

Festines de forasteros

Quisimos rendir un homenaje a siete personajes del sector gastronómico que viven en Colombia. Indagamos en sus memorias sobre cómo festejaban la Navidad durante su niñez.

Raffaello Di Sauro

Italiano

Chef del restaurante La Famiglia, Bogotá

Desde el ocho de diciembre empezaban las preparaciones. Iba, junto con mi padre, a la vía San Gregorio Armeno, en Nápoles, y comprábamos unas estatuillas de madera para decorar el *presepe* (pesebre). En lo que respecta a la gastronomía, había tres banquetes: una cena compuesta de comida de mar –frutos de mar crudos y langostas–, el 24 en la noche; un almuerzo de pasta corta hecha en casa, con salsa ragú, el 25, y, finalmente, otro almuerzo de caldo de gallina y tortellini, el 26. Las mesas tenían entre 12 y 15 platos cada una; lo suficiente para que todos comiéramos en abundancia. Yo acostumbraba ir a la cocina para probar y aprender todas las recetas que mis tías me enseñaban.

Michel Cedric

Francés

Chef del restaurante San Isidro, Bogotá

Crecí en la región del Loira, en un momento en que la religión había perdido gran importancia. Por eso, cuando nos reuníamos con mi familia, no sabíamos por qué o cuál era la historia detrás del pesebre. Sin embargo, todos los años íbamos donde mis abuelos paternos y lo armábamos. Mis tíos y mi papá se sentaban a beber whisky y a fumar cigarros, refugiándose del frío del invierno y de la nieve que cubría el patio. Luego, entraban y se sentaban a la mesa, donde descansaban cangrejos, ostras, langostinos y un pavo relleno de champiñones. Luego, se ofrecían naranjas y *clementines*, las cuales son muy especiales en Francia durante ese día.

Francois Cornelis

Belga

Chef del restaurante La Cigale, Bogotá

En mi casa, la Navidad era íntima, sencilla y dulce. Nos reuníamos los padres y los hijos, y entregábamos los regalos el seis de diciembre, día de San Nicolás. El 24, había un árbol y un pesebre, ¡pero ya no había regalos! Días antes, mis abuelos engordaban pavos para repartir entre la familia. Mi madre lo adobaba de la manera clásica con tomillo, laurel, zanahorias, cebollas y vino blanco, y lo horneaba durante el día. Cenábamos en el comedor y, por razones que desconozco, mi papá solía comprar música nueva –no particularmente navideña, sino clásica–, para estrenarla durante la cena. El 25 visitábamos al resto de la familia y comíamos las sobras del pavo.

Clementines: llamadas clementinas en castellano, estas frutas son mezclas entre naranjas amargas y mandarinas.

