambia de escenario y ambos grupos se integran al de los aborígenes. Pero yendo un poco más atrás, habría que añadir que la propia cultura española tiene sus raíces en la confluencia de una diversidad de grupos étnicos llegados a la península por diferentes motivos, entre ellos las guerras de conquista. Esto último, define a la española como resultado de la confluencia de diversas culturas donde la africana tiene una presencia singular. Por tanto, la alimentación de la España conquistadora está configurada por platos de más de un lugar y esa realidad llega al sancocho nuestro.

Por su parte, la presencia del africano en tierra americana configuró un gran proceso de adaptaciones y readaptaciones, que se mueven dentro de los cánones de la hibridación cultural. En las primeras épocas de

la conquista, el casabe taíno fue un alimento importante en la alimentación del esclavo, lo mismo que la yuca, la yautía y otros.

No existe mucha información sobre los alimentos de origen animal que consumía el negro africano en Santo Domingo, al principio de la conquista, pero sin duda la carne de cerdo frita y salada fue un importante elemento de su dieta. De igual modo, el consumo de restos de carnicería fue común a toda la esclavitud americana y elementos del desperdicio de la res fueron comida habitual en las barracas. Muchos de los alimentos son incorporados a distintas variantes de sancocho.

En Quisqueya, la variedad de la dieta fue mayor que en otros puntos en donde la esclavitud se quedó paralizada en el sistema de plantación. El hato ganadero produjo para el esclavo espacios de cultivo, conucos, en los cuales éste consiguió no sólo productos procedentes de la vieja cultura africana, sino que utilizó plantas y animales originarios de España y de la propia Isla.

El cuidado de reses, y su posterior sacrificio, producía carnes que se transformaban en tasajo seco para ayudar su conservación.

La crianza de gallinas de Guinea, entre nosotros "guineas", parece haber sido importante aporte a la dieta, lo mismo que la inclusión de la cabra africana, de la cual el chivo criollo tiene características genéticas muy acentuadas. La presencia de estos alimentos en nuestro sancocho habla del valor de los productos que consumían los esclavos.

De modo que cuando se analizan los grupos humanos que fueron configurando la llamada "cultura dominicana actual", y exactamente en cuanto a la alimentación, existen diferentes criterios sobre cuál ha prevalecido sobre el resto de los que compartieron el espacio de La Española. Los mayores aportes se le atribuyen al grupo español ya que éste desarrolló su acción evangelizadora y un continuo proceso de enculturación de los aborígenes y africanos con quienes convivieron en nuestra isla. Estos europeos son poseedores de una gran variedad de platos que influyen en la conformación del sancocho dominicano. Baste mencionar que, según *El libro de oro de la Cocina Española*, hay más de 100 tipos de sopas a la española. En ninguna se mencionan los víveres como uno de sus ingredientes básicos, los cuales, tal parece fueron un agregado a las

sopas en el área del Caribe, como es palpable en la preparación del sancocho. Como carne en dichas recetas, se menciona el pollo, elemento muy común en el sancocho dominicano, y que por tanto se puede considerar entre los aportes españoles a nuestro sancocho. Es común además la presencia de chorizo en las sopas españolas, otro ingrediente que en ocasiones se añade al plato dominicano.

Los hateros españoles vivían esencialmente de los lácteos y del consumo de grandes cantidades de carne que adquirirían a precios muy bajos. Entonces, también es posible considerar que estas formas de alimentación se fueron mezclando con el ajiaco indígena hasta dar lugar al actual sancocho, que a su vez es un producto en formación dada la incorporación continua de otros elementos de culturas diversas y que intentamos analizar en estas páginas.

Con la española llegaron, además de la influencia de la cultura africana, otras que llevan en sí los españoles, como la árabe y la asiática. El inmigrante español cuando llega a La Española no sólo trae sus negros esclavos sino que, aún cuando no trae sus esclavos, viene influenciado por la cultura africana, porque

ha sido objeto de un proceso de transculturación primaria en su propia tierra. Podríamos considerar que más que una cultura española o europea, se trataba de una cultura euro-asiática-africana la que nos conquistó. Y en esa realidad, que incluye la alimentación, se trataba además de una cultura múltiple, ecléctica.

Por eso los españoles en Santo Domingo no limitaron sus aportes solamente a los alimentos propios de su nación sino que trajeron una gran variedad de productos de otras tierras y que de una u otra forma vamos a encontrar en el sancocho dominicano: el plátano y el guineo, que habían introducido a España desde África; ajo, cebolla, limón, desde las Islas Canarias; aguacate (un acompañante apetecible) del Perú y tomate, desde México.

Dentro del grupo español, se incluyen aportes específicos de las Islas Canarias. El investigador Marcio Veloz Maggiolo, en sus comentarios a la conferencia de Bernardo Vega *La herencia indígena en la cultura dominicana de hoy* precisa que:

...*Al hablar de los canarios —(...)— debemos interponer la presencia de otro híbrido, de origen isleño-canario, pero de*

conformación antillana: el sancocho. En Canarias se denomina salcocho y tiene como característica básica el uso de varias carnes y víveres tal como acontece en las Antillas y parte de Cuba y Venezuela, en donde la inmigración canaria fue importante...

Esta teoría subordina el plato dominicano al modelo español y no deja espacio a los elementos aborígenes y africanos presentes en él. Desde el punto de vista de los modos en que se sirve y comparte el sancocho entre los comensales es también cuestionable si los modos culturales del protocolo es lo que prima cuando se comparte un sancocho en suelo dominicano. Pero además, como bien señala Vega, la palabra ajiaco quedó viva en Cuba y pasó a determinar un plato que si en principio fue extranjero, se convirtió en criollo al aceptar los ingredientes de tradición indígena y africana.

Otras culturas han hecho notables aportes a la alimentación dominicana pero ninguna de esas contribuciones ha podido suplantar al sancocho, ni tampoco imponer las normas del comer que les son propias.

De Inglaterra llegó el dumpling que es empleado en almuerzo y cena, también el kalalú, una especie de sancocho verde de hojas de yautía y molondrones, carne y pescado. Este último revela cierta similitud con el sancocho dominicano, pero no se puede imaginar una dependencia entre ambos. El uso de la bija en la cocina inglesa para dar color a los alimentos es otro nexa importante que nos remite a los tiempos aborígenes y a los elementos que de estos se conservan en la dieta dominicana.

Desde las colonias inglesas del Caribe, los inmigrantes llamados *cocolos* trajeron a la isla de Santo Domingo toda una nueva cultura, con grandes aportes a la comida, especialmente a través de productos derivados de la harina de trigo. Los *cocolos* influyeron en las regiones cañeras y también en regiones costeras no cañeras, como Puerto Plata y Samaná, con aportes presentes hasta hoy en el sancocho.

Por su parte, alimentos norteamericanos como las hamburguesas, cheeseburger, hot dog, salchichas, sándwich, papas en diversas modalidades, jamón, y los embutidos en general, no han podido ser

más que un sistema de comida rápida para solucionar problemas de sistemas de vida de los dominicanos. Sin embargo, ninguno goza de la persistencia y simbolismo que encierra el sancocho.

Es la cocina china una de las que mayor competencia hace a la criolla y, por consiguiente al sancocho, aunque nunca llegue a remplazarle. El chow mein, el chop suey, la sopa china (wonton) y el chofán son de gran consumo por la población. También los mariscos al ajillo, carnes en salsa agridulce y el arroz frito, al estilo asiático, comparten espacio con la cocina dominicana. Las concepciones de dieta, bajo las teorías de los vegetales como alternativa para una adecuada salud, ayudan en este nivel de aceptación de los platos chinos precisamente por el modo y la variedad en la presentación de los mismos en restaurantes de República Dominicana.

La italiana es otra cocina que persiste en la alimentación de República Dominicana por su alto nivel de aceptación popular. El dominicano gusta de los espaguetis, las lassagnas y de las pastas en general, esencialmente de la pizza. En esta última son diversas las

empresas que ofrecen el producto, siempre con el atractivo servicio a domicilio.

La cocina árabe es otra no menos importante por su influencia en la nuestra. De esta zona del mundo son comunes en Santo Domingo los niños envueltos, las berenjenas rellenas y el quipe, entre otras de sus elaboraciones.

Uno de esos grupos étnicos que tiene un importante efecto en la alimentación dominicana es el haitiano. La vecina nación impacta tanto en la cultura de la alimentación como en casi la totalidad de los elementos culturales de nuestro país; sin embargo, dicho impacto es negado o al menos omitido en muchos de los discursos. Razones históricas y raciales justifican el hecho. Al hablar de los aportes de la cultura culinaria de Haití muchas veces no hacemos mención del chenchén (tchetchen) y el chacá (tchaka), platos que aparecen descritos por Daniel Dilón en *La culinaria haitiana en República Dominicana: aportes para su estudio*. Comúnmente, al hacer referencia a esos platos, se transmite la idea de que proceden del sur dominicano, más específicamente de la región de San Juan de la Maguana. Y

aunque, en muchas casas dominicanas trabajan mujeres haitianas como cocineras, estas son llevadas a cumplir con las reglas de la gastronomía nacional y deben seguir (cuando lo hacen) las normas de elaboración del sancocho que ha concebido la familia de que se trate.

Pero no se trata solamente de los grupos humanos establecidos en nuestro país desde hace mucho tiempo. El desarrollo del turismo y la industrialización impactan en la cultura dominicana y de hecho en nuestros platos, entre ellos el sancocho. Este es un país del Sur con características muy particulares en cuanto a la inmigración. Habría que indagar de qué parte del mundo no hay personas radicadas en la República Dominicana. Y no me refiero sólo a los descendientes de árabes, españoles, italianos, sino a los miles de hombres y mujeres de las más diversas y ricas naciones del mundo que buscan asentamiento en esta tierra del Caribe. Compartimos con canadienses, holandeses, franceses que incluso tienen residencias en este país. Ello conlleva a otras relaciones: son numerosos los matrimonios que se suceden entre mujeres y hombres dominicanos con extranjeros. La

cocina de dichos grupos étnicos ha influido en los hábitos alimentarios y ha provocado cambios muy importantes en los procesos de elaboración y consumo alimentario dentro de la comunidad dominicana. Se sucede así un proceso de interacción, de intercambios y enriquecimiento en nuestros ámbitos de la comida y el comer, donde el sancocho no es totalmente infalible.

Todos esos grupos han ido influyendo en el enriquecimiento general del sancocho. La diversidad de este plato es un reflejo de su volubilidad así como de su poder de adaptación a las diversas situaciones de las economías individual, social y global. Según lo demuestra la observación diaria, y lo confirman los libros que sobre el tema se han escrito, en la República Dominicana se encuentra una de las más variadas y auténticas cocinas del mundo. El arte culinario es algo inherente a las identidades de este país por razones diversas, entre ellas, el apetito natural del dominicano, la riqueza agrícola del país y otras condiciones no menos importantes como el clima. Sin embargo, llama la atención cómo, a pesar de la diversidad de platos que a diario se preparan en los espacios dominicanos, el

sancocho es el preferido al menos como vía de celebración y unión entre los individuos y grupos. Pese a la confluencia de elementos foráneos y de otros atractivos nacionales o “aplatanados” como el mondongo, la lasagna de vegetales, el moro de guandules, las habichuelas con dulce, los pasteles en hoja, el locrio de carne o arenque, el chenchén sanjuanero..., el que se brinda en un ritual de exclusividad, sigue siendo el sancocho. Su registro en los libros de Records Guinness no es casual. Son muchos los tipos de sancocho que se conocen en todo el país y sus nombres están en correspondencia con el ingrediente principal: gallina, carne de cerdo fresca, tocino y longaniza, habichuelas, guandules y chivo fresco, entre otros. Pero el más conocido y nombrado es el sancocho de gallina quizás por eso de que “gallina vieja da buen caldo” y, por tanto, hace del sancocho un plato apetitoso.

Hay una gran variedad de sancochos, como veremos más adelante, entre ellos uno llamado “de siete carnes”. Este es la mezcla de varias carnes, especialmente frescas, saladas, y embutidos, de modo que el caldo tendrá muchos jugos y un sabor indeterminado.

En las grandes celebraciones, o cuando alguien quiere festejar a una persona, es muy corriente oír: “Hagamos un sancocho de siete carnes”. En la elaboración de este y otros tipos de sancocho, además de las carnes disponibles se agregan víveres, condimentos y vegetales.

Ni los espaguetis italianos, ni las hamburguesas, ni el moho isleño pueden competir con estas variantes de sancocho en las preferencias dominicanas. Las razones las encontramos en palabras de muchos hijos de Santo Domingo: “Es la comida más fácil de hacer.” “Es lo más sabroso que se ha inventado.” “En tiempo de frío, basta con un sancocho”.

En el sancocho las recetas son muy variadas, la cantidad de carnes y vegetales que se pone a cada uno depende de quien lo concibe y muchas veces de la disposición de los ingredientes; pero la carencia de un tipo de carne o de un tipo específico de víveres no limita su elaboración y disfrute. El sancocho es la comida que menos respeta las recetas que a tal efecto se han establecido. No se precisa qué medidas hay que tener en cuenta para hacerlo. Y cada persona con

quien hemos hablado, manifiesta diferencias en el modo de preparación. Con seguridad, se puede afirmar que existen tantos modos de hacer sancocho como cantidad de cocineros; es decir, que al hacer un sancocho se impone lo que se podría llamar la "Cocina sin Recetas".

