



Fotografía por W.A. Henry / Sociedad Histórica del Estado de Wisconsin

## *Ingredientes Fundamentales: América a Través de la Comida*

**Texto en Español**

Bienvenidos a ***Ingredientes Fundamentales: América a Través de la Comida***. Esta traducción de la exhibición se la proveemos para ayudarles a entender y a disfrutar de su visita.

***Ingredientes Fundamentales*** tiene seis componentes, una sección de introducción y cinco quioscos con diferentes temas. La introducción se titula **Ingredientes Fundamentales: América a Través de la Comida**. Los otros quioscos se titulan: Tierra de la Abundancia, Sabores Locales, Entrega Dinámica, Festivales con Comidas y Cocina Hecha en Casa. Hay un estandarte que tiene estos título para cada sección, así que puede buscarlo para cerciorarse de que está en el punto de origen; despúes, el texto de esta guía es fácil de seguir. Para orientarlos mejor, hay de vez en cuando imágenes visuales que corresponden al texto.

Esperamos que disfruten de ***Ingredientes Fundamentales*** y ... ¡A comer!

# *Ingredientes Fundamentales América a Través de la Comida*

## QUIOSCO DE INTRODUCCIÓN

Organizado por el Servicio de Exhibiciones Ambulantes del Instituto Smithsonian en asociación con su Concilio de Humanidades

El conservador de la exhibición es Charles Camp

Diseñado por SurroundArt

Redactado y producido por la Oficina Central de Exhibición, Instituto Smithsonian

## Texto de introducción

### **Ingredientes Fundamentales: América a Través de la Comida**

¿Somos lo que comemos?

Puede que la comida que está en la mesa de los estadounidenses no defina exactamente *lo que* somos como nación, pero las tradiciones que rodean nuestra comida dice mucho de *quiénes* somos. Las tradiciones relacionadas con la comida, las cuales están arraigadas en siglos de préstamos y compartir, son muy diversas y están en constante cambio.

Sin embargo, las costumbres de la comida se resisten a cambios rápidos; personifican una idea central del experimento norteamericano que ayuda a preservar nuestras identidades diferentes a la vez que las compartimos de que somos una nación que se sostiene por el intercambio de la gente a través de las generaciones, las culturas y la tierra.

“La comida americana” se resiste a tener una definición excepto para decir que es lo que la gente de Estados Unidos cultiva, prepara y come. No existe una receta verdadera sólo algunos **ingredientes fundamentales** que se mezclan constantemente con el paso del tiempo.

**Vitrina que contiene:**

- alimentos misceláneos
- caja de recetas con recetas
- plato Harlequin
- cuchillo, tenedor, cuchara
- tazón de cangrejos de Maryland
- jarrón Mason de los años de 1940
- lata de frijoles negros
- lata de leche condensada
- lata de sopa wontón
- caja de mezcla de beignet

**En el panel A:**

- tarjeta de Florida

**En el panel B:**

- libro “Comamos afuera ” (McDonald’s)
- menú de Lexington Diner
- tarjeta de restaurante de Tejas
- tarjeta de flan congelado de Ted Drewes
- palitos chinos

**En el panel C:**

- 3 paquetitos de semillas (cebollas, zanahorias, calabazas)
- 2 folletos de recetas:
- Recetas de Nueva Inglaterra (Instituto de Artes Culinarias)
- recetas para el refrigerador de la gelatina Knox
- majador de papas
- cuchara de madera
- batidor de huevos

## **QUIOSCO 1: Tierra de la Abundancia (A Land of Plenty)**

### **Introducción**

### **Tierra de la Abundancia**

Detrás de la carne que se encuentra en un guiso en el invierno o de las frutillas en un pastel en el verano hay una red de siglos de tradiciones culinarias y patrones de migración a través de esta tierra de la abundancia.

Los primeros pobladores europeos que llegaron a las costas del Atlántico llevaban consigo comida y tradiciones pero su capacidad de alimentarse a sí mismos en una tierra desconocida aumentó con el conocimiento compartido de los indios oriundos de estas tierras.

La inmigración forzada de esclavos africanos no les quitó completamente a ellos sus respectivas culturas; las tradiciones culinarias africanas comenzaron rápidamente a enriquecer las recetas angloamericanas.

Las tradiciones culinarias de los indios americanos sobrevivieron la esclavitud que sufrieron en el suroeste de EE.UU. para mezclarse con los estilos de la cocina de los colonizadores españoles.

Los inmigrantes asiáticos proveyeron mano de obra para la agricultura de California y para la construcción de los ferrocarriles en el oeste de EE.UU. mientras añadían otro grupo de catadores a la cocina angloamericana.

Estos son unos cuantos de los elementos que se mezclarán para formar la comida de EE.UU.

### **FOTO #20**

Segadores trabajando en un campo de trigo en el estado de Washington cerca del 1900

Sociedad Histórica del Estado de Washington en Tacoma

Olas ambarinas de grano del Viejo Mundo arrasaron la variedad genética de los cultivos nativos y cambiaron el paisaje americano. Hoy en día los científicos y grupos de indios americanos trabajan juntos para conservar, documentar y restaurar los cultivos nativos de aquí para prevenir la baja total en la diversidad agrícola.

## **Subsección 1**

### **Abundancia Natural**

En Estados Unidos hay tanta abundancia de alimentos y posibilidades de producción de alimentos; desde la pesca en las costas del país y en el área de los Grandes Lagos en el noreste, hasta los terrenos para cultivo en la sección del oeste medio del país y las tierras para pastar en el área de los llanos americanos. Esta variedad sostuvo e inspiró a muchas culturas nativoamericanas y a inmigrantes europeos a ver a Estados Unidos como la Tierra Prometida.

FOTO#4

Trigo cortado, 1988

FOTO #5

Rodeo cerca de Seligman Arizona, 1963

FOTO #7

Costa del noroeste del Pacífico, 1986

Fotografía por Robert Glenn Ketchum

“Cuando la marea baja ponemos la mesa”. — Dicho tlingit (indios)

## **Subsección 2**

### **Tema de Interés Mutuo**

Estos son tres métodos básicos de obtener alimentos:

- \*Caza y colección de la caza
- \* Sembrar y cosechar
- \* Cría de animales domésticos

Los indios americanos sembraban, recolectaban, cazaban y pescaban por miles de años; hoy en día los americanos todavía hacen estas actividades, algunos lo hacen para darles de comer a sus familias, otros para tener ganancias o paga y otros lo hacen por deporte.

## **Subtexto A**

### **Caza y Recolección de la Caza**

En el pasado los indios americanos dependían mucho del conocimiento tradicional de las plantas, los animales y los ciclos de las estaciones del año.

Más tarde los europeos que llegaron a estas tierras aprendieron a buscar comida como lo hacían los indios americanos. Una vez que se establecieron, sin embargo, dependían de las técnicas de cultivo que trajeron del Viejo Mundo y suplementaban la dieta con la caza y la colección de la caza.

Aunque hoy en día la mayoría de los americanos hacen uso de los supermercados, todavía hay muchos que cazan y colectan comida silvestre.

FOTO #8

Mujeres de la tribu Cheyenne recolectando frutillas en  
Lame Deer, Montana

Fotografía por George Bird Grinnell  
Museo Nacional de Indios Americanos, N13548

El recolectar alimentos silvestres toma tiempo, paciencia y conocimiento.

FOTO #10

Arriba a la izquierda: Bote para pescar camarones se dirige a pescar en Aransas Pass, Tejas, 1997



FOTO #9

Hombres de la tribu rappahannock halando redes en el río  
Chickahominy en Virginia, 1918

Fotografía por Dr. Frank G. Speck  
Museo Nacional de Indios Americanos, N12638

La pesca comercial americana se estableció a finales del siglo XVIII en Nueva Inglaterra y al este de la región de los Grandes Lagos. Las tradiciones de pesca de los indios americanos son miles de años más viejas.

Los indios americanos establecieron redes de trueque para cambiar pescado por otras mercancías. La industria de pesca europeo-americana usaba tecnología que fue diseñada para pescar grandes números de peces. Se distribuía la pesca a fábricas de conservas o a negociantes que los vendían al público en general.