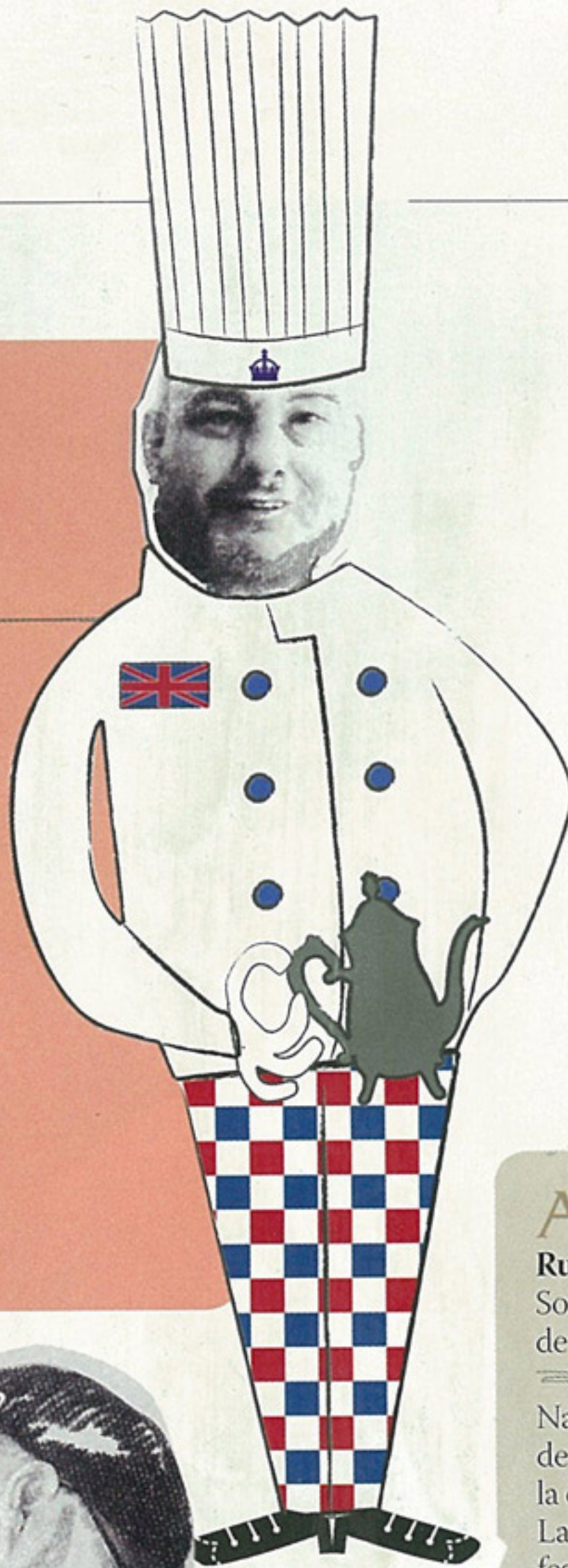


Andrew Blackbourn

Inglés

Chef del restaurante Horacio Barbato, Bogotá

La Navidad en Inglaterra era un evento muy familiar. El 24 en la noche, todos asistíamos juntos a *Midnight Mass* (misa de gallo). Comíamos temprano, para poder ir; generalmente, cordero, carnes frías, quesos, *jellies* y *mousses*. Todos usábamos gorros de colores y disfrutábamos de la velada con numerosos *christmas crackers*. Al día siguiente, al levantarnos, encontrábamos medias llenas de regalos al lado de nuestras camas. Aún guardo una hermosa caña de pescar que recibí a los once años.



Luis Di Mattos

Portugués

Socio del restaurante Mediterránea de Andrei, Bogotá

La noche importante era la del 24. Hacia las diez de la noche se servía bacalao cocinado en agua, acompañado de papas al vapor, hortalizas con aceite de oliva y un adobo de ajo y perejil. En lo que respecta a los postres, siempre había de almendras e higos; uno de ellos era el *bolo rei* (roscón de reyes), una especie de *panettone* de frutas caramelizadas que contenía, en su interior, una haba seca y una medallita de plata. A quien correspondiera el pedazo con la semilla en su interior, tenía que adquirir un nuevo ponqué para la fiesta de reyes el 6 de enero; a quien le saliera la medallita, podía tomarla como un obsequio más: un premio para complementar los regalos que *Pai Natal* (Papá Noel) dejaba en los zapatos que todos disponíamos en la chimenea antes de la *Missa do Galo*.

Andrei Farkas

Rumano

Socio del restaurante Mediterránea de Andrei, Bogotá

Nací en la región de Transilvania y, de joven, viví en Bucarest durante la época del comunismo en el país. La Navidad, por lo tanto, era una festividad laica que carecía de connotaciones religiosas para muchas familias. Días antes del 25, se sacrificaban los cerdos, considerados los protagonistas del almuerzo o de la comida. Con sus partes se hacía toda clase de embutidos y una especie de gelatina de carne. Como guarniciones se servían envueltos en hojas de repollo y un bizcocho de frutas secas. Hacia mediodía, llegaba *moshjerilâ* (Papá Noel) y se repartían los presentes.



Rob Pevitts

Estadounidense

Chef del restaurante Carmen, Medellín

Más que los regalos, lo más importante de esta época siempre fue la comida. La familia de mi padre provenía de Chicago y la de mi mamá de Kentucky. Por eso, nos turnábamos los festejos cada año; siempre, en alguno de estos dos lugares. Sobresalían allí los platos preparados por mis abuelas. Se preparaba pavo, pato, ternera, cerdo, *yams*, camotes, colas de brussels, dulces con malvaviscos y mucho *gravy*. En gran medida, esas cenas y esos almuerzos, del 24 y del 25 de diciembre, alimentaron mi gusto por la cocina y me llevaron a estudiar mi profesión.



Christmas crackers: tubos de papel de colores que emiten un sonido fuerte al ser halados de ambos extremos al mismo tiempo. Son muy populares en Inglaterra, especialmente en Navidad.
Gravy: salsa de origen inglés elaborada a partir de los jugos de las carnes y de la cocción de verduras.
Yams: tubérculos similares a las papas dulces o *sweet potatoes*.