Hay una gran diversidad de normas acerca de cómo lograr un buen sancocho. Hay quienes recomiendan: licuar una parte de los víveres para espesarlo, poner bollos de plátano guayao (rallado); utilizar carne de pecho de res que es la de mejor sabor. Hay otras experiencias que remiten no sólo a los ingredientes, sino al modo de emplearlos: *"si usted mueve el sancocho sin que los plátanos estén bien blanditos entonces se forma el sancocho prieto porque se le riega el tonino"*. Otros dicen que *"para hacerlo hay que tener el don de hacer un sancocho. Porque no es solo echar las cosas en un caldero, hay que saber el orden y el tiempo que se le da a cada cosa."* Pero en esencia esas normas no se cumplen.

Al hablar de temas de cocina, entre algunas amigas que se transmiten sus experiencias he escuchado: "Cocinar chivo no es como hacer un sancocho. El sancocho se

hace de ahora pa' ahorita". Esto demuestra la facilidad con que se "arma" un sancocho. Y digo "arma", porque el dominicano no hace sancocho sino que lo arma. Esa armazón incluye un conjunto de elementos más o menos estables a pesar de que se irrespetan los algoritmos que algunos teóricos han tratado de establecer en su elaboración. Es decir, no se sigue una regla en específico, aunque se disponga de ella, se viola, por más que se fijen recetas y pasos en libros, revistas y páginas de Internet. Sin embargo, el más dominicano entre los dominicanos sabe que, como comentara alguien autodefinido experto en el plato: "hacer un sancocho es fácil, usted se para frente a la nevera y comienza a echar en una olla de todo lo que haya, y después lo pone a cocinar. Ya tiene un sancocho".

A la vez que cada cocinero tienes sus modos de elaboración, las distintas regiones del país tienen sus maneras de hacer el sancocho. En algunas zonas se le añaden bollos de maíz, de plátano, de yuca... Mientras, en la región Este se le añade batata, y se dice que esta variante existe, porque así lo servían a los haitianos en los bateyes del central La Romana. Asimismo, hacia el centro del país, en el

Cibao, el sancocho es más amarillo porque se hace con el cuidado de que los plátanos no lo manchen (se cocinan por separado, antes de echarlos al caldero) y sobre todo porque se le pone bastante auyama. Mientras, en el Sur es común el sancocho de habichuelas.

El sancocho no tiene un espacio definido, ha transitado de la mesa familiar a la cocina gourmet, llegando a imponerse en algunos de los más famosos restaurantes dominicanos, como su principal especialidad. Lo que en un momento pudo ser un plato "matahambre" para los pobres, para las personas marginadas y de escasos recursos alimentarios ha ocupado un sitio de honor en la cocina dominicana. Sin dudas, sigue siendo el espacio familiar o el restaurante convertido en espacio para la convivencia de allegados, el escenario ideal para el disfrute del sancocho.

Como sucede universalmente, el sancocho y la mayoría de las prácticas y hábitos alimentarios de República Dominicana han ido cambiando de generación en generación, y han recibido el impacto del desarrollo tecnológico. En la forma de elaborar los alimentos, un utensilio sustituye a otro, lo que

hace una práctica culinaria diferente, más sedentaria y que modifica sustantivamente su contenido nutritivo. Son los casos del paso del burén al caldero, la sustitución del molinillo por la batidora, el fogón de leña por la estufa de gas, y el cocinado lento por la olla a presión.

Pero la presencia del sancocho se hace superior cuando es esgrimido desde las más impensables construcciones mentales de las personas para elevarlo a categorías que les permiten no sólo tenerlo como alimento sino como aliado en las más variadas realizaciones humanas.

EL SANCOCHO EN LAS MENTALIDADES

El verdadero valor de las cosas no está en lo que son, sino en lo que significan para el hombre; su esencia la alcanzan en lo que representan en las mentes humanas. Una flor es una flor en dependencia del lugar que ocupe en el pensamiento de alguien. De igual modo, un objeto como el sancocho va a alcanzar su verdadero valor en dependencia del uso que se le dé en el grupo social que lo comparte.

Es necesario destacar que la carencia alimenticia y los proyectos destinados a aliviarla se

constituyen en problema y motivo de ocupación social. En este sentido pudieran ser explorados variados tópicos como la concepción, elaboración y distribución del producto, la división de tareas según el género, así como los tiempos y espacios de disfrute, entre otros.

También es innegable que las sociedades viven de los alimentos que producen, y su dieta está determinada por factores diversos como la ubicación geográfica, la calidad de la tierra donde realizan los cultivos, el clima, las lluvias, la disposición de agua, la capacidad de producción agrícola, así como el almacenamiento, elaboración, transporte e importación de los alimentos. Pero, alrededor del sancocho, como plato cultural, la preparación y consumo del alimento son condicionados por las costumbres y tradiciones del pueblo. Es en esencia, fruto de las ideas, de la fuerza de las concepciones personales y colectivas, de todo el entramado cultural de nuestras comunidades.

En el mundo de la alimentación, una de las cosas más importantes son los hábitos; es decir, el conjunto de costumbres que determinan el comportamiento del hombre en su relación con el alimento, las creencias

culturales del individuo y que constituyen elementos importantes a la hora de estudiar los actos de la comida y el comer. Estos hábitos condicionan desde la selección hasta la distribución del plato final, pero de modo esencial, la materialización de su efecto está en el acto de compartir el producto concluyente.

Las tradiciones en la selección, preparación y consumo del sancocho se subordinan a creencias y métodos tradicionales que se transmiten de una generación a otra, cuyos orígenes están en experiencias anteriores y que han sido beneficiosas para el grupo. Estas tradiciones crean lazos de unión entre los miembros de la familia o del grupo doméstico y van a encontrar continuidad gracias a los procesos educativos que involucran a toda la familia.

Parte de las construcciones que alcanzan a los niños, y por ende a su visión del sancocho, son las frases siguientes. En primer orden las que tienen una función en el equilibrio térmico y que queda evidenciado cuando dicen: "Se come caliente y es mejor en invierno.", "Es lo mejor cuando el día está muy frío.", "Es bueno cuando llueve

porque te quita el frío.” Y, aunque en otra perspectiva cercana a la salud, estas también tienen que ver con lo térmico y las construcciones mentales: “Después de comer sancocho no se bebe nada frío porque te puede pasar algo malo.” “Debemos beber agua no muy fría después del sancocho.” De modo que aquí entran en juego creencias y tradiciones familiares, donde incluso se infunde el miedo por parte de los adultos hacia lo que llaman “pasma”.

Como es perceptible, y como ocurre universalmente, también los tabúes, el prestigio social y la religión, influyen en los hábitos alimentarios del pueblo dominicano. Por eso el sancocho adquiere un significado social determinado y en ocasiones se le atribuyen cualidades irreales, más bien simbólicas, imaginarias. De modo que cuestiones relativas a la organización social y familiar tienen un alto impacto en el desarrollo de los procesos alimentarios en los que el sancocho es centro. Al interior de la estructura ocupacional se suceden cambios que en muchas ocasiones están condicionados por las formas de pensar, repensar y adoptar los modos de comportamiento alrededor del sancocho y su disfrute.

A pesar de sus variaciones entre las diferentes regiones de la República Dominicana, debido a sus particularidades en la elaboración, en las preferencias y en los modos de consumo, el sancocho manifiesta y defiende la llamada identidad nacional, simplemente porque no hay región del país donde no se coma este plato. Asimismo, lo arraigado del sancocho entre los dominicanos puede verse en los más variados contextos, lo cual ratifica su condición de símbolo. Mercedes, una dominicana que tiene un novio español, al hablar de su futuro matrimonio y el reto que significan las tareas domésticas como ama de casa, asegura que "... ya hasta le hice un sancocho en los días que estuve allá, en España. Quedó muy bueno y le eché hasta salchichas". Es posible analizar en este contexto cómo el plato que identifica al país se esgrime como indicador de la calidad o preparación que tiene la mujer para casarse.

En una fiesta de amigos, en casa de jóvenes libanesas radicadas en Santo Domingo, al momento de compartir una parrillada, uno de los asistentes pregunta: "¿Y no van a servir un sancochito?" Pudiera parecer una simple interrogante, mas la significación de

la misma queda avalada en el sentido de que entre nosotros nadie que comparta un sancocho se preguntaría si hay sándwiches. Aún cuando existe suficiente comida, el ambiente de fiesta, bebidas y música obliga al dominicano a relacionar ese momento con el plato que nos identifica.

Dentro de esos intercambios, constructores de la verdadera cultura, la oralidad es contaminada por términos que incluyen los más recónditos escenarios de la vida nacional. Muchas veces se crean expresiones que al parecer no guardan ninguna relación con las formas de alimentación de los dominicanos, pero, la propia conexión entre la mente y la expresión dictaminan relaciones, comportamientos y valoraciones que trascienden el simple hecho del comer un sancocho. La frase “un pelo en el sancocho”, como algo desagradable dentro de lo definido como ideal, está arraigada en la psicología popular, defiende que en el sancocho no puede haber pelo lo cual defiende su pureza. En su uso simbólico “un pelo en el sancocho” significa la presencia desagradable de algo o alguien en un lugar “íntegro”.

Generalmente, el dominicano come hasta sentirse ahíto, pero no es algo individual sino que el placer superior está en que quienes le acompañan sientan la misma sensación. En el caso del sancocho, romper los límites de lo considerado ideal encuentra justificación debido a que éste es para disfrutarlo en cantidad. La frase "sírrete más" es una constante en las mesas dominicanas y por tanto es muestra del beneficio atribuido a la cuantía en el disfrute de este alimento.

El deleite del sancocho no escapa a las más disímiles construcciones y reconstrucciones que trascienden los límites del simple alimento. Los dominicanos conectamos los alimentos a rituales, los convertimos en símbolos y los subordinamos a sistemas de creencias. Aunque las funciones principales de los rituales alimenticios son materiales, por su fuerza y presencia en las construcciones mentales, el caso del sancocho está cargado de simbolismo. Este alimento es usado hasta para comentar lo sagrado y para confirmar historias verdaderas.

Asimismo, los platos de la cocina típica dominicana, no sólo el sancocho, son esencialmente una mezcla, símbolos de la propia

mezcla de culturas que conforman la nación. Ese todo mezclado es visto, a su vez, como fortalezas colectivas.

La presencia del sancocho en las mentalidades de los dominicanos provoca que inventemos cualquier excusa para hacer uno de esos suculentos platos, pero siempre para un grupo de personas. Cumpleaños, graduaciones, triunfos deportivos, visitas, son de los pretextos utilizadas para “armar” un sancocho. Y por supuesto, el armar el sancocho puede ser causa o consecuencia. Una vez decidido hacer el plato llegan acciones como el juego, el canto, los chistes, la música y hasta el baile. Es muy común acompañar el sancocho con un juego de dominó que se comparte en familia o entre amigos, y viceversa, porque muchas veces esas actividades son las que provocan la necesidad de que se arme el sancocho. Alrededor de esa elaboración, se sucede un proceso de colaboración entre los miembros de los grupos, quienes hacen sus aportes tanto con algunos ingredientes como en las tareas a cumplir.

El disfrute del sancocho abarca una inmensa cantidad de escenarios que puede incluir desde el comedor de la casa, el patio

y hasta la cama. Algunas personas prefieren ponerse de pie con el plato en la mano y hasta improvisar paseos y mirar televisión mientras lo consumen. Alrededor de una mesa en la que se juega dominó es popular que los participantes del juego liberen espacio para colocar el humeante plato y alternar juego con comida.

Hay muchas veces en que el sancocho es totalmente improvisado. Al término de un juego de pelota donde el equipo ha resultado ganador, surge la iniciativa de hacer un sancocho y acompañarlo con alguna bebida, esencialmente ron. Pero lo importante es que los motivos siempre aparecen. Un cumpleaños es uno de los espacios más comunes para que los grupos de individuos, generalmente hombres, tomen la iniciativa del sancocho, aunque luego, y como veremos en otra parte, son las mujeres quienes llevan el papel protagónico en la elaboración. De igual modo, un triunfo en un juego de azar, en un negocio, en los estudios, tienen como colofón un caldero de sancocho.

El sancocho, por su condición de alimento y elemento cultural, a partir de la categorización social de los que participan, puede

ser tomado en cuenta para analizar la división asimétrica que establece o puede establecer a partir de las categorías sociales "rico" y "pobre". Esto es si tomamos en cuenta la calidad, cantidad y características del plato que se elabora, y sus complementos. Pero el sancocho no se convierte en un declarado mecanismo de segmentación a nivel microsocia, ni un determinante de la estratificación social a que se subordina el comensal. El sancocho y el sancocho cibaño constituyen diacríticos culturales que podrían imaginarse como medios de distinción de un estatus social. Como hay un simple sancocho y otro exuberante, el llamado de siete carnes, estas dos categorías marcan cierta diferencia pero no llegan a la exclusividad. Es cierto que el rico puede brindar y comer sancocho de siete carnes o sancocho cibaño mientras el pobre brinda y come el simple sancocho, que puede llevar incluso un solo tipo de carne. Sin embargo, en su más profunda esencia, en las construcciones culturales dominicanas no es fácil definir el sancocho como medio de estratificación o como vía para estudiar las marcadas diferencias sociales del país, ya que al final lo importante es que el plato sea de sancho. Un rico

no rechazará un plato de sancocho en casa de un pobre, y viceversa, porque más que nada, el sancocho se lleva en la mente.