FOTO #11

Indios natchez cazando búfalos, sacado de un dibujo antiguo de Antoine du Pratz publicado en 1758

Antes de que los colonizadores españoles trajeran caballos al Nuevo Mundo los indios americanos cazaban a pie. Al cosechar solamente lo que necesitaban ellos conservaron la población de bisontes que migraban y otros animales.

FOTO #13

Buscando hongos morillas, Missouri  
Cortesía de la Comisión de Conservación de Missouri

Hay pocos americanos hoy en día que dependen solamente de la caza y colección de la caza para su comida diaria; sin embargo, cuando es la temporada de los hongos morillas, la temporada del salmón, las zarzamoras están maduras, las nueces se caen de los árboles o los gansos emigran, hay muchos americanos que cazan y recolectan con mucho entusiasmo.

## **Subtexto B**

### **Las Haciendas o Ranchos**

La ganadería en las haciendas (ranchos) comenzó en las praderas de España en el siglo XII. En el siglo XVI los exploradores españoles establecieron pequeñas haciendas en las islas del Caribe y en México; desde allí se extendieron hacia California, Arizona y Tejas.

Los lugares inmensos que existen en el suroeste de EE.UU. permitieron que se trabajara en haciendas de forma que no se podía hacer en Europa. Después de la Guerra Civil el trabajo en las haciendas se esparció a través de las Grandes

Praderas. Hoy en día América del Norte es el productor más grande de ganado de todo el mundo.

FOTO #14

Vaqueros de California ejercen su oficio, sacado de una litografía por L.M. Lefevre publicada en 1839, de un dibujo hecho por el Capitán Smyth



Cortesía de la Biblioteca Bancroft, Universidad de California

FOTO B#16

El vaquero Myron Smart atando ganado con lazo en el Rancho Ninety-Six en Paradise Valley, Nevada.  
Fotografía por Carl Fleischhauer / Biblioteca del Congreso

FOTO #17

Rodeo en un rancho en el sur de Tejas cerca del 1920  
Cortesía de los Archivos del Rancho King

Cristóbal Colón trajo caballos y ganado en su segundo viaje a las Américas en 1493. Los exploradores europeos que vinieron después trajeron una gran variedad de ganado y una larga tradición de cría de animales.

### **Subtexto C**

### **Tierras de Cultivo**

Los indios americanos cultivaron por miles de años pequeños lotes de diferentes cosechas. La llegada de los colonizadores ingleses en el siglo XVII cambió mucho la forma en que se cultivaba. Los colonos tuvieron una oportunidad: adoptar los cultivos que cosechaban sus vecinos los indios americanos como el maíz y la calabaza,

o plantar los cultivos que ellos conocían como el trigo y la cebada.

Escogieron lo que conocían y necesitaban cultivar lo suficiente como para pagarles de vuelta a las compañías exportadoras que los habían patrocinado en sus viajes al Nuevo Mundo. Los colonos plantaron grandes trechos de granos del Viejo Mundo que sobrepasaron los cultivos nativos.

FOTO #18

“Villa india de Secoton,” 1585–86

Dibujado por John White

Autorizado por el Fideicomiso del Museo Británico

Derechos de autor del Museo Británico

Los indios americanos domesticaron miles de variedades de plantas en Norteamérica. Muchas de las tribus practicaban el cultivo y cultivaban lo suficiente para alimentar a su tribu y para tener una reserva para el futuro. Este dibujo por el colono inglés John White representa una villa de indios algonquian cerca del Río Pamlico en el estado de Virginia.

FOTO #21

Mejicanoamericanos cultivando lechuga en California, 1963

Fotografía por Burk Uzzle

Todavía existen muchos tipos de cultivos que requieren mucho trabajo a pesar de los adelantos en la tecnología. Los trabajadores migrantes han proveído por muchas generaciones mano de obra barata en la época de la cosecha y para plantar.

FOTO #22

Finca de zanahorias Bolthouse en Bakersfield, California, 2001



En el siglo XX la producción y distribución de productos y máquinas agrícolas aumentaron el cultivo de un solo tipo de producto a una escala inmensa; a través de estados como Indiana, Illinois, Iowa y Kansas los campos de maíz, trigo y soja se expanden hasta el infinito. Esto se repite en plantaciones cítricas en el estado de Florida, fincas de vegetales en California y huertos de frutas en la región alta del medio oeste de EE.UU.

**Subtexto C-1**

**Cultivo en Plantaciones—El Azúcar y el Arroz**

El azúcar y el arroz, dos cultivos que requirieron mucho trabajo, crearon el sistema de plantaciones en el sur de EE.UU. que dependían de igual manera de la mano de obra barata de los esclavos y de la tierra fértil. El cultivo de la caña de azúcar dependía del trabajo de los africanos, el arroz crecía debido al conocimiento que los africanos tenían de la agricultura.

Los colonos españoles y portugueses introdujeron la caña de azúcar en el Caribe en el siglo XVI, ésta floreció durante el “comercio triangular” del siglo XVIII que era: los dueños de las plantaciones del Caribe importaban esclavos de África y exportaban azúcar y melaza de Nueva Inglaterra donde la melaza se convertía en ron y éste se enviaba a África para cambiarlo por más esclavos. Los dueños de plantaciones en el sur de EE.UU. descubrieron que los esclavos que provenían de Sierra León y otras partes de la costa del oeste de África eran peritos en el cultivo del arroz; este conocimiento fue apropiado rápidamente en especial en la costa del estado de Georgia y de Carolina del Sur.

FOTO #24

Trabajadores en una plantación de caña de azúcar

El gusto y la demanda por el azúcar se estableció en Europa y viajó a las Américas con los primeros colonos españoles e ingleses. Para la década de 1790 se cultivaba la caña de azúcar en el estado de Luisiana por esclavos africanos. Se conocía esta industria por el trato cruel hacia los esclavos pero dependía de su trabajo para mantener sus ganancias.

FOTO #25

Trabajadores chinos en una plantación en Luisiana del siglo XIX

Luego de que Estados Unidos abolió la esclavitud los dueños de las plantaciones de azúcar reemplazaron el trabajo de los esclavos con trabajadores migrantes a quienes les pagaban muy poco.

FOTO B#26

Arroz hoeing en Carolina del Sur cerca del 1900

Sacado de la colección de fotografías de la Sociedad Histórica de Carolina del Sur (39/009/003)

FOTO #27

Sacando arroz de una plantación en el Río Savannah en Georgia

## **Reseña al lado**

### **La Granja/Finca Familiar**

La granja de la familia ocupa un puesto muy especial en el corazón de la identidad angloamericana.

Los fundadores de EE.UU. creían que las granjas eran un componente importante para la nueva república:  
los granjeros serían dueños y mejorarían la tierra . . .  
los granjeros proveerían alimentos para sus familias y superávit para la venta en casa y fuera del país . . .  
los granjeros defenderían sus inversiones contra la naturaleza, sus enemigos y déspotas políticos. . .  
En fin, los granjeros serían buenos ciudadanos en la nueva democracia.

Aun con los cambios importantes que han ocurrido en el último siglo en la agricultura y en la democracia la granja sigue siendo un ícono angloamericano.

FOTO #28

“La residencia de David Twining 1787”

Por Edward Hicks

Cortesía del Centro de Artes Folklóricas Abby Aldrich Rockefeller

Comenzando en el 1493 el Viejo Mundo mandó una variedad de animales domesticados a las Américas: burros, chivos, ovejas, cerdos, gansos, pollos — en fin, casi todos los animales que asociamos con las granjas comunes en Estados Unidos.

FOTO #29

Izquierda:

Arando en la primavera en Nueva Inglaterra, 1899

Fotografía por George Tingley

FOTO #30

Granja lechera en Viroqua, Wisconsin, 1942

Fotografía por J. Vachon / Biblioteca del Congreso

En los últimos 50 años las grandes industrias de producción y distribución de productos y maquinarias agrícolas han amenazado la existencia de la granja familiar tradicional. Sin embargo, la granja se resiste a extinguirse; todavía se piensa de ella que es una empresa animada y un buen sitio para criar una familia.

FOTO

Granja familiar, 2002

Fotografía © Peter G. Beeson

## **Chismes/anécdotas**

FOTO #32

Cerdos

Los colonizadores españoles e ingleses trajeron cerdos al Nuevo Mundo. Los colonizadores españoles encontraron que las condiciones en el suroeste de EE.UU. no eran adecuadas para la producción a gran escala de cerdos. Los granjeros ingleses llevaron los cerdos a la costa del este, atravesaron las Montañas Apalaches hacia el sur y el medio oeste donde el ganado porcino creció hasta hacerse una industria importante.