Pero además, en las mentes dominicanas no se concibe que este plato sea privativo de un grupo social determinado: el sancocho es pensado, concebido y disfrutado por todos sin importar el estatus social del individuo o grupo de ellos. No es el sancocho un medio de notable diferenciación, al contrario, es un plato que marca cierto equilibrio social, porque es alimento tanto de ricos como de pobres.

No obstante, reconocemos que, como los niveles y gradaciones sociales a partir de lo comido y bebido es un área de estudio desde muchas perspectivas y disciplinas, las interpretaciones también son tan diversas como variadas. De igual modo varía la visión que se posee acerca de los que participan en el rito que presupone disfrutar de un alimento. Los actores sociales que intervienen en los procesos de concepción, elaboración y distribución, es decir, en todo el ceremonial del sancocho, juegan un papel de singular trascendencia. En tal sentido es determinante tener en cuenta los grupos de edad y las

asociaciones humanas, para comprender y luego explicar el sancocho desde una perspectiva cultural.

En los procesos de concepción y elaboración del sancocho hay que tener en cuenta, en primer lugar, que los involucrados defienden sus espacios y conceptos. Así, los descendientes de las familias del campo hablan de la calidad con que es elaborado en esos espacios y se les escuchan expresiones como "allá si lo hacían bueno". Los capitaleros, por su parte, se encargan de defender su concepción de que el mejor sancocho del mundo es el que se hace en Santo Domingo. Un dominicano residente en Nueva York precisaba que "usted se come aquí un sancocho con las mismas cosas que le ponen en Santo Domingo y, aunque lo haga una dominicana, jamás sabe igual". Esto demuestra cómo, al menos en las formas de pensar de la gente, el sancocho es un elemento que sirve para diferenciarse, para medir calidad y defender una condición hacia el interior del grupo dominicano.

A la distribución del plato casi siempre se suman algunos inexpertos en su elaboración, pero en la mayoría de las ocasiones,

quien lo elabora lo sirve. Las formas de presentación y disfrute del producto final pueden variar sustancialmente, en dependencia de los anfitriones, las condiciones del lugar, la cantidad de asistentes y los intereses, hábitos y hasta caprichos individuales. Pero, cualquiera que sea la modalidad seguida en su distribución, el sancocho siempre disfruta de una buena aceptación por parte de quienes lo comparten.

Pero, la mayor trascendencia del compartir un sancocho está en que este acto cultural se convierte en centro de una amalgama de realizaciones sociales, centro alrededor del cual gira un conjunto de imágenes y construcciones simbólicas: chistes, décimas, canciones, risa..., manifestaciones muy propias del pueblo dominicano, a través de las cuales se identifica hacia el interior y hacia el exterior del grupo.

Luego, se hace más evidente esa trascendencia y simbolismo de este plato, cuando en cualquier espacio de las relaciones sociales de las comunidades dominicanas, aparece con total naturalidad. La frase "lo que me pagan no da ni pa' un sancocho" da una idea de los diferentes ambientes en los que

son recurrentes los paralelos entre el plato y otros elementos de la cultura, a veces simplemente pensados. Desde la perspectiva de esta frase, se deja claro que el sancocho es un plato esencialmente barato aun cuando cada uno le añada lo que le es posible.

En este proceso de creaciones e invenciones mentales de los dominicanos acerca de nuestro plato insignia llegan las más curiosas anécdotas que sirven para reforzar lo hasta aquí enfatizado. El singular escritor Rannel Báez, seguidor de las construcciones propias de la oralidad, de forma esencial en la zona de Azua, me invitó un día a un *sancocho de piedra*. Me llamó la atención y le pedí que me explicara a qué se llama “sancocho de piedra”. En su respuesta, vía internet, obtuve esta descripción.

Connotado escritor:

(...)

Cuando estuve en La Habana, en la Vieja, me pasé de unas Bucaneros frías en La Piragua y al otro día pedí sancocho. ¡Sancocho, me dijo asombrada la extraordinaria mujer del ex combatiente Nicanor!

Allá el sancocho es lo que es aquí la salcochadura de los puercos; es decir, las cáscaras de los víveres hervidas...

Interpretar esta expresión de un conocedor de la culinaria dominicana nos obliga al cuestionamiento acerca de cuál es el verdadero valor que para éste tiene el sancocho. Lo pide por la mañana y como forma de aliviar el estómago por haber debido demasiado cervezas el día anterior. Pero además, es el dominicano ausente en reclamo de su plato predilecto, aunque lejos, lo asocia con su valor revitalizador, fortificante para, como decía otro, “salir de la resaca”.

Báez, continuaba diciéndome en su nota que, conociendo mi intención de escribir sobre el tema, tuvo el cuidado de detallar:

El Sancocho de Piedra es por la zona de los Tramojos de Azua (sur dominicano) un hervido de víveres de mancha (plátano, rulo, guineo) con pica-pica y sus condimentos...

Hay un refrán que se usa mucho con relación al sancocho: Llegaron más gentes, échale dos jarros más de agua para que rinda...

En los convites y días de campo se cocina mucho el sancocho de guandules con coco. Por lo general estos sancochos se hacen en la famosa Paila de Mirito, un caldero enorme que tiene cuatro asas para ser cargado por cuatro hombres.

Es costumbre por aquí que el que quiere repetir otra palangana, ponchera, bigüera, de sancocho, prepara y se toma, un té de orégano poleo.

Cuando hay algún descontento en el grupo, uno de estos, el más bellaco, fácilmente le echa una pasta de jabón al sancocho...

A propósito de esto... una vez me tocó a mí la cocina, en una "chercha" de amanecida, con dos gallinas manilas que nos regaló un tío (léase tío, que fueron robadas donde el vecino) y entonces se armó una discusión en el sentido de a quién le tocarían los muslos, las pechugas, en fin, la masa...

¡Ah!, este es el problema, —digo yo—, pues, búscame una maquinita de moler carne, y se acabó el problema... Al rato, sancocho de gallina molida...

Que te vaya bien (...) y te seguiré dando datos del sancocho...

En este mensaje, subyace un significativo número de elementos que patentizan el porqué el sancocho persiste como plato: su empleo como medio de intercambio y cohesión entre amigos, la manera natural en su invención y disfrute, las creaciones que se suceden con la intención de hacerlo más placentero y para satisfacer el deseo de comerlo y las acciones subyacentes que “contaminan” el espacio en el que se desarrolla la actividad.

Y como es una constante, es difícil escapar a las anécdotas acerca del plato y su uso como medio de las más inimaginables creaciones y recreaciones. Así, con la invitación de un amigo a comernos un *sancocho cibaño*, no es que precisamente para que lleve este nombre tiene que ser echo en la zona del Cibao dominicano, ni que va a tener las siete carnes, sino que será un buen sancocho, de modo que este sancocho representa al considerado como el mejor de todos: el sancocho de siete carnes.

Dentro de la oralidad popular alrededor del sancocho y su disfrute, la frase *Hay que hacer rendir el sancocho echándole carne, como en el Cibao*, va en contraposición con la más común “*échale agua al sancocho*”, cuando llega

alguna persona y se plantea la necesidad de aumentar la cantidad de comida, cualquiera que sea esta, por haber aumentado el número de comensales.

Otro dominicano, en una de sus narraciones sobre el deambular juvenil, me cuenta que con un grupo de amigos que habían pasado la tarde-noche en el compartir de la bebida, se desplazaron varios kilómetros, desde el poblado de Azua a San Juan de la Maguana, a plena madrugada, para comerse un sancocho. En otros espacios culturales se habría acordado ir a comer un lechón asado, una sopa de gallinas, o de forma especial un chenchén con chivo, por ser este último el plato que, aunque donación de los haitianos, identifica de algún modo a las comunidades sanjuaneras.

Expresiones y frases, a veces ocasionales, dan muestras del valor del sancocho en todo el proceso cultural dominicano. La frase "Mi cucharón de servir sancocho" en lugar de "Mi corazón", expresada por una madre a su hijo, es muestra de la presencia simbólica del plato entre nosotros. De igual modo, las siguientes palabras de un amigo dan mayor fuerza a lo antes planteado: "Las

tres mejores cosas de este país son las mujeres, el sancocho y el merengue”.

Incluso hay varios chistes dominicanos que de un modo u otro toman el tema del sancocho. Estos dos, que hemos escuchado en más de una ocasión, son simples muestras:

Un viejo borracho que estaba en la fiesta cuando la señora de la casa terminó de hacer el sancocho, que ya iba a servir, llamó a los invitados y dijo: traigan sus vasijas para echarle el revivemuerto. Entonces el borracho le contestó: écheme el mío aquí y se señaló hacia la bragueta del pantalón.

Un hombre fue invitado a comer un sancocho y al llegar a la mesa vio que había un trozo de ñame muy lindo en la olla. Antes que los demás se le adelantaran, tomó el pedazo de ñame y se lo llevó entero a la boca. Como estaba tan caliente, se quemó y para disimular el dolor, miraba al techo con la boca abierta, y decía con palabras entrecortadas ¡Qué techo más lindo, compadre!

Pero el sancocho no queda en la oralidad. En una página de Internet, se asegura que cuando le preguntaron al cantante dominicano Héctor Acosta –El Torito–, por sus distracciones preferidas dijo: “*Yiyo, mi hobbie cuando no toco, es jugar dominó y disfrutar de un buen sancocho; pregúntale a José Sánchez allá en Danbury*”. Y esto no es casualidad, muchos dominicanos asociamos el sancocho a la fortaleza física, a la longevidad, al rendimiento intelectual y sobre todo al compartir y la diversión. Su consumo es visto, incluso como vía para librarse o curarse de ciertas enfermedades y dolencias.

El medicamento llamado “sancochito” es una muestra del alcance simbólico del sancocho. Esta medicina se vende en las farmacias del país, se comercializa por varios laboratorios, y en la etiqueta del envase reza: *Sancochito. Los tres aceites*. Por un aceptable valor se pueden comprar cuatro onzas del producto. Según nos describe una empleada de una farmacia dominicana, este sancochito es fácil de hacer, simplemente es una mezcla de aceite de hígado de bacalao, aceite castor y aceite de gomenol. Nos dice además que “Es especial para combatir la

gripe o, mejor dicho, para sacarle el catarro a los muchachos”.

Aquí la semejanza se establece a partir de la diversidad de elementos (tres aceites) y de la mezcla de estos. Es decir constituye una mezcla de elementos y además incluye la semejanza en la elaboración ya que requiere un proceso de mezcla, similar al que se sigue para cocinar el sancocho. El plato dominicano se dimensiona en estos casos y toma la corporeidad de un medicamento. En esta fórmula, el nombre toma mayor relevancia pues el producto, más que eliminar el hambre y fortalecer el cuerpo, es capaz de curar.

Y pudiera pensarse que en este mundo de la medicina, la relación sólo se encuentra en el sancochito por sus componentes medicinales. Sin embargo, donde entran a jugar su mayor papel, el imaginario popular y las construcciones simbólicas es en casos como el siguiente, en el que una señora atestigua el valor médico del sancocho:

...Mire, don, aquella muchachita llegó mojada, cansada y con una fiebre... Solamente teníamos dos rabos de cerdo. Los cogí, le hice un sancocho y se lo comió. Al

rato la muchacha estaba llamando a la mamá. Y le dijo: "Mamá, me salvó un sancocho de rabo"...

Y hasta el espacio sacro es invadido por las construcciones mentales. Ante la pregunta *¿Cuál es tu Santo preferido?* que un amigo le formuló a otro, este último le respondió: *El San-Cocho*. Es decir, se eleva al sancocho a la categoría de santo. Y, aunque sólo sucede en el imaginario popular, esto da fe de su fuerza simbólica.

“En esta relación con Dios hay un pelo en el sancocho, que es Satanás.” Esta fue una expresión de la pastora Mamá Sarita en la iglesia *Más que vencedores* de la Fundación Juan Luis Guerra, el 13 de febrero de 2005. El pelo, sinónimo de impureza, resta calidad, daña, es lo diabólico, el mal, el elemento profanador... Mientras, el sancocho es esgrimido como lo sagrado, lo puro, lo cercano a la voluntad divina. En resumen, esta parábola declara que el sancocho es Dios y el pelo, Satanás. De modo que el plato se convierte en insignia en las palabras de la sacerdotisa y es utilizado como elemento que estrecha los lazos de sus feligreses. Ella

apela a un plato, elemento cultural de arraigo total en sus oyentes, con la intención de grabar en sus mentes un mensaje religioso.

En oración del 28 de junio de 2004, en el Colegio Dominicano De La salle, el profesor que inició el encuentro señalaba "...Señor, ponemos todo esto como un sancocho en tu paila para que lo cocines..." De modo que se emplea el plato en su conexión e interdependencia con la plegaria como forma de elevarlo y como instrumento para identificarse desde la escena religiosa. A propósito de esta acción, se debe destacar que para muchos, cercanos a la religión católica y otros, defensores del sancocho como plato nacional, este alimento surge a partir de la necesidad en los santorales, y de ahí su nombre, porque se utilizaba como plato que rinde y que se podía "estirar" fácilmente para poder servirlo a una cantidad superior de comensales. Se afirma además que la frase "échenle agua al sancocho", utilizada en momentos en que llega una visita inesperada, se deriva de la necesidad que existía en esos espacios de aumentar la cantidad de comida ante la creciente asistencia de fieles.

Pero, ninguna expresión puede ser más ilustrativa en cuanto a la presencia de la alimentación como discurso y como realidad entre los dominicanos que esta que dice “de la misa a la mesa”. En misa oficiada con motivo de la Navidad entre los docentes de un colegio católico de Santo Domingo, el 22 de diciembre de 2004, el diácono, al término de la misma, y conociendo que después de ésta vendría el banquete, expresa “...y ahora, de la misa a la mesa” como forma de invitar a los presentes a participar del opulento almuerzo preparado: carnes, pasteles en hoja, moro, dulces, bebidas... Con las palabras del Padre, una vez más se expresa el conocimiento que existe en todos los estratos de la sociedad del valor de la comida, y dentro de ella el sancocho, para los dominicanos.

Una de las manifestaciones más profundas de la relación que este pueblo establece entre el sancocho y la religión es cuando alguien afirma que la presencia de Jesús en la fe es como la sal en el sancocho. Un matrimonio de catequistas dominicanos afirmaba que “Jesús debe estar entre todas nuestras cosas porque la fe es como un sancocho. Jesús se desintegra con su muerte y está presente en

cada una de nuestras cosas para darle sentido, para que no sea algo insípido como sería un sancocho sin sal. Igual sucede con el sancocho: cada uno de sus ingredientes gana sabor cuando se le agrega sal. El plátano sabe a plátano, la yuca a yuca y la carne a carne, cuando se le añade sal. Así, a cada una de nuestras cosas en la vida sólo le da sentido la presencia de Jesús. Las dos cosas se van añadiendo poco a poco y en la cantidad necesaria, pues si se pasa no tendría el sabor necesario. Jesús es a la fe lo que la sal al sancocho.”

En las altas montañas de Jarabacoa, un singular paraje dominicano, y durante la celebración de un encuentro religioso-educativo, el 19 de noviembre del 2004, no faltó el sancocho. Un espacio netamente cristiano fue convertido en una celebración profana desde que se observó la presencia de una olla del apetecido plato dispuesto para la cena. En los mismos calderos que fueron elaborados se presentan a los comensales el arroz blanco y el sancocho (que aún hervía). Y en esta celebración, otro ingrediente de la cultura dominicana que no espera es el merengue. Todo el conjunto de canciones cristianas que hasta ese momento habían acompañado las

actividades de un grupo de alrededor de 60 personas, fue sustituido por contagiosos merengues dominicanos como para reafirmar eso de que “no sabe igual el sancocho si no se acompaña de un buen merengue”.

En la referida actividad, cada uno se sirve lo que desea: en platos expuestos en la amplia mesa (gracias a que han unido varias para que quepan todos) se sirve el arroz blanco y el aguacate, también se añaden pedazos de cazabe. En platos hondos que están junto a la olla se sirve el sancocho. Hay quienes renuncian al plato de arroz y vierten el cereal en el sancocho, y completan la mezcla al añadirle también los pedazos de aguacate. Una gran cantidad de los comensales, aún cuando sobran las sillas alrededor de la mesa, se sienta en mecedoras (asientos más cómodos) con sus platos en las manos. La noche es sumamente fría y todos alegan la conveniencia del plato con frases como: “la falta que hacía este sancocho”, “menos mal que apareció este sancocho”, “sólo así sube la temperatura”. Casi todos bailaron alrededor de la mesa con sus platos manchados de sancocho y vasos de ron. El coordinador general de la actividad había salido para la ciudad de

Santo Domingo. Cuando llamó a su esposa y compañera de trabajo, en el momento en que compartían el sancocho, ella dice: “Es Luís”. La respuesta de la mayoría fue: “Te lo perdiste”, haciendo alusión al sancocho. Alguien repone: “Mañana tendrás que conformarte con un sand-wich porque ya no quedará san-cocho”. En un recital de poesía que se organizó después de la cena uno de los presentes, en uno de sus versos, retoma el tema al expresar: “Se volvió un ocho y nos preparó un sancocho”.

El día siguiente a esta actividad, en el diálogo con el coordinador del encuentro, y quien regresaba de la capital, es significativo que el tema del sancocho retornara de forma espontánea y natural. En las respuestas de los asistentes a las interrogantes planteadas fue muy recurrente el término sancocho y la referencia al que fue disfrutado la noche anterior. Frases como las siguientes demuestran la preeminencia del sancocho, su dominio sobre el resto de los elementos concurrentes al encuentro: “La gente se botó después del sancocho”, “Hizo menos de frío anoche gracias al sancocho”, “Todos entramos a la Red, gracias al sancocho”,

“Lo mejor del encuentro fue el sancocho”. Es llamativo que algunas de estas expresiones fueron gritadas a coro lo que delata el nivel de recurrencia del rito llevado a cabo. Y, como para no dejar dudas acerca de la significación del plato, en las conclusiones del debate, el coordinador expresa: “Que no falte nadie para que este sancocho que hemos hecho entre todos se repita dentro de un año”.

Esta persistencia del sancocho en una actividad considerada un auténtico ritual sacro es una muestra de la trascendencia del plato en las más profundas relaciones de las personas. De modo que no hay actividad, ni espacio, ni individuo de este país que pueda escapar a su simbolismo y constancia. De forma que muchas teorías mentales se esgrimen con la finalidad de elevar el sancocho como esencia del pensamiento de las personas alrededor no sólo de la alimentación. Definirlo como el San Cocho es otra muestra de su papel simbólico, de su recurrencia en las construcciones mentales.

Otros múltiples espacios, un tanto más profanos, apelan al empleo del término y de su significado. Por ejemplo, cuando el día

está gris nada será mejor que un sancocho. Los dominicanos, casi de forma permanente y hasta involuntaria, relacionamos el disfrute de este plato con un día de lluvia, un día de temperatura más baja que la habitual. Por eso también es muy natural escuchar la frase "el día está como para un sancocho".

La combinación de múltiples actividades para producir, distribuir o intercambiar y consumir es lo que Kotta (1997) define como fines alternativos, donde se analizan las motivaciones, creencias, valores que influyen en la toma de decisiones de los individuos ante el sistema económico de una sociedad determinada, en busca de la máxima utilidad de los recursos disponibles, como hemos visto en páginas anteriores. Esta utilidad en el caso del sancocho invade el área del pensamiento, de la imaginación, de la invención mental.

Otra área que es irrumpida por las construcciones simbólicas del sancocho es el sexo. Este y la alimentación van conectados como los cimientos más importantes de la continuidad generacional, de la realidad biológica y esencialmente humana. Así, y tal como afirma Châtelet,

...Amar a alguien, desearlo, es como alimentarse de él y al mismo tiempo saciar el hambre, un hambre simbólica a la que el hambre real o biológica ha cedido el paso... Y es que sin dudas ...la sexualidad encuentra en la comida el soporte de su existencia y todo el alcance posible de sus proezas...

Por su parte, valen los títulos de un libro de Anita Roustan, para ilustrar la presencia de temas afrodisíacos en la literatura gastronómica: “Recetas para todos los encuentros, ensayos y comienzos”, “Recetas para desayunos placenteros”, “Recetas para casarse”, “Recetas para cenas de rupturas”...

Por su parte, al sancocho se le atribuye cierta acción afrodisíaca lo que supone que estimula el deseo sexual. Se habla de su efecto tanto en el hombre como en la mujer, lo que significa una acción directa del sancocho (y no de sus ingredientes por separado) sobre las hormonas sexuales, con el consiguiente aumento de la libido, es decir, es el sancocho un estimulante del apetito sexual.

Los afrodisíacos se mencionan en la Biblia y otros muchos libros sagrados del mundo. Aquellos que se quejen de su recurrencia

...Amar a alguien, desearlo, es como alimentarse de él y al mismo tiempo saciar el hambre, un hambre simbólica a la que el hambre real o biológica ha cedido el paso... Y es que sin dudas ...la sexualidad encuentra en la comida el soporte de su existencia y todo el alcance posible de sus proezas...

Por su parte, valen los títulos de un libro de Anita Roustan, para ilustrar la presencia de temas afrodisíacos en la literatura gastronómica: “Recetas para todos los encuentros, ensayos y comienzos”, “Recetas para desayunos placenteros”, “Recetas para casarse”, “Recetas para cenas de rupturas”...

Por su parte, al sancocho se le atribuye cierta acción afrodisíaca lo que supone que estimula el deseo sexual. Se habla de su efecto tanto en el hombre como en la mujer, lo que significa una acción directa del sancocho (y no de sus ingredientes por separado) sobre las hormonas sexuales, con el consiguiente aumento de la libido, es decir, es el sancocho un estimulante del apetito sexual.

Los afrodisíacos se mencionan en la Biblia y otros muchos libros sagrados del mundo. Aquellos que se quejen de su recurrencia

por una cuestión moral, no deben basar sus molestias en una realidad literaria. La primera mención de los afrodisíacos que se hayan registrado proviene de Papiros médicos egipcios, sin fecha y, se cree que corresponden entre los años 2200 y 1700 antes de nuestra era, y que floreció en el Imperio Medio.

Asimismo, la literatura antigua está llena de relatos candentes de alimentos afrodisíacos, y en la época de la Edad de Oro griega su uso era perfectamente normal. Los romanos, quienes heredaron su cultura, estaban ligados íntimamente al arte de la seducción culinaria.

El hombre primitivo copulaba en los campos motivado por la creencia de que los cultivos compartían su fertilidad. Esto ejemplifica la conexión psicológica entre alimento y sexo, algo bien conocido en los más variados escenarios científicos. Sin duda, la comida, al igual que el sexo, se disfruta al máximo cuando todos los sentidos son llamados a participar en ella, convirtiéndose en un festín para el organismo entero. La combinación de diversas reacciones sensoriales, la satisfacción de los ojos a la vista de los manjares apetitosos, su fragancia

placentera, la combinación de colores y las distintas consistencias de los alimentos, se disponen a crear un estado de euforia que conduce a la expresión sexual.

Las comidas afrodisíacas han sido tema de estudio sistemático desde la propia manzana de Adán y Eva, considerado el afrodisíaco por excelencia, por su capacidad de estimulación. Son muchos los espacios donde se ofrecen instrucciones acerca de qué comer para estimular el apetito sexual. Uno de esos casos es el libro *Afrodita* de la escritora Isabel Allende, donde aborda esta temática: la comida y el sexo. Entre las recomendaciones para un verdadero disfrute sexual se encuentran las especias picantes con efectos estimulantes sobre los órganos sexuales. Precisamente, el acompañar el sancocho con “pica” está considerado en República Dominicana como una vía de estímulo sexual, como especie de medicina para personas con poco entusiasmo sexual. Quizás por eso algunos vegetales como el apio, que en su composición contiene hormonas masculinas, es añadido al sancocho en trozos bien pequeños.

Los mariscos, en el caso dominicano, son menos citados que el sancocho, cuando

se habla de estimulante sexual. Comer ostras, almejas y langostinos, con un alto contenido en minerales, que permiten la estimulación de las capacidades físicas y mentales, es menos atractivo y a la vez menos probable que armar un sancocho. La botella de "Mamá Juana", complementada con algunos mariscos o partes de estos, es un caso especial de recurrencia de afrodisiacos, pero se ubica en el mundo de las bebidas.

Lo cierto es que la cocina es tan íntima como la habitación, es un espacio de amor infinito y de ahí la frase popular *el amor entra por la cocina*. Y ese espacio restringido se dimensiona en el ambiente familiar, en lo reservado del cocinar y el comer inherente a los secretos del hogar. El restaurante es lo contrario, es el espacio profanado, el espacio de todos, de acuerdo con la cultura de espacio cerrado con que es vista la comida en familia.

Muchas comidas son un pretexto para la posesión amorosa. En esta perspectiva, el brindar un determinado alimento es una provocación o invitación al sexo: en el caso dominicano el arenque y el brugal son ilustrativos. Pero el sancocho, aún cuando no

se considere un conglomerado de productos afrodisíacos se le ha atribuido ese poder. Éste, visto como placer culinario, se conecta con el placer sexual. Entre ambos se establece una conexión recíproca. El sancocho es visto como vigorizador, como estimulante del sexo, como soporte de la energía sexual; es tenido por los dominicanos como un elemento que garantiza la fortaleza libidinosa. Y esto se afirma a través de una expresión que hemos escuchado en muchas ocasiones y como fórmula social encuentra variaciones de forma sistemática. La expresión *fórmula 321* tiene tres componentes esenciales y muy bien conectados con la cultura de este país. La presencia del sexo, la bebida y la comida se resume en: tres polvos (actos sexuales), dos potes (dos litros de ron) y un sancocho. Se apela a la palabra *polvos* como término vulgar empleado en el país para referirse al acto sexual. Mientras el ron es visto como un dinamizador de la actividad, un estimulante o potenciador sexual esencialmente para el hombre, aunque también la mujer lo interpreta como tal. Por su parte, el sancocho no necesita otra expresión para definirse, sancocho es sancocho, y basta.

Con el término se deja ver el valor de ese alimento como fortificador, como esencia de nutrición que contribuye a una mayor fortaleza y a un desempeño sexual acorde con las exigencias de la pareja. Comer el sancocho indica un proceso de incorporación de energías necesarias para el desempeño sexual.