FOTO B#33

Tomates

Los tomates provienen de Suramérica, tal vez de Perú o Ecuador. Los europeos creyeron por mucho tiempo que eran venenosos hasta que los cocineros franceses e italianos descubrieron que no sólo se podían comer sino que también eran deliciosos. Ya para mediados del siglo XIX los inmigrantes franceses e italianos habían hecho popular el tomate en EE.UU. y las granjas de vegetales de California y del sureste del país comenzaron a producir esta fruta en grandes cantidades.

FOTO #35

Maíz

El maíz primero fue aclimatado en las regiones montañosas de Méjico donde por siglos los indios lo producían de un grano silvestre pequeño hasta las mazorcas grandes que conocemos hoy en día. El maíz llegó a ser uno de los primeros productos de exportación en EE.UU. en los siglos XVII y XVIII.

## QUIOSCO 2: Sabores Locales (Local Flavors)

### **Introducción**

### **Sabores Locales**

Nombre un alimento, nombre un lugar: el maíz de Iowa, las papas de Idaho, los ajíes de Tejas, las naranjas de Florida, la barbacoa/parrillada de Memphis. Hay tantas regiones y ciudades que se conocen por sus comidas que son tan características como su clima, paisaje o sonido de su acento local.

La comida es el regalo que nos da la tierra y el trabajo de las manos de los hombres; tiene un poder inigualable que conecta a la gente con el lugar para crear la identidad de una comunidad o región y para sembrar una memoria perdurable para la gente que la visita.

### FOTO #36

Rompecabezas de la victoria de la vida industrial americana  
Hecho por G. J. Hayter & Co., Boscombe, Bournemouth, Inglaterra

### FOTO #37

Arriba:  
Puesto en la carretera, Grandy, Carolina del Norte, 2002



Fotografía por Terri L. Cobb

### Subsección 1

### **Lo Local en un Lugar**

Si le gusta un durazno de Georgia o un ají de Nuevo Méjico el estar cerca del producto define su frescura. Esto significa, por ejemplo, los cangrejos azules en Maryland de la Bahía Chesapeake o los cangrejos dungeness de la costa del Pacífico de California. Los alimentos locales distinguen al lugar de donde provienen.

La inmensidad y variedad del paisaje estadounidense, su clima y gente proporciona una cantidad de productos y comidas. El llegar a entender los diferentes lugares de EE.UU. a través de sus sabores locales puede ser una aventura muy agradable.

### **Subtexto A**

### **Cómo Leer las Carreteras**

“Madurado en el árbol”, “madurado en la parra”, “la pesca del día”, o “Ud. lo recoge” son frases que tientan el paladar. Por supuesto que mientras más cerca esté el alimento de donde se produjo va a ser más fresco.

Ya que gran parte de nuestros alimentos están procesados, empacados, refrigerados y reconstituídos antes de probarlo la frescura tiene un encanto muy poderoso para nosotros. Aun las “especialidades locales” a veces se producen en otro sitio y se transportan.

Los terrenos cultivados listos para la cosecha, los botes llenos de la pesca del día o los puestos en las carreteras de frutas y vegetales frescos son las pruebas mejores de lo que es en verdad “local.”

FOTO #38

**Puesto en la carretera, Compañía Monomonee River Boom en Marinette, Wisconsin, 1895**

Fotografía por W.A. Henry / Sociedad Histórica del Estado de Wisconsin

Los puestos en la carretera al lado de los sembrados del producto que se vende son los que de por cierto les van a ofrecer los mejores productos frescos.

FOTO #39

**Birmingham, Alabama, 1936**

Fotografía por Walker Evans / Biblioteca del Congreso

FOTO #40

**Colgando ajíes chili para que se sequen en Nuevo Méjico por los años de 1960**

Fotografía por Dick Kent

Es muy probable que los indios americanos y los hispanos de la región del suroeste de EE.UU. hayan sido los primeros que usaron la técnica de poner los ajíes en ristras para colgarlos y secarlos en el sol caliente del desierto.

FOTO #41

Trabajando en un huerto cítrico en Florida por 1970  
Tarjeta publicada por Colourpicture

### **Subtexto B**

### **Mercados y Plazas del Mercado**

Las plazas del mercado donde se venden alimentos cosechados del lugar se remontan a tiempos pasados cuando casi todos los alimentos frescos provenían de lugares locales. El encanto de esta forma “a la antigua” de vender está muy arraigada; hay muchas plazas del mercado históricas que han sobrevivido y hasta prosperado contra viento y marea en la era de los supermercados modernos.

Parte de la atracción hacia los mercados es el tener contacto con otras personas del lugar y la oportunidad de compartir noticias locales.

FOTO #42

Mercado italiano en Filadelfia, Pennsylvania, por 1985  
Tarjeta publicada por Art Color Card Distributors, Filadelfia

Mercados, puestos en las aceras y tiendas que están al aire libre atraen a las personas a comprar en el sur de Filadelfia. Los mercados siguen siendo lugares importantes donde se conectan la gente de diferentes culturas y las que llevan mucho o poco tiempo en el lugar.

FOTO #43

Carrito de vegetales y frutas en Baltimore, Maryland  
Fotografía por Steven Cummings

Los productos que se siembran cerca de los centros urbanos siempre han sido transportados a éstos para venderse; esta tradición sigue siendo importante en donde los vendedores gritan para anunciar que tienen sandías, cangrejos, ostras y maíz dulce frescos que venden de carretas tiradas por caballos.

FOTO #44

Mercado fresco en Nueva Orleans por 1950  
Fotografía por Robert Holmes/© CORBIS

FOTO #45

Hay centenas de nacionalidades como italianos, alemanes, africanos del norte, chinos, españoles, vietnameses, irlandeses e ingleses que se unen en el Mercado Francés. Los mercados ofrecen un punto de entrada al comercio local para los inmigrantes recién llegados a Nueva Orleans. Pete Hanada y su hija Judy en el Mercado de la Plaza Pike en Seattle Washington  
Fotografía por John Stamets

Algunas personas traen sus tradiciones familiares al Mercado de la Plaza Pike. El padre de Pete Hanada traía productos al mercado a caballo y en carreta.

### **Subtexto C**

### **Productos Favoritos de la Región**

Las especialidades de cada región a veces le deben más a su herencia étnica que al clima o a la tierra.

El que se coman las salchichas bratwurst, sauerbraten y spaetzle en algunos estados de la región de los Grandes Lagos es prueba de la herencia alemana en la región. En esta misma región el que coman “pasty” (un tipo de empanada de carne y papas) apunta a las tradiciones de Cornualles. Kielbasa y pierogies son comidas favoritas de muchos polaco-americanos de Pittsburgh. Muchos sitios de comida en Dearborn, Michigan venden pan, shish kabob y baba ganoush al estilo del Oriente Medio; esto no es una sorpresa ya que esta región tiene una de las poblaciones más grandes de gente del Medio Oriente en Norteamérica.

Foto de tarjeta postal #46

Picnic donde se cuecen almejas al estilo de Nueva Inglaterra en Orrs Island, Maine por 1930  
Sociedad Histórica de Maine

El hacer picnics donde se cuecen almejas sólo se incorporó en la cocina yanqui a finales del Siglo XVIII pero a muchos nuevoingleses les gusta la leyenda de que los indios les enseñaron a los colonos a cocinar almejas, langostas y otros alimentos locales en hoyos rodeados de piedras en la playa. Aunque se dice que la tradición no ha cambiado, los cocineros de almejas han modificado tanto los alimentos como las técnicas a través de los años para amoldarse a las circunstancias cambiantes y al gusto de la gente.

Foto de tarjeta postal #47

Haciendo “burgoo” en el Kentucky viejo por 1900



Biblioteca y museo de Kentucky, WSU

El plato típico de Kentucky es una sopa que tiene muchos ingredientes que se cocinan en ollas grandes hasta que se espesa y se convierte en un guiso único. Los pioneros que la inventaron la llamaron “burgoo”. Hoy en día por lo general la carne de ternera y pollo reemplazan la de zarigüeya y ardilla; sin embargo, lo más importante es la preparación para hacer burgoo que la lista de los ingredientes que la componen.