Como he dicho, quizás no sea efectivamente este un afrodisíaco por los elementos que lo componen pero el hecho de ser un alimento de gran carga de calorías, que se consume sumamente caliente le dan esas cualidades que las comunidades le atribuyen. No hay distinción en qué tipo de sancocho, ni cómo debe ser servido, ni con qué frecuencia. No se da una medida de la cantidad, no es un plato de sancocho, no es un servicio, es simplemente un sancocho pues se sobreentiende que el acto de compartir una olla de sancocho es el elemento de la relación. El sancocho no lo come uno de los miembros del grupo, es un acto compartido, es un plato para "dos". Y es aquí donde está el simbolismo del sancocho en las relaciones sexuales.



SANCOCHO E IDENTIDADES

*Cada sabor, cada sapidez, cada regusto,
es flecha que atraviesa la carne flaca de
la reminiscencia colectiva, que se clava y
desgarra la masa inerme del instinto y
del destino. Comer es, tanto así, un acto
de clarividencia y un trance de utopía.
Concurren, al ingerir, estética y poética
y devoción insondables. Saborear es
siempre formular un discurso recóndito
acerca de uno mismo. Todo plato es una
imagen y una crítica sobre lo imaginario
y lo real, sobre lo pasado y lo futuro,
sobre lo simbólico y lo tentadoramente
concreto.*

P. Delgado Malagón

El sancocho es el plato con el que sueñan los dominicanos, es el símbolo de nuestra gastronomía, es el definido como “plato nacional”. Esta forma de cocinar es muy generalizada y hay una enorme variedad de sancocho en toda América Latina, por lo que la idea de “plato nacional” está asociada, en principio, al papel asignado a él como elemento de identidad. Así lo testimonia el hecho de que ni el *ajiacó* en Cuba, ni los *bervidos* venezolanos, ni el *sancocho de gallina* de Colombia se han convertido en platos nacionales, a pesar de ser tipos de sancocho.

Ante invitados extranjeros, el sancocho se convierte en la más grande de las ofertas gastronómicas en las familias dominicanas. En esos momentos el plato se esgrime como parte de la identidad no sólo familiar sino social y nacional. Ante la vista de los foráneos, los dominicanos gustamos de presentar a este plato como lo más digno, lo más representativo y sabroso de nuestra cultura culinaria. De ahí que sea bandera de muchos individuos y de múltiples espacios. Pero definir el sancocho como “plato nacional” en un texto determinado, no es lo más importante ni da un carácter de verdad absoluta a dicha

afirmación. Para hablar del sancocho como plato nacional es imprescindible volcarse al quehacer diario de los hombres y mujeres, actores sociales que construyen la cultura, más que a los teóricos que la esgrimen como forma de enarbolar y “defender” la nación-estado.

Como todas las sustancias materiales culturalmente definidas, usadas en la creación y mantenimiento de relaciones sociales, los alimentos sirven para solidificar miembros de grupos y para distinguirlos. En República Dominicana, cada sancocho es algo exclusivo, irrepetible, individual, inclusive por la manera en que se elabora y se come en cada momento. Cada sancocho tiene su valor y juega su función en procesos que establecen una interesante red de conexiones que trascienden la esencia del plato como alimento. En esta parte pretendemos superar las observaciones empíricas, y llegar a realidades más profundas, que definen lo que se es, lo que identifica. En el sancocho lo social emerge de la esfera de la cualidad y se transforma en un sistema, entre cuyas partes pueden descubrirse conexiones, equivalencias y solidaridades. En primer lugar,

hay que comparar los resultados de la actividad social, los productos alimenticios. Dicha comparación es posible por el carácter común que todos poseen de ser transferibles, de acuerdo con modalidades que pueden ser objeto de análisis y clasificación, y que incluso, cuando parece que no pueden separarse de determinados tipos de valores, sí pueden reducirse a formas más generales. El sancocho dominicano, en esta perspectiva, es un caso singular.

La identidad local muchas veces es vista como contrapuesta a la globalización, pero la identidad global en el caso dominicano reestablece la identidad local, la refuerza en vez de suplantarla. *Los alimentos, como sustancias materiales culturalmente definidas, son usados en la creación y mantenimiento de relaciones sociales, sirven a ambas para la definición de miembros de grupos y para separar grupos.* Los alimentos tienen su impacto no sólo por sus modos de distribución; sino que juegan un rol determinante en términos de etnicidad, raza, nacionalidad, clase y, no menos importante, en los roles de género.

Con frecuencia los alimentos son esgrimidos como medio para definir la "nacionalidad", pero, como el propio concepto,

son recurrentes en la imaginación. Una vez en las construcciones mentales de los individuos, dichas cocinas se convierten en una importante fuerza que se incorpora a los elementos de identidades nacionales. Por eso se habla de “las cocinas”, con una gran diversidad y diferencias marcadas entre ellas.

Desde la propia organización social se elaboran reglas que definen y defienden la pertenencia de la alimentación como parte de los derechos humanos. En la Constitución de la República Dominicana de 1966, que fue reformada en 1994, está consignada la alimentación. En su Título II sobre los derechos individuales y sociales, su artículo 17 establece que “El Estado velará por el mejoramiento de la alimentación...”. De modo que en la confluencia y cruce de conceptos sociales, asimilados, formados y reformados por los miembros de la comunidad, la intención inicial de la alimentación como medio de subsistencia va a formar parte de leyes que defienden la pertenencia a las regulaciones sociales que guardan concordancia con formas diversas del comportamiento social. Sin embargo, en el caso que estudiamos, tienen mayor fuerza las reglas que imponen los

estratos más alejados del poder y más cercanos a la verdadera cultura social.

No es casual que desde la institucionalidad un plato como el sancocho ocupe un lugar primordial en espacios que tratan de dimensionar elementos propios de la llamada dominicanidad. Los festivales gastronómicos de República Dominicana son una muestra de la fuerza que gana el sancocho hacia el interior de los espacios que se expresan a favor de lo esencialmente propio. En estos encuentros que auspician la Secretaría de Estado de Turismo y otros organismos y asociaciones es significativa la variedad de sancochos concursantes. Ningún otro plato disfruta de tantos representantes. En el evento del año 2004, un total de 18 tipos de sancocho fueron exhibidos en un área especialmente concebida para esta especialidad de la cocina criolla. Entre esos sancochos estuvieron presentes: *de Bacalao Negro, Ripiao Destellos de Arco Iris, Hervido del Río del Madrugador, Cocolo con Vinagre, Picante de Cervezas, del Cibao de 7 Carnes, de Habichuelas Rojas, Campesino a la Cerveza, Mamá Benita, La Santa Cruz del Congo, Mi Comai a la Cerveza, del Pirata, Tres Delicias, de Guinea Silvestre, de Mariscos Bahía de*

Las Águilas, de Bacalao, de La Loma y el nombrado Dño de Sancocho Tropical Cabarete.

Los hechos de la variedad y de haber establecido un área especial para el sancocho revelan la fuerza real y simbólica que el mismo tiene a la hora de exhibir los componentes de nuestra gastronomía que con mayor firmeza nos representan como nación.

La comida en este país es un tema diario. No hay actividad social que se piense y se desarrolle que no lleve al análisis y determinación de qué vamos a comer en ella. Los viajes a la playa, al campo, a casa de un pariente, llevan como sello qué comer. De ahí su presencia en espacios sociales más amplios, como los actos y acciones políticas. El programa *Comer es primero*, presentado por el Presidente del país en su discurso de toma de posesión el 16 de agosto de 2004, es una muestra del valor que tiene el alimento no sólo para la población. Como se observa en los términos del referido programa, no se trata de la comida primero sino del comer como acción que significa vida. Se trata del uso de un elemento vital en el proceso de enfrentamiento a la inseguridad alimenticia de la población y del uso de la alimentación

en los proyectos no sólo económicos sino también políticos.

En una acción política cultural, durante la apertura del Salón Enriquillo Sánchez de la Secretaría de Cultura, y durante el homenaje dedicado al desaparecido intelectual dominicano, se habló del “sancocho posmoderno” para representar una mezcla de espacios acerca de la vida y obra del intelectual dominicano. En este caso el sancocho es un símbolo esgrimido, desde el tiempo presente, para no dejar fuera de los términos y contextos actuales al representativo plato.

El sancocho es parte de la cultura; es decir, de ese conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos, que caracterizan a nuestra sociedad dominicana o a un grupo social en un período de tiempo extenso e histórico. El término “cultura” engloba modos de vida, ceremonias, arte, invenciones, tecnología, sistemas de valores, derechos fundamentales del ser humano, tradiciones y creencias. A través de la cultura el dominicano, como todo ser humano, se expresa, toma conciencia de sí mismo, cuestiona sus realizaciones, busca nuevos significados y crea obras

que le trascienden. En estos contextos, el sancocho fluye con fuerza suficiente como para erguirse como arma en la definición de la pertenencia al grupo dominicano.

El sancocho se ha convertido en un verdadero símbolo que, al menos desde las construcciones mentales de los individuos, representa a todo un pueblo. El plato va de su forma viviente y dinámica a su forma codificada. Ese simbolismo le añade un nuevo valor, sin atentar contra aquellos que le son propios e históricos. Así, el plato manifiesta su doble estructura material y espiritual, natural y cultural al convertirse en un símbolo convencional y permanente entre los dominicanos de los diferentes estratos sociales. El sancocho símbolo compite con el plato; es decir, con lo simbolizado. De modo que el sancocho simboliza la Patria, la pertenencia a ella; abarca el mundo físico y el espiritual. El acto de comer sancocho recuerda los espacios físicos, los ingredientes, pero además recuerda a los amigos, las "cherchas", los intercambios. El sancocho es una metáfora, una comparación activa que se basa ya no en el plato sino en las relaciones, en la actividad, en su dinamismo y dramatismo de

la imagen por lo que el objeto va a pasar a segundo plano respecto del símbolo que encierra. Sucede así porque los símbolos en la cultura se basan en alguna relación intrínseca, metonímica o metafórica entre el signo y la cosa significada.

En el sancocho se manifiesta la polivalencia en el sentido del símbolo ya que posee significados para distintos niveles y contextos: medicina, jobby, bandera... y donde se da la a veces imperceptible simultaneidad de sentidos. Alrededor de este plato se conjugan representaciones que conciernen predominantemente a lo psicológico, a lo cosmológico y a lo natural. Y en esas áreas emergen las identidades, especialmente grupales.

Al hablar de identidad se busca respuesta a las interrogantes: ¿quién es?, ¿quién soy?, ¿quiénes somos? Y las respuestas son esencialmente un conjunto de construcciones mentales, más o menos coherentes, que nos hacen auténticos, únicos, irrepetibles como persona o como grupo. Como grupo social, esa construcción mental tiene que ser suficientemente fuerte y representativa para que "juegue" el papel de símbolo de lo que se es. Entonces caben las interrogantes:

¿Qué es en esencia la identidad? ¿Qué se defiende como identidad dominicana? ¿Qué papel juega el sancocho en esa realidad y simbolismo?

La idea de unidad, determinada en el caso dominicano por el espacio geográfico e histórico-social, conlleva a conceptualizar la identidad nacional bajo símbolos como el sancocho, en vez de un conjunto de identidades que se articulan alrededor de un fenómeno como el de la alimentación.

En el caso dominicano, esas identidades individuales y colectivas, donde el sancocho juega un papel de gran trascendencia, son elementos determinantes en los procesos de reivindicaciones, de definición de autonomía o establecimiento de fronteras que identifican a un grupo cultural. Diversos marcadores culturales, como las razas, las etnias y el estatus social, pasan a un segundo plano y toda una nación intenta subordinarse a ellos. Así, y por la fuerza de este símbolo de la alimentación, desde una mirada *etic*; es decir, desde afuera del grupo, toda la comunidad dominicana, dentro y fuera de la isla, come y gusta del sancocho. Las excepciones grupales son absorbidas por la idea de unicidad

y totalitarismo o globalización. Y así el plato se define, desde un sentido ideológico, como mito de identidad, como algo único y repetitivo. Y aunque la idea de identidad se utiliza en estos contextos como universal, muchas veces recae sobre singularidades individuales o específicas de un grupo de individuos. Tomar marcadores como los alimentos como agentes de identidad nacional, presupone su predicación, reivindicación y defensa en todos los escenarios. Se trata del requerimiento de un algo sustancialmente material que perdura en el tiempo pues de él depende la idea de nación que es más importante después que ese elemento material se ha convertido en algo más fuerte desde el punto de vista ideológico, es decir como identidad sustancial.

El sancocho, en el entramado cultural multiétnico y multicultural donde coinciden y luchan distintas razas, etnias y contextos culturales, en la conformación de las identidades, se subordina a los designios de cada grupo a la vez que mantiene un sello propio y aparentemente único. Cada uno de los contextos en que los individuos construyen sus identidades, como es el caso del sancocho,

están influenciados por elementos internos y externos del grupo.

Y hay realidades que suelen ser atractivas: la bandera dominicana está más cerca del símbolo desde el punto de vista semántico pero el sancocho (dentro y fuera del país) es el elemento que más identifica a la comunidad dominicana, por su recurrencia y dominio. En un evento determinado se iza la bandera dominicana como reconocimiento de nación. Sin embargo, ¿qué ocurre si se compara con la dimensión cultural y la frecuencia con que se esgrime el sancocho, tanto dentro como fuera de la tierra dominicana?

En el período 1916 a 1924, durante la ocupación norteamericana de la República Dominicana, se desató una lucha entre lo foráneo y lo autóctono más en lo cultural que en lo económico y lo político para elevar las fortalezas internas, aquello que hacia el exterior del grupo nos hace diferentes. Los dominicanos, frente a la invasión de productos y hábitos alimenticios yanquis, levantamos como estandarte un sancocho que llegó a imponerse, que no cedió su espacio.

De modo que, el esgrimir el sancocho como símbolo de identidad dominicana no

se queda en el festín familiar. Con el sancocho como parangón se ha querido erigir la gastronomía dominicana a nivel universal. Por eso en agosto del año 2003, la República Dominicana entró a los libros de Records Guinness con “el sancocho más grande del mundo”. La olla gigante donde fue preparado el Sancocho del Centenario tiene 2 metros de altura. Con el objeto de brindar a miles de turistas que visitan el país en verano, y en el marco de la celebración de los XIV juegos Panamericanos y la clausura del Festival del Merengue, una conjunción de música y gastronomía, el Malecón de Santo Domingo exhibió la paila más grande de sancocho del universo, del cual comieron 15 mil personas. Raúl Pérez Peña, gestor de la idea, quien celebra hace varios años el festival del sancocho, compartió con la Secretaría de Turismo de República Dominicana la preparación y organización del gran sancocho nocturnal, considerado como una actividad especial de la gastronomía dominicana. A este evento se sumaron cocineros y chefs de hoteles y del comedor económico de la Universidad Autónoma de Santo Domingo.

En este juego de identidades, y como hemos adelantado en otra parte, el sancocho

las casas rurales, rompe con el dominio del hombre en el espacio exterior de la cocina. Generalmente las mujeres organizan y desarrollan su elaboración en este espacio abierto y donde los varones se involucran en las diferentes acciones creativas que sirven de soporte para la obtención del producto final.

Son las mujeres, en el espacio doméstico, quienes elaboran el plato, y dentro del grupo de ellas, las de más edad en muchas ocasiones se convierten en maestras que guían en un proceso de accidental enculturación, a las novatas. Así, las jóvenes de la familia, las inexpertas y las trabajadoras domésticas son entrenadas en cuanto a cómo la familia prefiere el plato, cuál debe ser el elemento acompañante, cómo debe ser dispuesto para el consumo. Los hombres que se atreven a elaborar un sancocho, al final caen en las manos de las mujeres, quienes los instruyen en cuanto a los condimentos, sazón y cantidad de sal que debe ponerse en concordancia con el volumen del preparado.

La participación de las familias en la elaboración del sancocho es dinámica e interactiva donde se dividen los roles en conformidad con las edades y la experiencia. Los

propios niños aseguran que “en mi casa la que sabe hacer el sancocho es mi abuela”, “la sirvienta de mi casa no sabía hacer sancocho pero ya la estamos enseñando”. Como se puede apreciar en la segunda expresión, el niño se siente entre los conocedores del proceso de elaboración. Y no es que esa trabajadora doméstica no sepa elaborar el plato para la familia, tal vez su plato de sancocho es el mejor y hasta puede tener propiedades que lo distinguan; muchas veces se trata del orden en que deben ser vertidos los componentes en el caldero, pero esas aparentes simplezas pueden resultar significativas para los comensales.

No obstante, no todo se enseña, especialmente cuando el aprendiz no pertenece al grupo familiar lo cual podría poner en peligro la identidad de determinado grupo. Por eso existe el cierre o camuflaje de secretos personales y familiares sobre la elaboración del sancocho, donde se defiende la exclusividad de la receta hacia el interior del grupo doméstico. Los vecinos pueden brindar un sancocho y ser evaluado de excelente, pero esencialmente se habla de “nuestro sancocho”.

Otros elementos que entran a jugar determinado papel en el sancocho pudieran ser vistos como secundarios. Las vasijas en que se cocina, las empleadas para servirlo, no pueden ser cualesquiera. Hay casas en las cuales existe un caldero específico para hacer sancocho. Subyace en estos casos, el mito de que el sabor del sancocho se completa con el medio en que es elaborado, no es un caldero cualquiera, hay que evitar que el contenido se contamine con humo y que cambie su sabor.

En el proceso de enculturación a que somos lanzados desde el nacer en el núcleo familiar, uno de los elementos que más impacto recibe es el de la cultural alimenticia, precisamente por ese acercamiento al concepto de salud y vida que cada familia se encarga de proyectar desde las primeras horas del nacimiento. Qué, cuándo y dónde comer, se convierten en un axioma consuetudinario por el que todos pasamos, muchas veces de forma inadvertida. Se nos va configurando, programando, para adoptar determinadas actitudes frente a la comida y al comer. Qué es bueno, qué es malo, son de las primeras cosas que nos son transmitidas por quienes

poseen o se atribuyen el derecho a enculturarnos.

De ahí que cuando se habla con los niños dominicanos acerca de la comida, y específicamente del sancocho, nos percatamos de la dimensión que este tiene en la endoculturación doméstica en este país. Al interrogar a un grupo de niños de 9 a 11 años de edad, comprobamos que su atención en cuanto al consumo de alimentos está centrado en si es sabroso o no, en qué componentes lo forman, en cómo se hace, aunque no den detalles, y de forma especial en quién elabora el alimento y cómo se organiza su consumo.

El proceso de enculturación en que viven sumergidos los niños dominicanos en cuanto a la alimentación no se limita al espacio doméstico y muestra cómo esos procesos identitarios inician desde muy temprano y desde la institución educativa. En los colegios y las escuelas se sucede un proceso paralelo al del hogar, donde se incluyen objetivos que se transmiten al niño bajo el pretexto de "formar el valor humano de la identidad". Desde los primeros años de vida el individuo se ve en un mundo de palabras y acciones que le van diciendo "el sancocho es, y es

nuestro". En los libros de texto de diferentes grados de escolaridad aparecen contenidos e ilustraciones que hablan de los alimentos, y de forma específica del plato nacional: el sancocho.

Es difícil para un niño escapar a la influencia de los adultos acerca del valor del sancocho, no sólo como indispensable en la nutrición sino como identidad del pueblo dominicano, como un símbolo a la par del himno, la bandera y el escudo, pero al que a veces se le rinde un culto superior. El conocimiento del sancocho, por encima de lo que se sabe de los mencionados símbolos patrios, así lo demuestra. Y es que para los niños resulta más fácil hablar, tanto de forma oral como escrita, del sancocho y su valor nutritivo y cultural que de la bandera nacional. Es difícil que la palabra sancocho no sea incluida entre los términos que llevan el sonido /*ch*/ en el período de enseñanza de la lecto-escritura, ya sea porque aparece en los textos o por la decisión del maestro.

Este proceso de enculturación que se da tanto en las casas como en las instituciones educativas, es muchas veces espontánea. Antes, durante y después de los

conocimientos que se transmiten al niño por vía institucional, éste es capaz de expresar su experiencia acerca de su alimentación y, dentro de ella, sobre el consumo del sancocho.

Como se puede apreciar en sus opiniones, los infantes no se convierten en repetidores de los discursos de quienes los educan. Ellos son capaces de expresar sus experiencias, sus observaciones y sus opiniones críticas al respecto del plato. Cuando el niño dice "mi papá lo que hace es un *toyo* cuando se pone a hacer un sancocho", está marcando espacios entre los roles de género y el papel asignado a la madre como la persona que dictamina y determina la calidad del sancocho.

Quizás en el arte culinario, el padre es mejor que la madre, pero el niño no lo ve así. Para él, el acercamiento materno desde su propia concepción en el vientre, más el profundo machismo en que se encuentran sumidas la mayoría de las familias dominicanas, indica que la cocina no es un espacio para hombres y que como dijera el investigador J. C. Rosario existe un "dominio invisible de las mujeres en la cocina". Yo diría

que el dominio es visible y dimensionado a una escala superior a lo que imaginamos.

“El mejor sabor del mundo es el que hace Isabel, si usted hace un libro sobre el sancocho sin probar el sancocho que ella hace ese libro no está completo. Ella le da el anaiboa que hace falta. El anaiboa es el sabor final, el toque que dice que es realmente sancocho.” Cuando habla así del sancocho de su esposa, es por el valor que Enrique le asigna al plato en el interior de su grupo, el valor de éste cuando se realiza en familia y exactamente cuando lo elabora la mujer de la casa. Aunque el anaiboa es un término de origen arahuaco, definido como un jugo nocivo que contiene la catibía, este señor apela a él para definir el acabado ideal que da su esposa, y sólo ella, al sancocho.

Los niños encuestados, en su gran mayoría refieren los componentes del sancocho, donde nunca dejan de señalar la carne, y en casi todos los casos mencionan la yuca y el plátano como ingredientes básicos. En todos los casos se refieren a que el sancocho es elaborado por las madres, abuelas, tías y, en contados casos, por las sirvientas del hogar. Es significativo que en muchas casas donde

tienen trabajadoras domésticas sea la madre de familia quien haga el sancocho o al menos dictamine cómo se elabora el mismo.

En cuanto a los hijos de madres extranjeras, no se le oye decir, con la excepción de un caso dentro de un grupo de diez niños, que sea su madre quien elabore el sancocho. En sus casos, siempre lo hace la trabajadora doméstica quien conoce los detalles del plato, por su condición de experta.

“En casa de mi abuela, lo hace mi abuela, mi mamá y algunas de mis tías también ayudan. Mi papá no puede hacerlo porque dice mi mamá que él no sabe”. Este es un planteamiento que coloca a la madre en el centro del rito de construcción del sancocho, cuestión esta que refuerza otro niño, al decir: “Mi mamá tiene un toque para hacer el sancocho”. Y cuando dice “toque” está hablando de que hay algo especial en la elaboración que la define como la especialista en el plato. La expresión “La trabajadora de mi casa no sabe hacer sancocho pero la estamos enseñando”, de una niña, precisa cómo el espacio doméstico en la elaboración del plato está siendo dominado por los miembros de la familia, con centro en los del género femenino.

Al indagar por el espacio donde lo consumen los niños refieren que el sancocho siempre se sirve en tazones o en platos hondos lo que significa el elemento normativo del comportamiento. Y suman a las normas regulatorias, que el sancocho se come en la mesa y en familia. Sobre la elaboración definen que se hecha todo en la misma olla y se cocina bastante tiempo. El término mezcla es una constante en sus discursos para dar idea de que todo va junto. Se acompaña con arroz y aguacate pero la mayoría de los niños plantean que les gusta con pan.

Los niños conocen de los ingredientes, del proceso de elaboración y se contaminan de su simbolismo. Cada uno tiene su receta en la que prevalece el término mezcla. Desde el punto de vista de la elaboración del sancocho y de su consumo, atestiguan que "...debemos echarle la cantidad necesaria de cada cosa para que no quede con defecto...", "...se acompaña con picante..." y "...se sirve en Navidad y en cualquier fiesta..." Los infantes, hembras y varones, comienzan a tener relación con la elaboración y formas de presentar su plato en evidente tránsito de receptores a constructores de su cultura.

Muchos niños y niñas han sido educados en que el sancocho no es solo un alimento, sino que sirve como medicina. Sus afirmaciones así lo confirman: es muy bueno para la salud porque contiene muchas vitaminas y carbohidratos que hacen crecer, tiene carbohidratos, tiene muchos vegetales importantes para la salud, sirve para crecer, para tener más fuerzas, es importante porque hidrata, es una fuente de alimentación de rico sabor, es bueno contra las enfermedades porque tiene vitaminas, es nutritivo y saludable, es saludable y delicioso.

Al hablar del significado del sancocho, los niños lo presentan también como símbolo de identidad, lo definen como "...un plato típico dominicano...", "...es como algo tradicional, es la comida dominicana..." En este último caso, los niños no dicen que es "una" comida sino "la" comida, como única y exclusiva. Estas ideas son un reflejo del pensamiento, más que suyos, de sus padres y su comunidad. Pero siempre van al espacio doméstico, el más importante en el acto de compartir: "...es mejor si lo hacen en la casa de uno...", "...el mejor es el de mi casa..." "...es raro que mi mamá no lo haga porque

es muy rico...”, “...en mi casa le ponen un gustico...”

El elemento histórico del sancocho los niños lo presentan con síntesis muy ilustrativas: “...se hace desde el tiempo de los taínos...”, “...yo no sé si se hace desde 1990 pero yo lo como desde que era chiquitico...”, “...es de la época de mis abuelos, o de antes...”. En esta visión de los descendientes se declara por qué el sancocho perdura como plato y como símbolo. Es algo que gusta y puede estar presente en cualquiera de los momentos que la familia hace comunes.

Todo este proceso de enculturación funciona en defensa de un plato que no es sólo alimento, sino que configura lugares y modos de comportamiento de los miembros de los grupos sociales y especialmente de los grupos domésticos en sus variables roles.

Pero no es solo en las instituciones escolares y la familia donde el sancocho ocupa un sitio de honor en los procesos de identidad dominicana. Los medios de comunicación, periódicos, programas de radio y televisión y la Internet se han visto sanamente “invadidos” por el sancocho. En una emisora de radio, los domingos, el conocido

cantante Anthony Ríos realizaba el programa Sancocho... Al concluir la transmisión del mismo, se arma un suculento sancocho donde comparten los realizadores y sus oyentes. El 24 de diciembre del 2004, en la radio se escuchaba este diálogo que formaba parte de una promoción en la que se anunciaba la presencia de diferentes alimentos en los supermercados Nacional:

—*Hola, vieja.*

—*Hola mijo, ¿cómo está eso por allá?*

—*Estoy extrañando la comida de allá y hay un frío... terrible.*

—*Te espero, mi'jo, que te voy a preparar un sabroso sancochito.*

En estos ejemplos es palpable la persistencia de un plato, un elemento de una gastronomía muy rica, en el que se encierra un sinnúmero de valores y significaciones culturales. Estos a su vez son, en su esencia, los responsables del simbolismo que le es propio al sancocho y son los garantes de su victoria frente a múltiples alimentos que llegan de las más variadas formas a competir en los escenarios de las comunidades dominicanas en el mundo.