#48 – FOTO

Cocinando, Cajun Mardi Gras, Mamou, Louisiana, 1980  
Fotografía por Philip Gould / © CORBIS

La comida de ascendencia francesa típica del estado de Luisiana que en inglés se conoce como “cajun” (suena como “kéiyun”) se hizo picante sólo después de que los británicos sacaron a la fuerza a los colonos franceses llamados “acadianos” de Canadá y los reestablecieron en la parte sur de Luisiana. El “gumbo” cajun nació cuando la cocina francesa conoció el quimbombó (guingonbó) africano que los africanos del oeste llamaban “guinbombo”, los ajíes de los indios americanos y los mariscos de Luisiana.

## **Subsección 2**

### **Símbolos y Realidad**

Muchas veces la comida es primordial en la imagen popular de un lugar en específico. Las papas de Idaho están íntimamente ligadas con las papas fritas doradas en la mente de la gente. El pan de levadura simboliza a San Francisco. Pizza hecha en ollas hondas hacen pensar a uno en Chicago. El sirop de arce de Vermont se pone sobre panqueques en todo el país.

Añada comida al lugar y una identidad nace. Estas conecciones tan poderosas se hacen aún más vívidas si se promueven con gran destreza.

FOTO #67

Arriba:  
Museo Conmemorativo Nacional de Pesca de Agua Dulce  
en Haywood, Wisconsin, 1984  
Fotografía por David Graham

FOTO #68

Tarjeta de publicidad,  
Frijoles cocidos al estilo de Nueva Inglaterra,  
St. Albans, Vermont

FOTO #54

Tajeta postal de frijoles de Boston

Publicidad de frijoles cocidos (izquierda) y en una tarjeta postal de Boston (abajo)  
Servicios de Tarjetas Postales Klein, Hyde Park, Massachusetts

Por lo general se le da crédito a Boston (“el pueblo de los frijoles”) por los frijoles cocidos, pero este plato era muy popular en todas las colonias americanas. Ya que los frijoles cocidos de Boston requieren de un proceso para cocinarlos lento y largo se podía preparar este plato un día antes, lo que lo hizo muy famoso con las personas religiosas que no podían trabajar en el día de reposo (sábado o domingo).

## **Subtexto A**

### **Imagen e Identidad**

Los símbolos que unen las comidas y los lugares tienen su propia historia política, promocional y comercial, otros desafían la lógica.

OBJETO #49 Imán de una canasta de pan de Kansas

OBJETO #50 Tarjeta postal de los sembrados de trigo en Kansas

OBJETO #51 Tarjeta postal de las papas grandes de Idaho

OBJETO #52 Llaverito de las papas para cocer de Idaho

Las tarjetas postales, los llaveritos y los imanes para el refrigerador fortalecen la conexión que existe entre la comida y el lugar.

OBJETO #53 Imán de la Ciudad de Traverse

Los más de dos millones de cerezos en la región le dan a la Ciudad de Traverse en Michigan el derecho a autodenominarse como “la capital de las cerezas del mundo”. Cerca de  $\frac{3}{4}$  de todo el cultivo de cerezas acres se produce ahí; este tipo de cerezas es ideal para hacer pasteles, compotas, jaleas y jugos.

OBJETO #55 Trébede para cangrejos de Maryland

OBJETO #56 Placa (matrícula) del estado de Georgia

OBJETO #57 Llaverito de Atlanta con un durazno

OBJETO #58 Tarjetas postales de Georgia

El durazno no se convirtió en la fruta estatal de Georgia hasta 1995, pero el público asocia la fruta con este estado desde por lo menos 100 años atrás. Cerca del 1900, cuando muchos de los estados del sur se conocían por el cultivo del durazno, Ty Cobb, un joven pelotero georgiano recibió el apodo de “el durazno de Georgia.” Cuando Cobb apareció fotografiado comiendo duraznos, lo que atestiguaba que le daban energía, Georgia recibió el título que ningún otro estado pudo rivalizar.

OBJETO #59 Imán de una piña de Hawaii

Hawaii dejó de producir piñas para el mercado americano de conservas de frutas hace como 25 años cuando el aumento en los precios de los bienes raíces hizo que el cultivo en grande escala no fuera atractivo para los terratenientes; sin embargo, la piña sigue siendo un símbolo poderoso que todavía recuerda la cultura tan característica de la isla.

- OBJETO #61 Broche de una olla o caldero de hierro
- OBJETO #62 Broche de salsa para las papas fritas
- OBJETO #63 Broche de las papas “Funeral”
- OBJETO #64 Broche de la gelatina verde de Jell-O
- OBJETO #65 Broche de “Mis comidas favoritas”  
Cuando alguien dice “Utah,” ¿en qué comida Ud. piensa? Los organizadores de los Juegos Olímpicos del Invierno del 2002 en Salt Lake City usaron broches para coleccionar para mostrar algunas comidas locales favoritas. La salsa para las papas fritas es una mezcla de ketchup y mayonesa que se sirve con papas fritas. Los utanos comen más gelatina verde por cápita que casi cualquier otro americano.
- OBJETO #69 Bolsa de pan para el pan de levadura de San Francisco
- OBJETO #70 Caja de cultivadores de Dakota
- OBJETO #71 Saco de arpillera de los maníes de Virginia de Whitley  
  
Cuando las compañías de alimentos venden productos locales favoritos en otras partes del país ellos hacen resaltar en el envase o embalaje el lugar de donde proviene para darle un aire de autenticidad al producto.
- OBJETO #60 Gorros de la “cabeza de queso” de Wisconsin (colgado al lado del espejo)  
  
¡Pruébese uno!  
El orgullo que siente la gente de Wisconsin de ser el principal estado en productos lácteos llevó a los aficionados del equipo de fútbol americano Green Bay Packers a transformar un insulto en el emblema del orgullo al adoptar

el “cabeza de queso” como símbolo de su devoción. ¿Es esto el poder de la comida y el lugar o simplemente, como lo dice un anuncio americano, “el poder del queso”?

FOTO: cabeza de queso

Aficionado del equipo Green Bay Packers, 2002  
Green Bay Packers/Estudios Harmann

### **B-Reseña al lado**

### **Monumentos a la Comida**

Palacios hechos de maíz, mantequilla moldeada para verse como una vaca real, monumentos que muestran copias gigantescas de comidas locales. Estos puntos de exclamación puestos en el paisaje muestran orgullo y aseguran de que no nos olvidemos de la comida que vimos y dónde la vimos.

FOTO #66

Palacio de maíz en Mitchell, Dakota del Sur



Cámara de comercio de Mitchell

El Palacio de Maíz de Mitchell fue decorado por primera vez en el lugar donde está en 1921. Desde entonces y cada año se presentan murales frescos hechos de maíz y otros granos. Dakota del Sur es uno de los estados que produce más maíz del país.

## Chismes/anécdotas

FOTO #77

Pizza de Chicago hecha en ollas hondas

En la década del 1970 cuando la pizza se hizo la comida favorita de los americanos las frases “al estilo de Chicago” y “plato hondo” identificaban una subespecie de pizza que contenía más masa, más salsa y más de todo. Al contrario de esto, la pizza al “estilo de Nueva York” vino a significar una pizza que se podía doblar con facilidad y comerse con una sola mano. El nombre de los lugares ayudó a vender pizzas de costa a costa del país.

Fotografía Kelly-Mooney / © CORBIS

FOTO #78

Bistec de queso de Filadelfia

“Pat’s King of Steaks” es la sede del bistec de queso de Filadelfia que es un sandwich que se inventó en la década de 1930 en un puesto de la Familia Olivieri en el Mercado Italiano de la ciudad. La confección de capas de bistec de costilla, queso derretido y cebollas hechas a la parrilla es a la vez italiano-americano, de Filadelfia y de clase obrera, como el barrio en que nació.

Bob Krist / © CORBIS

FOTO #79

Taco de pan frito

El taco navajo se sirve en powwows, ferias, festivales, días festivos y comidas en la iglesia. Aunque no es un plato tradicional se asocia tanto con los indios americanos de todas partes que aún los mismos indios piensan que es un plato “indio”. El taco navajo combina un alimento indio, el pan frito, con aderezos que es típico de los tacos del norte de Méjico. Sus ingredientes — harina de trigo, manteca, carne y tomates — se originaron en Méjico y Europa y muestra cómo se comparten las costumbres culinarias.

Catherine Karnow / © CORBIS

## **QUIOSCO 3: Entrega Dinámica (Dynamic Delivery)**

### **Introducción**

### **Entrega dinámica**

La Revolución Industrial reestructuró a Estados Unidos y su dieta alimenticia.

A finales del Siglo XVIII, 3.8 millones de la población de cuatro millones de americanos vivían en granjas que producían la mayor parte de sus mismos alimentos; pero en el siglo XIX hubo un auge de industrias nuevas en la minería, fábricas y metalistería. Las ciudades crecieron, muchos de los inmigrantes que trabajaban para estas industrias nuevas dependían de otras personas para que les proveyeran sus alimentos.

Una tendencia que comenzó después de la Guerra Civil empezó a acelerarse: había menos granjeros en granjas más grandes y eficientes que producían suficientes productos para alimentar las ciudades en crecimiento. Esta producción y entrega intensivas de alimentos por todo el país fue posible por los adelantos tecnológicos dinámicos que hubo en cada campo relacionado; desde la preservación a la transportación y del mercadeo a la cocina familiar.

FOTO #94

Arriba:  
Fábrica de conservas en Ripon, Wisconsin, 2002  
Cortesía de [www.mealtime.org](http://www.mealtime.org)

FOTO #80

Marcas nacionales en el paisaje rural, por 1980  
Abajo:  
Paisaje del nombre de una marca  
Fotografía por Robin Johnston  
Cortesía de la Asociación de Cultivadores de Maíz

FOTO #88  
[en un panel transparente]

Abajo:  
La Sra. Earl Warren, esposa del gobernador de California, les pone la etiqueta a sus conservas con su hijo Robert en 1941  
Biblioteca del Congreso

## **Subsección 1**

### **La Revolución de las Conservas**

Los indios americanos y los primeros colonizadores azucararon, curaron con sal, secaron y ahumaron sus alimentos, métodos de preservación que se desarrollaron a través de muchos siglos. Luego, en el siglo XIX los americanos europeos añadieron nuevos métodos de enlatar y congelar los alimentos.

La transportación fue evolucionando al mismo tiempo; primero los ferrocarriles y buques a vapor y luego las carreteras, las líneas de camiones y los aviones. A medida que convergieron la tecnología de conservar los alimentos y la transportación cambiaron la forma en que los granjeros sembraban y los americanos comían.

## **Subtexto A**

### **El Enlatado**

En 1819 William Underwood trajo una innovación francesa a Estados Unidos: cómo conservar la comida cocinada sellándola en envases sellados al vacío. Underwood comenzó a enlatar frutas, pepinos y condimentos en jarras de vidrio que por la década de 1930 se convirtieron en latas de hojalata. Para la década del 1870 Estados Unidos enlataba más variedad de productos en grandes cantidades que cualquier otro país.

Los empresarios desarrollaron métodos para enlatar a escala industrial y ya para la Segunda Guerra Mundial la industria de alimentos enlatados estaba en su apogeo. Hoy en día los americanos consumen más de 200 millones de comidas y bebidas enlatadas al día.

cuatro latas en el estante:  
OBJETO #96

La de frutas marca Del Monte

Cuando en 1849 ocurrió la fiebre del oro en California la población de San Francisco aumentó de 5.000 a 35.000 en un año. Francis Cutting vio la oportunidad de hacer dinero en la lucha por buscar comida; él comenzó a alimentar a los mineros con pepinos enlatados tipo “pickle”, frutas y

vegetales. Con el tiempo su negocio próspero recibiría el nombre de marca Del Monte.

OBJETO #98

Leche condensada marca Eagle (águila)

OBJETO #100

Lata de sopa marca Campbell

OBJETO #102

Lata de marca Heinz

FOTO #97

Anuncio de Borden

Anuncio de la leche condensada marca Eagle, cerca del año de 1890

Colección de Negocios Americanos Warshaw, Centro de Archivos, Museo Nacional de Historia Americana, Centro Behring, Instituto Smithsonian

Gail Borden quería desarrollar una leche conservada nutritiva que no se dañara. Su oportunidad comercial se realizó cuando tuvo la oportunidad de proveer leche condensada como ración en el campo de batalla para los soldados de la Unión en la Guerra Civil.

FOTO #99

Línea de montaje de cerdo y frijoles de Campbell cerca del 1900

Archivos de la Compañía de Sopas Campbell

Joseph Campbell comenzó a enlatar tomates en Camden Nueva Jersey en 1869. Él aspiraba a construir su compañía con la obligación de proveer alimentos baratos, nutritivos y convenientes.

FOTO #101

La Compañía de productos alimenticios H.J. Heinz en Pittsburgh, Pennsylvania, cerca del 1900

Colección de Negocios Americanos Warshaw, Centro de Archivos, Museo Nacional de Historia Americana, Centro Behring, Instituto Smithsonian

Henry J. Heinz comenzó embotellando rábano picante en una fábrica en Pittsburgh en 1869; pronto comenzó a enlatar pickles y ketchup (salsa dulce) proveyendo así muchos ingredientes que estaban fuera de temporada todo el año.

FOTO #82

Etiqueta de una lata, duraznos amarillos marca Oro, Fontana & Co., San Francisco

FOTO #83

Etiqueta de una lata, frijoles rojos franceses marca Joan of Arc, Illinois Canning Co., Hoopeston, Illinois, 1896

FOTO #84

Etiqueta de una lata, compañía de enlatados A. Anderson, Camden, Nueva Jersey, cerca del 1900

Abajo:

Etiquetas de latas, 1890–1900

Colección de Negocios Americanos Warshaw, Centro de Archivos, Museo Nacional de Historia Americana, Centro Behring, Instituto Smithsonian

### Subtexto

### **Enlatado Casero**

Antes la gran parte del enlatado por lo general se hacía en casa guardando las cosechas del verano para usarlas en el invierno. Durante la Segunda Guerra Mundial el gobierno de Estados Unidos promovió el envasar en casa para mejorar la dieta de sus ciudadanos y para hacer buen uso de la cantidad excesiva de frutas y vegetales. Algunas fábricas pequeñas de conservas se pusieron a la disposición para el uso de la comunidad en general.

#87 - FOTO

La Sra. Frank Jacobs envasando peras en Madison County, Alabama, 1941



Biblioteca del Congreso

#89 – FOTO

Fábrica de envases de la comunidad en Jeffersontown, Kentucky, 1943

Biblioteca del Congreso

Después de la Segunda Guerra Mundial las compañías nacionales dejaron a un lado las fábricas locales para ganar control del mercado de comidas enlatadas. En 1940 había más de 10.000 fábricas enlatadoras en EE.UU.; para 1950

había menos de 1.000. El envasar en casa se relegó casi exclusivamente a un pasatiempo.

OBJETO #85

Tapas para envasar tipo “Klik-it” cerca del 1950  
John Mason desarrolló las jarras Mason — una jarra de vidrio con tapa selladora y un anillo de metal — en 1880 mostrando el camino hacia una dieta más variada en el año para muchas familias que tenían huertos caseros.

OBJETO #90

El libro de conservas caseras

### **Subtexto B**

### **La Refrigeración**

Los refrigerantes del siglo XIX eran el hielo natural y más tarde el hielo con sal que se usaban en furgones diseñados especialmente para transportar frutas, vegetales y carnes desde el medio oeste de EE.UU. al resto del país. Esto causó un cambio indudable en el tipo de alimentos disponibles para los americanos. El desarrollo más tarde en el siglo de la refrigeración mecanizada simplificó el proceso de transportar y almacenar alimentos.

FOTO #103

Recolectando hielo en Connecticut, 1907  
Sociedad Histórica de Connecticut, Hartford, Connecticut

El recolectar hielo natural de los lagos claros de Nueva Inglaterra y luego transportarlos a puertos más cálidos como el de Charleston era una industria millonaria después de la Guerra de la Revolución.

FOTO #105

Almacén refrigerado, Washington, D.C., 1942



Biblioteca del Congreso

Un carro de ferrocarril refrigerado necesita un almacén refrigerado que reciba el cargamento. La primera unidad de refrigeración mecánica comercial se instaló en un almacén de Luisiana en 1868. Para el 1901 había 600 almacenes refrigerados mecánicos por todo el país.