El sancocho se convierte en un elemento identitario de la comunidad dominicana, tanto en el país como en la diáspora, sino que es capaz de transgredir las fronteras de las comunidades nuestras. El comer sancocho *fuera de República Dominicana destaca su papel como plato nacional*. En el artículo *La gente tiembla con tormenta de nieve congela a Nueva York*, publicada por el periódico Listín Diario, el viernes 6 de diciembre del 2002, se afirma que “Los criollos [*dominicanos*] celebran un poco la llegada de la nieve en sus apartamentos, con un buen sancocho, té de jengibre, café y cualquier bebida, como el ron”. Esta es una muestra más de la persistencia del plato que nos identifica tanto fuera como dentro de nuestra tierra. La identidad del grupo que comparte un espacio extranjero se refuerza con el simple hecho de hacer lo que le es costumbre en su tierra: compartir un sancocho, lo que constituye un distintivo hacia fuera del grupo. Los dominicanos comen su plato en tierra foránea cuando una de las justificaciones para hacerlo se les presenta como adversidad.

Esos dominicanos que celebran el rito del sancocho, en Estados Unidos, como en

otras partes del mundo, no se guarecen, no se refugian del frío en el sancocho sino que celebran la llegada de la nieve con su plato. Esta amenaza del clima es una justificación, un motivo colectivo para la celebración. Los elementos que acompañan al sancocho en esas casas de emigrantes dominicanos son aquellos que se consumen en su país de origen; bebidas que ayudan a elevar el nivel térmico del cuerpo, que fortalecen y dan vigor. Se trata del uso de un pedazo de la patria ausente como estandarte; el sancocho es llevado en ristre para enfrentar las amenazas que representan para ellos las adversas condiciones atmosféricas del país receptor.

En el *Diario Libre*, periódico gratuito que se distribuye en Santo Domingo, del martes 14 de diciembre de 2004, fue anunciado el *Festival Caribeño del son*. En este anuncio el sancocho se convirtió en la esencia. El título habla por sí solo: *Promociona con sancocho Festival caribeño del son*. Se asegura en la publicación que "Raúl Pérez Peña (Bacho) sorprendió a los empleados de *Diario Libre* con un oloroso sancocho que fue servido en el comedor de la empresa." El festival y sus pormenores pasaron a un segundo plano, al menos para los periodistas

asistentes, y el espacio fue ocupado por el sancocho. No se dan detalles de la actividad ni se evalúa la calidad de la misma por su desarrollo sino por el “rico” sancocho. Es decir, la atención se desvía hacia el plato. La foto que se muestra en el diario no es de los promotores del festival, ni de los asistentes al encuentro, sino de las mujeres en el momento en que sirven el plato. En el pie de página de la citada ilustración se puede leer: *Momentos en que era servido el sancocho en el comedor de Omnimedia*. De modo que lo que queda en la memoria es el apetitoso plato.

En el diario se añade que: ...*El evento cierra el sábado 18 con NaviFiesta El sancocho meringuero, en el Hotel Santo Domingo donde actuará una orquesta Todos Estrellas (...) Los asistentes tendrán además un plato de sancocho...*

La Enciclopedia Encarta al hablar de las costumbres de diferentes países define al sancocho en Colombia como “un estofado de carne y vegetales”; mientras de Panamá, simplemente, se dice que “Entre los platos tradicionales del interior figuran el sancocho (sopa de pollo)”; sin embargo, de República Dominicana se dice que “El plato nacional,

servido en las ocasiones especiales, es el sancocho, un rico guiso hecho con verduras y carnes.” Centramos la observación en dos íconos de gran valor en el enfoque con que abordamos este tema: primero, en República Dominicana, según este medio, el sancocho es servido en las *ocasiones especiales* (espacio en que es compartido) y, en segundo lugar, se emplea el calificativo *rico* (atributo de calidad). Ambos señalamientos son significativos, no por el hecho de que sea recogido así en la mencionada bibliografía sino por la relevancia y conocimiento universal que alcanza el plato y que le permite trascender como identitario de las comunidades dominicanas.

Las “Sancocho PHONECARD” son de las tarjetas de llamada que más vende la telefónica Codetel en los EEUU. Aunque el precio de la tarjeta motiva la compra, se refuerza la publicidad con este elemento de la cultura dominicana debido a la gran cantidad de dominicanos residentes en ese país y que en general se identifican con el succulento plato. El diseño de la tarjeta incluye varios elementos que guardan relación con el sancocho: una olla de barro, plátanos, gallina, tomate y otros aditivos. De modo que el

sancocho, no sólo como plato, forma parte de estrategias mercadológicas incluso fuera de nuestro país.

Pero no es sólo publicidad de productos no alimenticios, el sancocho se suma como atractivo comercial de la empresa Knorr. En una innovadora y sofisticada modalidad del plato, se ha producido el sancocho, en forma de polvo.

En el sobre del producto, así como en vallas promocionales del país, aparece el texto:

Knorr

Caldo de sancocho

Sancoche Soup Base

Ahora, preparar un sancocho se hace más fácil con el Caldo de Sancocho Knorr. Agrégale todos los ingredientes que quieras y tendrás tu sancocho o disfrútalo solo, como un delicioso caldo.

Knorr Sancoche Soup Base

Now Knorr gives you a base for Sancoche Soup. On it's own it makes a delicious soup or add your own ingredients and make a complete Sancoche Soup.

Es singular que un producto aparentemente local, aparezca en español y en inglés, lo cual

presupone que el consumidor final a que se aspira no es sólo el dominicano de habla hispana. Al ser este un plato que identifica a los dominicanos, se supone que en otros mercados, donde hay amplias comunidades de ellos, será bien recibido.

Los ingredientes que contiene el sobre, elaborado en Knorr alimentaria S. A. en Santo Domingo, República Dominicana, y según se describe en el mismo son: *almidón de maíz, maltodextrina, sal, glutamato monosódico, grasa de gallina, carne de gallina, cilantro, cebolla, ajo, sabor de gallina, especias, inosinato+guanilato di-sódico (realizadores de sabor), sabor de maíz y BBQ*. Asimismo, se sugieren ingredientes adicionales: *carne al gusto, 4 trozos de mazorca de maíz, 1 plátano verde, 4 trozos de yuca y auyama picada en cuadros*.

Para algunos comensales, este nunca será igual al que se elabora a partir de productos frescos; los componentes y su cocción natural, tradicional, sin adición de productos químicos, son determinantes. Alegan además que le faltan cosas esenciales, porque es sólo a base de gallina, cuando un verdadero sancocho debe tener más de una carne. Bajo esa realidad y gracias al

conocimiento de los productores, se recomienda agregar *carne al gusto*.

Como vía para reforzar la promoción de este tipo de sancocho, hemos podido leer el texto publicitario "Se armó el sancocho casero Knorr" en cajeros automáticos del banco León. Una sola palabra y de fácil pronunciación, algo consuetudinario.

Como en el mercado y en las estrategias de ventas, el tema del sancocho aparece en todo tipo de texto y en las más variadas manifestaciones propias de la oralidad dominicana. Su presencia en las composiciones orales y en la literatura es antiquísima. Benigno Corona, de Hinoa, en San José de las Matas, le dijo de memoria a Sixto Gómez una décima a la que corresponden estas estrofas:

...

Ya yo estaba como mocho

Que punta quería tener,

Pensando sólo en comer

De tocino un buen sancocho.

Como a eso de las ocho

Ya yo estaba bostezando

Pero siempre relojeando

Con una malicia fina

*Si había humo en la cocina
O candela allí ajuntando.*

*Estuve en conversación
Con mi amigo largo rato,
Y no oí sonar ni plato
Ni vi luz en el fogón.
Me causo admiración
No ver luz en la cocina,
Y al no oír gritar gallina
Ni tampoco rajar cuaba,
Demasiado me inquietaba
Y me daba mala espina.*

*...
Yo nada le respondí
Porque perdí la esperanza
De meter allí en mi panza
El sancocho con ají
Y así que solo me vi
Lo dije medio sin tino:
"Adiós ají montesino
Limpiadiente y vinagruto,
Adiós sancocho maldito
De longaniza y tocino".*

(Marzo, 1878)

En un análisis de esta composición, es fácil percibir diferentes aspectos que expresan la dimensión del sancocho no sólo por su prematura incursión en la oralidad popular. El sancocho ya en 1878 era objeto recurrente en los diálogos campestres y en las formas de creación artística de los dominicanos. Son esos mismos hombres y mujeres quienes emigraron a las ciudades con sus actos, palabras y mentalidad alrededor de su sancocho.

Teniendo en cuenta que el sancocho tiene sus ingredientes internos y otros externos, el elemento base de la composición puede ser visto en el propio sancocho, en su elaboración a partir de los componentes señalados como es la carne indispensable, simbolizada por el *gritar* de *gallina*, también en el limpiadiente(s), el vinagrito, la longaniza y el tocino. Y entre estos ingredientes, el ají, considerado esencial en el sancocho desde tiempos taínos. Sin embargo, la constante, el elemento más importante en este tipo de construcciones es la relación entre los actores, sin dudas, el ingrediente externo de más valor en el sancocho. Nadie que viva sólo hace un sancocho, y si lo hace es porque espera a alguien. Elementos como ajuntar la

candela, cocina de leña, las rajadas de cuaba delatan el espacio en que se armaba este sancocho: en el campo. El lenguaje popular rodea al plato nacional dominicano con términos como fogón, panza, humo.

Las composiciones en forma de décima reflejan los más variados modos de pensar y actuar de las personas del campo. El sancocho no ha escapado a esas creaciones. Juan Antonio Alix, en una de esas composiciones, dedicada a Don Ramón Guzmán Jiménez (Moca), toma este plato como centro:

*Allá en tu rezadera
Ruégamele a San Fructuoso
Que ese tajo tan sabroso
No me haga andar de carrera.
Pero aunque haya corredera
Por el sancocho y el ají
Te hago saber desde aquí
Que Pedrito mi vecino
Me ha entregado el tocino
Por ser dirigido a mí.*

En *El amor del bobío. Tradiciones y costumbres dominicanas*, específicamente en el tomo I, su autor, Ramón Emilio Jiménez, y bajo el título "Los sancochos nocturnos" hace una

pormenorizada descripción del “fenómeno del sancocho”. Con su acostumbrada ensarta de adjetivos va presentando una escena que, si bien es cierto que ha variado en algunos elementos, mantiene sus esencias.

Comienza por definir al sancocho como “el plato por excelencia” que tiene un “sello típico populachero y festivo”. Y afirma que “El solo basta para aplacar, sin aditamento de otras vituallas, la inquietud del hambre más rebelde... No es un plato de salón. Es el aliado de nuestra democracia y apenas sabe de la mesa elegante donde la alcurniada caballerosidad se regodea entre el lujo de los comedores palatinos”.

Asimismo, asegura “Pero con no ser admitido en los recintos destinados a satisfacer los caprichos de la vanidad ostentosa, se ha impuesto a todas las clases sociales, y a semejanza del proletario orgulloso que no visita al aristócrata y que se complace en que éste lo visite, el sancocho hace ir a la tosca mesa del obrero, que es oficialmente la suya, a los más altos personajes de la ruidosa y flamante clase aristocrática.” Y continúa diciendo: “Por eso el pobre y sencillo plato del pueblo tiene una superioridad reconocida.”

Establece Jiménez la similitud que existe entre la composición del sancocho nocturno y los congregados para el disfrute "... se reúne, sin aparato de títulos ni engrimiento de clases, la ambulante juventud, mezcla social semejante a la del sancocho..."

...Estos sancochos son a veces bailables y entonces revisten mayor interés, porque ya no es solo la glotonería que tiene por testigos a los astros, la que los provoca, sino la emoción incitante del merengue con la alegre muchacha del barrio, o la pecadora forma que se hecha encima los más rabiosos colores del espectro y las más vivas esencias que son, en el típico baile popular, lo que el ají en el jugoso plato que tiene por epílogo la botella de ron...

En la novela de carácter histórico *Anacaona. La reina del Nuevo mundo*, de Hernández Díaz, el autor asegura que ...Guevara alineó rústicas mesas en el gran caney donde se sirvió a los jefes españoles y a los caciques un succulento banquete. (...) y un oloroso ajiaco... A pie de página, define al ajiaco como "Caldo con diferentes "carnes", batata, yuca y otros

tubérculos, que ahora llaman salcocho o sancocho.

La Antología Mayor de la Literatura Dominicana (XIX-XX) incluye al *ingeniero civil y docente universitario*, Pedro Delgado Maglón (1944), un *apasionado de la literatura, la antropología y la sociología*, nacido en La Vega, quien cada semana publica artículos sobre temas diversos, entre ellos de la *idiosincrasia dominicana*. En una de sus obras incluidas en esta Antología, expresa:

... Ahora lo creo con firmeza: la culinaria dominicana no se eleva más allá de las cimas repentinas y fragantes del Sancocho de Siete Carnes. En este caldo solemne hay el conjuro que nos devuelve a un empíreo de plomizas confidencias, de tonalidades ardorosas, de vetustas providencias. Pienso yo que en este plato radican los cimientos de nuestra religión gastronómica, las bases robustas de nuestro credo coquinario, la remota mitología de nuestro politeísmo alimenticio.