### Reseña al lado

### **Alimentos Congelados**

Durante una expedición en 1914 que hizo Clarence Birdseye a Labrador en Alaska él vio pescadores esquimales que almacenaban la pesca en hielo y la sacaban semanas más tarde sin que se les dañara. En 1925 Birdseye desarrolló una forma comercial de congelar pescado pero había muy pocos americanos que podían almacenar comida congelada en casa.

Luego, al principio de la Segunda Guerra Mundial el ejército ordenó 70 millones de libras de alimentos congelados; estas órdenes y el hecho de que los alimentos congelados no estuvieran racionados durante la guerra llevó a que se mejoraran rápidamente los métodos de procesar alimentos y ayudara a crecer a las compañías como General Foods y Swanson. Después de la guerra casi todos los americanos tenían congeladores aunque éstos eran lo suficientemente grandes como para guardar sólo un cuartillo de galón de helado.

FOTO #106

Exhibición de alimentos congelados Birdseye, 1950

OBJETO #107

Empaquetar alimentos congelados

Las primeras comidas congeladas y preparadas se vendieron en 1951, por lo general pasteles de pollo, pavo y carne. Las comidas precocinadas conocidas en EE.UU. como “TV dinners”, que son comidas en una bandejita que son fáciles para comer en frente del televisor, salieron al mercado en 1954 con el propósito de ajustarse a otro fenómeno que arrasaba al país, la televisión.

## Subsección 2

### **Distribución y Mercadeo**

La preservación de los alimentos y la distribución de éstos a nivel nacional dieron comienzo a las tiendas de comestibles/abarrotes de autoservicio. Los anuncios, en especial los televisados, tuvieron mucha influencia en los hábitos de compras de los consumidores. Muchas personas no seleccionaban en base a su lealtad por un repostero o carnicero local, desde ese momento su lealtad recaía en nombres de marcas nacionales.

FOTO #108

Dentro de una tienda de abarrotes  
American Heritage cookbook

Bien diferente a los “autoservicios”: los compradores de las tiendas de abarrotes del siglo XIX le daban una lista al dueño de la tienda y esperaban que les trajeran todo en la lista. Las tiendas compraban mercancía al por mayor y la distribuían en unidades más pequeñas. Antes del período de los nombres de marcas la harina estaba en toneles grandes que sólo tenían una etiqueta que decía “harina”.

FOTO #110

De compras en Piggly Wiggly, el primer supermercado de autoservicio en Memphis Tennessee, 1918



Fotografía por Clifford H. Poland / © CORBIS

Clarence Saunders de Memphis Tennessee desarrolló la primera tienda de abarrotes de autoservicio a gran escala en 1916. Las marcas famosas como Purina llenaban los

estantes al lado de otras marcas locales que no eran famosas.

### Subtexto A

### Construyendo Marcas de Fábrica

Las tiendas de autoservicio pusieron en manos del consumidor el poder de seleccionar lo que querían, señal del cambio de los días de las tiendas de abarrotes a la antigua. Después de la Segunda Guerra Mundial las compañías de alimentos usaron campañas de publicidad a nivel nacional para grabar en la memoria de los consumidores los nombres de las marcas de comidas.

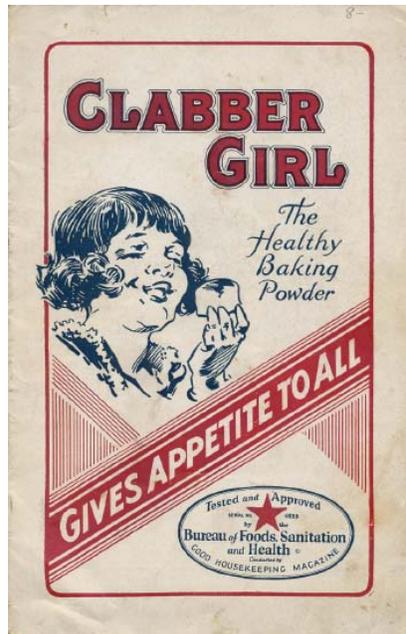
FOTO #115

Betty Crocker en 1936  
Cortesía of General Mills Archives

Los productos hechos en fábricas se vendían mejor con la ayuda de personajes creados por las agencias de publicidad. Las compañías crearon personajes como Aunt Jemima (1893), los niños Campbell (1901), Mr. Peanut (Sr. Maní) (1918), el Gigante Verde (1925), Betty Crocker (1936) y el Tío Ben (por 1945).

GRAPHIC:

La chica Clabber



En la vitrina:

OBJETO #114

Figura del niño de masa de Pillsbury

OBJETO

La chica Clabber  
Folleto de polvo de hornear

### **Subsección 3**

### **Cocinando a lo Moderno, viéndose Moderno**

Es imposible decir qué vino primero, si los alimentos convenientes o las cocinas modernas. La industria de comidas preparadas y la industria de electrodomésticos se desarrollaron a la misma vez.

Los nuevos métodos de preservar las comidas, los recursos nuevos de energía como el gas y la electricidad y un montón de productos de alimentos nuevos — sin mencionar el agua corriente fría y caliente — transformaron la cocina americana. Aunque estos cambios comenzaron a mediados del siglo XIX fue después de la Segunda Guerra Mundial que el auge en la industria revolucionó la cocina con un gran número de electrodomésticos grandes y pequeños.

FOTO #121

Sacado de “Recetas para su estufa eléctrica Hotpoint” por 1950

FOTO #88

Abajo:

La Sra. Earl Warren, esposa del gobernador de California, le pone la etiqueta a sus conservas con su hijo Robert en 1941

Biblioteca del Congreso

### **Subtexto A**

### **La Estufa**

En la época colonial se cocinaba en un fogón; para 1860 muchas mujeres americanas habían avanzado y cocinaban en estufas de hierro que usaban madera o carbón y que constantemente requerían que se atizaran y se limpiaran.

Las temperaturas cambiaban constantemente lo que requerían que el/la cocinero/a mantuviera su atención constante y limitaba el tipo de alimentos que podía preparar.

El gas y la electricidad revolucionaron la estufa; para el 1890 Estados Unidos tenía 24 fábricas que producían estufas de gas.

Los termostatos que regulan automáticamente el calor se introdujeron al público para 1920 aunque al principio los consumidores no confiaban en ellos.

Hoy en día tener una estufa de alta potencia en la cocina es como tener un auto deportivo poderoso en el garaje.

FOTO #119

Una cocina colonial  
© Bettmann / CORBIS

El centro de la cocina antigua era el hogar donde se prendía el fuego y se hacía la comida en una olla que colgaba encima del fuego. Cocinar en el fogón era peligroso, difícil y tomaba mucho tiempo.

FOTO #120

Abajo:  
Estufa de madera en una cabaña minera en Colorado por 1880  
Biblioteca Pública de Denver, Colección de Historia del Oeste de EE.UU.

Las estufas de madera y carbón le permitían al cocinero a que prepara una serie de alimentos a la misma vez. Muchas familias usaron este tipo de estufa hasta bien entrado el siglo XX, antes de que las estufas de gas y eléctricas fueran muchas y baratas. Hoy en día todavía hay familias que hacen sus comidas con madera o carbón.

FOTO #122

“Sugerencias y recetas para comidas caseras,” Fundación de Gas & Electricidad, 1930

Las compañías de energía, gas y agua fomentaban a sus consumidores americanos a comprar electrodomésticos de gas y eléctricos; algunos hasta vendían electrodomésticos.

### **Subtexto B**

#### **El Refrigerador**

A principios del siglo XIX Thomas Moore, un granjero de Maryland, inventó la “caja de hielo” que era un envase aislador que necesitaba varias libras de hielo al día para mantener los alimentos fríos en la casa. Para 1895 las carretas tiradas por caballos todos los días repartían hielo de casa en casa. El repartir hielo a los hogares continuó hasta el siglo XX cuando Kelvinator y otros congeladores

eléctricos reemplazaron la “caja de hielo”. Para la década de 1940 los refrigeradores mecánicos eran tan comunes en las cocinas americanas como el agua corriente.

FOTO #123

Carreta tirada por caballos para hielo, Washington,D.C., cerca del 1920  
Biblioteca del Congreso

FOTO #124

El primer refrigerador Frigidaire, 1921  
© Bettmann / CORBIS

FOTO #125

“Goze de su refrigerador/congelador GE,” 1951

### **Subtexto C**

#### **Corta en rodajas y pica en cuadritos**

En los años después de la Segunda Guerra Mundial la tecnología prometió darles respuestas a muchos de los sueños de los americanos, uno de éstos era el de gastar menos tiempo en la cocina. La ama de casa de la postguerra fue el blanco perfecto de los artilugios que prometían eliminar el trabajo pesado de cortar, picar y rallar. El rallador Mouli, el Blitzhacker, el extractor de jugo Acme y el cortador Veg-O-Matic se vendían en ferias de los condados y ferreterías. Los anuncios de la radio y la televisión prometían que el preparar las comidas sería rápido, exacto y casi sin ningún esfuerzo.

OBJETO #126

El rallador Mouli

OBJETO #127

El cortador de alimentos Blitzhacker

OBJETO #128

El cortador Bean-X

### **Subtexto D**

#### **Ponerse Eléctrico**

Los aparatos eléctricos modernos se encuentran en los tableros y mesas de casi todos los hogares y las comidas preparadas que requieren muy poco trabajo de mezclar o calentar llenan las despensas de las casas. La publicidad que se les ha hecho a estos artefactos y comidas han tenido

imágenes muy acogedoras de comidas caseras y en familia. Aunque la preparación eficaz de la comida es parte de la vida moderna, muchas veces las comidas de la familia son víctimas de los horarios ocupados de sus miembros.

FOTO #129

Gráfico de una licuadora

Sacado de “340 recetas para la licuadora Waring,” 1947

GRÁFICO

Opciones del cortador Veg-O-Matic

Sacado del folleto de instrucciones del Veg-O-Matic, 1963

© Popeil Brothers, Inc.

FOTO #130

“Cocina eléctrica portable Sunbeam,” cerca del 1970

### **Chismes/anécdotas**

#131 - FOTO

Etiqueta de una lata de sopa estilo succotash

El succotash—una mezcla de maíz y habas—fue por primera vez envasado en el siglo XIX; es un plato que tiene sus raíces en las tradiciones de los indios americanos quienes cultivaban frijoles y maíz en el mismo sitio.

En el sur de EE.UU. los negros americanos y los colonizadores blancos aprendieron de los indios americanos. Podemos probar la unión que resulta de ello en los guisos, las compotas, el pudín de maíz, en pastel de calabaza, el maíz molido grueso y en muchos platos más.

FOTO #132

Productos lácteos Hood para su familia

En 1860 las compañías lecheras comenzaron a usar carros de ferrocarril aislantes y refrigerados para transportar leche desde estaciones rurales hasta las ciudades y luego la repartían a las casas en vagones refrigerados. Cuando las compañías lecheras empezaron a procesar productos lácteos el lechero repartía crema, mantequilla, queso y por supuesto leche en camiones refrigerados. Las compañías de productos lácteos dejaron de usar lecheros cuando los supermercados comenzaron a ofrecer precios y variedad que el lechero no podía igualar.

Sociedad para la Preservación de Antigüedades de Nueva Inglaterra

FOTO #133

### Palomitas de maíz

¿Inspiran las palomitas de maíz a inventar aparatos? Desde 1900 la tecnología de las palomitas de maíz se ha movido desde el uso de ollas de metal y canastas de alambre hasta ollas con papel de aluminio que se expande de la marca Jiffy Pop, a máquinas eléctricas y palomitas de maíz que se pueden hacer en hornos microondas. Gran parte de las palomitas de maíz se cultivan en los estados de Nebraska e Indiana pero las variedades que provienen del suroeste del país -donde los arqueólogos han encontrado palomitas de maíz que datan de 5.000 años atrás en una cueva en el estado de Nuevo Méjico- tienen consumidores adeptos por todo el país.

© CORBIS

## QUIOSCO 4: Festivales con Comidas (Festival of Feasts)

### Introducción

### Festivales con comidas

En Estados Unidos hay una variedad de acontecimientos donde el comer es la actividad principal pero no es el propósito del mismo. Esta lista es interminable e incluye: festivales donde se cocina pescado, almejas, langosta, chili, salchichas, desayunos para rezar, cenas políticas y comidas donde cada persona trae un plato para compartir con los demás.

El “comer afuera ” se ha convertido en el pasatiempo favorito de los americanos; muy pocas veces significa comer solo. La comida une a la gente; el compartir una comida hace que las relaciones se fortalezcan y revela mucho de las comunidades que valorizamos.

FOTO #135

Arriba:  
Picnic patriótico, Denver, Colorado, por 1910



Fotografía por Charles S. Lillybridge  
Cortesía de la Sociedad Histórica de Colorado

Los picnics que tienen un motivo en especial son una forma muy común de fortalecer la identidad y relaciones de una comunidad o grupo. El espíritu patriótico puede unificar a

la gente cruzando las líneas políticas o culturales pero no hay nada que una más a la gente que la comida.

## **Subsección 1**

### **Sirviendo Nuestras Identidades**

¿Qué tienen en común el Festival Mundial del Bagre en Belzoni Mississippi con el Festival Japonés en St. Louis Missouri y un picnic en su barrio? La comida, por supuesto. Pero hay más—el factor de la identidad.

Hay miles de festivales de comida que atraen a millones de americanos, algunos son pequeños y otros cubren cuadras. Pero todos celebran algún tipo de identidad, una herencia cultural, un pueblo, un plato local o una causa en común. Cuando la comida se sirve en público dice algo de quiénes somos.

## **Subtexto A / C**

### **Festivales de Comidas**

Los festivales se enfocan en la comida, la herencia étnica o en la agricultura local, pero su función real es crear un sentido de comunidad. Los festivales como el Día Latino en Tampa Florida o el Día de los Colonizadores Antiguos (que celebra sus raíces suecas) en Bishop Hill Illinois no tienen como propósito principal la comida pero el comer es siempre un elemento importante porque la comida es el punto central de cómo la gente se define a sí misma.

FOTO #137

Días de la Lechuga en Yuma

FOTO #136

Exposición de productos en los Días de la Lechuga en Yuma Arizona  
Yuma Main Street, Inc.

La Corte de la Reina, Festival de la Flor del Manzano en Shenandoah, Winchester Virginia, 1924  
Winchester Printers, Inc.

Desde 1924 el Festival de la Flor del Manzano en Shenandoah honra cada año el cultivo del manzano en el estado de Virginia. Hay otros festivales que son más modernos como el de los Días de la Lechuga en Yuma que

celebra esa región de Arizona por ser el productor más grande del mundo de lechuga en el invierno.

FOTO #138

Cocineros en el Festival del Ajo en Gilroy California, 1984  
© Robert Holmes / CORBIS

FOTO #139

Días de los corderos/borregos, Fountain Green Utah

### **Subtexto B**

### **Barbacoa**

La barbacoa o parrillada, que se conoce por varios nombres en inglés como BBQ, barbeque o bar-b-cue, tiene más tipos de hacerlo que sus diferentes nombres. Hay lugares donde la barbacoa no es sólo un acontecimiento sino que también define a la comunidad en general.

Hay diferentes partes del sur de EE.UU. que dicen ser el sitio donde se inventó la barbacoa y cada uno insiste en la invención de su versión local: salsas hechas de vinagre en Carolina del Norte, la salsa de tomate dulce de Memphis, los bocados picantes de Tejas. La carne de carnero reemplaza la de cerdo en Kentucky. En Tejas los rancheros de ganado usan técnicas para hacer barbacoa donde cocinan a fuego lento la carne del pecho del animal.

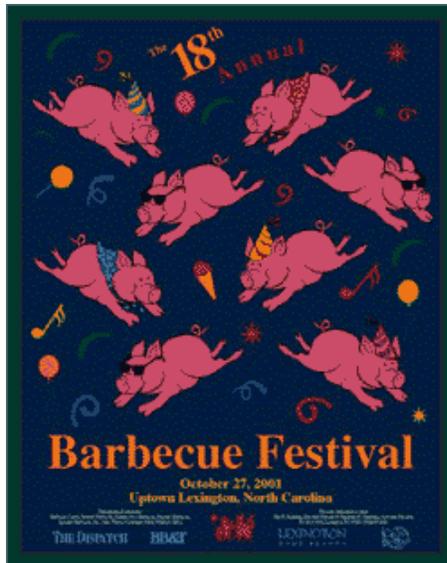
FOTO #141

Competencia de cocinar barbacoa en Memphis Tennessee  
Memphis in May International Festival, Inc.