El Sancocho de Siete Carnes representa el conjuro sacramental, el Padre Nuestro de la gastrológica nacional.

De modo que el sancocho ha invadido los más variados escenarios de la literatura, y hasta en las que tienen mayor acercamiento a los hechos históricos es fácil encontrar sus huellas. Precisamente el relato *Un sancocho santiagués* es una muestra de lo anterior. En el mismo se narra que:

En el año 1903, en que presidía Don Alejandro Woos y Gil el gobierno dominicano, había en la ciudad de Santiago de los Caballeros una conspiración contra aquel régimen y se concertaba un plan para tomar por asalto la fortaleza de "San Luis". Este plan consistía en la simulación de una fiesta típica en honor de un antiguo general de la Restauración, con el pretexto de celebrar su cumpleaños. Debía ejecutarse un día señalado y a una señal convenida.

La fiesta consistía en un sancocho nocturno.

Habíase escogido para el sancocho una casa, antigua residencia del Gral. Miguel Andrés Pichardo, conocido generalmente por Guelito. Desde la víspera se hablaba del sancocho y no faltaron flores destinadas al viejo militar, las cuales

servirían para dar apariencia de agasajo al artificio. Llegaron a la casa bateas con revólveres, coronadas de lechugas, y macutos de cápsulas disimuladas bajo la complicidad de los mapueyes.

De tal modo se le dio a la reunión el carácter que exigían las circunstancias del momento político, que uno de los conspiradores, maestro de las armas, apodado Yiyí, envolvió en un periódico su sable y partió, con él debajo del brazo, a la casa del sancocho; pero faltaba el criollo guiso democrático, y alguien, que quiso ver la comilona, advirtió por una de las rejas de la casa que sobre una mesa en deplorable ausencia de manteles daban su brillo metálico, a la escasa luz de una linterna, no los cubiertos, armas al servicio de la paz, sino sables y revólveres junto a la botella de Tavares, —viejo ron popular ya célebre en la historia del sancocho cibaño,— y del paquete de cigarrillos abierto sobre la mesa como una arda flor de vicio.

La visión del fiero cuadro llegó, como un relámpago, a conocimiento del Gobernador, que sin pérdida de tiempo

envió guardias con instrucciones muy secretas. A poco, disparos de fusilería alarmaron la ciudad, a tiempo en que los conspiradores huían precipitadamente abandonando el campo y dejando en poder de las autoridades un muerto y cinco heridos.

Al día siguiente una vieja censuraba con dureza la actitud del Gobierno por haber acabado a tiros el sancocho; pero un osado gobiernista que sabía lo del sable llevado entre periódicos, al oír las duras recriminaciones de la vieja, cuya lengua fue siempre azote implacable de aquel régimen, apresuróse a contestarle:

“Sí, vieja, era un sancocho, porque yo vi pasar al General Yiyí con un tenedor debajo del brazo”.

Obsérvese en esta obra la recurrencia del término y cómo se va creando un relato sin separarse de la esencia del encuentro y de la confluencia de situaciones que son condicionadas por el acto a que es llamado el grupo: “disfrutar un sancocho”.

En un libro reciente llamado *Aguacates Juan*, su autor, Lorenzo Vicens, incluye

un pasaje en el que afirma que: ...*Aunque los dominicanos comen aguacate cualquier día y de todas formas, las ventas se disparan los días de lluvia, cuando son buscados para acompañar un buen sancocho...* Esta es una muestra, no sólo de la persistencia del sancocho como alimento y símbolo, sino cómo su presencia demanda la compra y por tanto el momento ideal para la venta de uno de sus acompañantes favoritos, el aguacate. Pero además, deja ver una de sus cualidades: "buen" sancocho y el día para su consumo: los días de lluvia.

El sancocho es una constante en la producción artística de los dominicanos, no sólo en la literatura. En todas las áreas del arte, en la pintura, en el teatro, en el cine, vamos a encontrar, al menos una referencia al plato y su disfrute. Pero su mayor presencia está en la música, y dentro de la música en el más reconocido ritmo musical y bailable dominicano: el merengue. Las siguientes palabras, de Raúl Pérez Peña, defensor del merengue como parte de la cultura dominicana, define el valor que no sólo para él tiene este plato y cómo está directamente relacionado con otros elementos culturales del país, como es la música.

...Integrar la cultura musical con la cultura gastronómica se mantendrá como una asignatura pendiente, mientras aquí no se haga plena conciencia del propósito a nivel institucional y popular. Asimismo, se entiende que en determinados círculos se menosprecie la necesidad de fortalecer en toda la línea nuestra identidad cultural. El sancocho y el merengue son como dos dedos de una mano en la cultura dominicana. Uno es inseparable del otro, y siempre andan juntos. Donde va uno va el otro. Es en ese carril que se desplaza el contagioso Sancocho Prieto del maestro Luis Alberti. En sus diversas interpretaciones. (A mí me gusta más la de Johnny Ventura). Dicho más claro, a quien le gusta el merengue le gusta el sancocho. Y viceversa...

Precisamente el *Sancocho prieto*, alusivo a una famosa variedad de sancocho, se hace eco en diferentes espacios de la vida dominicana. El singular compositor Luis Alberti... creó la letra de este número musical que ha ido pasando de generación en generación por su ritmo y esencialmente por su letra que a seguidas reproducimos:

Sancocho prieto

*Del sancocho prieto
color de tu carne
tú tendrás que darme
porque estoy hambriento.*

*Del sancocho dame,
también de tu amor,
quiero con ardor
yo saciarme el hambre.*

*El humo de la paila
sube tan caliente,
y quema tan ardiente
como quema tu alma.*

*Dentro, la gallina
buele tan sabrosa
como tú, hermosa,
bueles a divina.*

El color oscuro del sancocho depende de los víveres (viandas), de cómo se sofríe la carne (a veces con azúcar), según afirman algunas de las personas que lo elaboran. Otros aseguran que el sancocho prieto, en el cual se basa este merengue, es el que se hace de habichuela y que es común en ciertas zonas del país.

La presencia del sancocho en la música se hace patente en el merengue que

interpreta Yony Ventura, acompañado de Wilfrido Vargas y otros merengueros dominicanos, y donde se define con suficiente precisión el valor del sancocho en la música, al presentar un paralelo entre este y el merengue:

(...)

*Sin la tambora y la güira
el merengue nacional
es un sancocho sin carne
y una comida sin sal.*

*Esa base percusiva
que al merengue le da vida
es la carne del sancocho
es la sal de la comida.*

(...)

A través de esta obra se comparan dos de los elementos más representativos de la cultura dominicana: el merengue y el sancocho. La composición refleja los elementos constitutivos de uno y otro, entrelazándolos para destacar cómo es posible lograr la calidad en ellos. La tambora y la güira son al merengue, lo que la sal y la carne al sancocho, porque para hacer un merengue dos de los instrumentos musicales que no pueden faltar son

la tambora y la güira y en el sancocho, la sal y la carne.

En otro merengue, Yony Ventura en su improvisación expresa:

(...)

*Ponle la tapa al sancocho
que el vecino está borracho.*

(...)

En este caso la obra destaca el lugar en el que es habitual hacer el sancocho en los campos: en una olla, sobre un fogón que se arma en el piso. El borracho refleja la presencia de la bebida en el disfrute del plato.

Pero no es solo en el merengue, otros ritmos musicales se ven contagiados. Para cerrar esta muestra del arte musical mezclado con el sancocho, veamos parte de la letra de la mangulina "Pajarito cantor" y que hemos escuchado en voz de la dominicana Iliana Reinoso:

*...para que bailemos juntos
esta alegre mangulina.*

*Y comamos un sancocho
de tocino y de gallina...*

En esta se relaciona el sancocho con el baile y la diversión. La letra llama a un baile y al disfrute del plato en forma colectiva (todos juntos). Esto testimonia lo que hemos planteado como necesidad del acto de comer el sancocho: debe ser en compañía de otras personas, simplemente porque este no es un plato para el consumo individual como tampoco lo es el baile.

Tanto en la literatura como en la música, y según he mostrado en las páginas anteriores, el sancocho entra a formar parte de una serie de composiciones que lo definen como un elemento identitario de las comunidades dominicanas sin distinción de espacios ni de esencias sociales y culturales que definen estratificaciones y formas de vida. Sobre este plato surgen las más variadas composiciones que, cargadas de paralelismos, analogías y simbolismo refuerzan la persistencia del sancocho y lo revalorizan como medio de identificaciones individuales y colectivas en las perspectivas emic y etic en que son analizados los fenómenos socioculturales; es decir, tanto desde dentro del grupo como desde fuera de él.

A MODO DE CONCLUSIONES

Como término del presente texto, es imprescindible reiterar que el sancocho, en el amplio y complejo sistema de la alimentación dominicana, es un fenómeno sociocultural y una vía para medir diferentes comportamientos y construcciones en los procesos de relaciones humanas. Y es verdaderamente así, porque el sancocho no es tan solo un plato, sino, un símbolo en el que los más diversos componentes representan distintos modos de ser y formas de

comportamiento social de los dominicanos como comunidad extendida por todo el mundo. Dondequiera que vamos, llevamos nuestro sancocho a cuestas como estandarte que nos protege, nos define y nos representa.

Lo analizado aquí acerca del sancocho —desde su esencia en la amalgama de relaciones que se suceden alrededor de la comida, el comer y los comensales, hasta su función como arma esgrimida desde diversos escenarios socioculturales para defender identidades— demuestra porqué este plato constituye un fenómeno que nos acompaña a todos, y desde hace mucho tiempo, en los más impensables momentos y con las más variadas formas de manifestación. Y es que

...el Sancocho convoca un puñado de certezas que, amalgamadas, fundidas, transmutadas en tan venerable potingue, expresan más acerca de nuestra existencia y nuestro origen que todos los libros de historia. Y más, mucho más, que todas las patrañas sobre nuestra aciaga suerte de insulanos...

Por eso es imposible, y hasta inadmisible, que se hable de cultura dominicana y se obvие el tema de la alimentación, y dentro de ella el sancocho, uno de los signos más representativos de la creación sociocultural más auténtica y profunda de este pueblo. El sancocho es tan representativo de las llamadas “nacionalidad” y “dominicanidad” como los símbolos patrios y como la propia historia de este pueblo, porque forma parte de ella, porque ha crecido y se ha renovado día a día sin perder ni esencia ni simbolismo.

Craso error sería, una vez dispuesto a penetrar en las esencias de la cultura dominicana, dejar a un lado o restar importancia al sancocho, un elemento en el que confluyen las más variadas formas de creación cultural. Si se habla del deporte, del merengue, de nuestras playas, de nuestras ilustres figuras o de nuestra historia, siempre habrá que tener en cuenta que el sancocho aparece como un fuerte eje que de un modo u otro los atraviesa y sostiene a todos.

En la República Dominicana el sancocho es un elemento sociocultural de increíble trascendencia. Cada plato de él está cargado de múltiples significados, significados que le

son atribuidos desde las más profundas maneras de hacer y pensar, desde las más auténticas maneras de comportarnos y crear. Porque el sancocho tiene la particularidad de poder dejar el plato para convertirse en un objeto de significados variables y flexibles para así erigirse como pedestal de nuestras más profundas creaciones y recreaciones mentales en la defensa de nuestras identidades.



Impreso en los talleres gráficos de
Editora Búho, C. x A.,
en agosto 2010.
Esta edición consta de
500 ejemplares.



Bismar Galán



Nació en El Pílon, Matías, Santiago de Cuba. Vive en Santo Domingo desde el año 2002, donde fue naturalizado dominicano en el 2006. Es ensayista, narrador y poeta. Ha ganado diversos premios literarios: Concurso de cuento para niños "24 de Febrero" y Concurso "20 de Mayo" en décimas y cuento para niños (Cuba, 2002). Segundo premio del Concurso de literatura deportiva "Juan Bosch" (Santo Domingo, 2006). En el año 2008, mención en el Concurso de cuentos Casa de Teatro y mención en el Concurso de cuentos sobre béisbol de la SEC en República Dominicana. En los premios FUNGLODE 2008: Premio único de poesía "Pedro Mir" y segundo premio de ensayo "Pedro Francisco Bonó". Es Premio Nacional de Ensayo "Pedro Henríquez Ureña" 2009. Ha publicado, entre otras obras: Luna de Plata; La jicotea Lali; y Viruta (infantiles); Ojos verticales, y En la piel de la mirada (poesía); Los retomos del Jefe, y Entre la fe y el play (cuentos); El Licey. Un siglo de identidad y fanatismo; Persiguiendo sueños, y Baní, tierra de chuines... (ensayos).

Del prólogo

El texto de Galán es una muestra de hasta dónde la importancia de los elementos más comunes a la vida cotidiana poseen una conformación social que, por así decirlo, "aterriza" en la convergencia de las diferentes identidades que han servido de base a la cultura dominicana y a los modelos identitarios de hoy día.

MARCIO VELOZ MAGGIOLLO

ISBN 978-99934-48-33-4



9 789993 448334

EDITORIAL | UNIBE