La capital no oficial de la barbacoa de Estados Unidos es Memphis, la cual tiene más de 60 hoyos comerciales para hacer barbacoa en uso.

FOTO #142

Cartel del Festival de la barbacoa, Lexington Carolina del Norte



The Barbecue Festival, Inc.

La barbacoa es una parte tradicional del entretenimiento público y privado en muchas regiones del país; aunque la barbacoa por lo general se enfoca en el oeste del país en la carne de res, el cerdo es la carne que más se usa en el sur del país. Las costillas a la barbacoa son parte de la tradición culinaria de los afroamericanos que comenzó entre los esclavos de las plantaciones del sur del país y se movió a las ciudades del norte y del medio oeste del país durante migraciones subsecuentes.

FOTO #143

Festival alemán en Kutztown Pennsylvania  
El Festival de Kutztown

El Festival alemán de Kutztown Pennsylvania, celebración del estilo de vida de los holandeses de Pennsylvania en el Condado de Berks en Pennsylvania, atrae a más de 100.000 personas al año. Entre los eventos más populares del festival se encuentran las comidas al estilo familiar que incluyen pollo con jamón, buey asado, schnitz y knepp (manzanas secas y pudín) y pastel de “shoofly”.

FOTO B #145

Algunas personas examinan los maníes crudos y el equipo para cultivar maníes, Festival Nacional del Maní, Dothan, Alabama  
Asociación de Productores de Maní de Alabama

FOTO #146

Tres generaciones de cocineros hacen *kolaces*, Días de Checoslovacos de Tabor en Tabor Dakota del Sur

Fotografía por Becky Herman  
Cámara de Comercio del Área de Tabor, Inc.

*Kolaces* (que se pronuncia ko-la-chis) son pasteles rellenos de carne o frutas.

## **Subsección 2**

### **El Comer Fuera de la Casa**

Los lugares americanos para comer revelan mucho de quiénes somos y de dónde venimos; desde los debates políticos en las tabernas coloniales, a los “almuerzos poderosos” de la década de 1990 hasta el espíritu emprendedor de los dueños inmigrantes de restaurantes, los lugares para comer han estado por mucho tiempo en el centro de los eventos públicos que moldean la cultura americana.

## **Subtexto A**

### **El nacimiento de los restaurantes americanos**

Los restaurantes como los conocemos hoy en día no existían hasta mediados del siglo XIX; en la época colonial la mayoría de la gente comía en casa mientras que los viajeros comían en tabernas o posadas. La comida era sencilla, la atmósfera era por lo general sin refinamiento y ruidosa.

Hasta el siglo XIX sólo se encontraba buena cocina en las casas de la gente rica. El auge de una clase alta americana que admiraba el refinamiento europeo y la comida francesa proveyó una clientela para los primeros restaurantes elegantes americanos: Antoine’s en Nueva Orleans (1840) y la Casa Palmer en Chicago (1871).

FOTO #147

Las tabernas y coches de diligencias, 1795

Sacado del libro de Isaac Weld “Viajes a través de los Estados Unidos de Norteamérica . . .” (Londres, 1799)

Biblioteca de Libros Raros y Manuscritos Beinecke, Universidad de Yale

Los primeros lugares de comidas proveían comida y descanso para los viajeros y la oportunidad de reunirse y socializar con la gente del lugar donde la mayoría eran hombres. Se les ofrecía comida que el dueño preparaba a los huéspedes y no necesitaban tener buenos modales.

FOTO #148

Merienda sólo para mujeres en Delmonico's en Nueva York, 1902

El Museo de la Ciudad de Nueva York

Delmonico's fue uno de los primeros restaurantes que fomentó el que las mujeres cenaran solas sin la compañía de los hombres. Para finales del siglo XIX las meriendas de mujeres eran muy populares. Delmonico's, que abrió sus puertas en 1831 y cuyos dueños eran unos hermanos suizos, tenía un chef francés que cocinaba en hornos recién creados y tenía mesas con manteles de tela impecablemente blancos y loza fina.

FOTO #165

Lugar con una tocadisco de moneda y bar cerca de Belle Glade Florida, 1941

Fotografía por Marion Post Wolcott / Biblioteca del Congreso

En el sur de EE.UU. que estaba segregado racialmente algunos empresarios negros abrieron restaurantes cerca de las carreteras, o a veces vendían de sus casas donde vendían comida y bebidas. Otros eran dueños de lugares con tocadisco de monedas que ofrecían música, baile, tragos y comida limitada, muchas veces pollo frito hecho por las mujeres del pueblo.

FOTO #164

Restaurante El Partenón, Aliquippa Pennsylvania, 1942

Fotografía por Jack Delano / Biblioteca del Congreso

Muchos restaurantes eran a la vez centros comunitarios para las personas que tenían tradiciones culturales iguales que incluían el idioma y la comida. Los greco-americanos de Aliquippa, uno de los pueblos más grande de Pennsylvania que producía acero, se reunían en el Restaurante El Partenón.

FOTO #163

Restaurante chino, Ciudad de Nueva York, 1993

© David Turnley / CORBIS

En la década de 1850 hubo muchos trabajadores chinos que vinieron a la costa oeste de EE.UU. a construir ferrocarriles y a trabajar en las minas, los campos de leños y fábricas. Muchos se radicaron en barrios chinos que estaban en las grandes urbes y abrían lugares para comer conocidos como "chow chow". Al principio muchos de los sitios chinos les

servían sólo al gusto de los chinos pero muy pronto comenzaron a modificar platos tradicionales para servir a una clientela cada vez más grande.

## **Subtexto B**

### **Comidas y Ruedas**

La expansión de EE.UU. hacia el oeste del país abrió un nuevo capítulo en la historia de comer afuera de la casa. Empresarios jóvenes intrépidos comenzaron a seguir a los pioneros, mineros, soldados y constructores de los ferrocarriles listos para alimentarlos. Los lugares de comida que ellos crearon fueron testamento del genio americano.

De diligencias a coches en trenes y de ruedas de paletas a automóviles, los americanos siempre han sido buenos viajeros. La movilidad americana puede que sea el ingrediente más importante en la creación de las comidas americanas.

## **Subtexto B-1**

### **Las comidas en los ferrocarriles**

Cuando se terminó de construir el primer ferrocarril transcontinental en 1869, ya había empresarios que resolvían el problema de alimentar a los viajeros que viajaban largas distancias.

FOTO #149

Carro comedor Pullman, cerca del 1900  
Biblioteca del Congreso

En 1868 George Pullman construyó el primer carro comedor. Los carros comedores Pullman se hicieron famosos por su servicio: los cocineros seleccionaban ingredientes frescos en el camino y agasajaban a los pasajeros con higos de California, cangrejos dungeness de Oregón y truchas de Idaho. Muchos de los carros comedores Pullman eran ejemplos rodantes del lujo victoriano que contenían alfombras turcas, sillas de terciopelo adornadas y vajilla exclusiva.

FOTO #150

El restaurante Casa Harvey con las chicas Harvey, 1926  
Sociedad Histórica del Estado de Kansas

Para servir a los viajeros en las paradas de ferrocarriles el inglés Fred Harvey se asoció con los ferrocarriles Atcheson, Topeka y Santa Fe Railroad para crear la primera cadena de restaurantes americanos llamada la Casa Harvey. Los restaurantes de Harvey prometían servicio rápido y comida de buena calidad. Las órdenes se transmitían por cable para que las comidas estuvieran listas cuando el tren llegara a la estación. En una época donde había muy pocas mujeres en el oeste del país, Harvey contrataba a 100.000 mujeres jóvenes que provenían de ciudades del este del país para que trabajaran en sus restaurantes como “chicas Harvey”. Su carácter impecable y servicio amistoso ayudó a civilizar a muchos pueblos de la frontera americana.

## **Subtexto B-2**

### **De Viaje**

Con 26 millones de autos atravesando las llanuras, desiertos, bosques y montañas de EE.UU. para 1930, la comida que se servía cerca de las carreteras de seguro era una inversión obvia para los empresarios. Las carreteras estaban llenas de lugares para comer de todo tamaño y formas; comedores, cafeterías, tiendas de sodas, puestos de tacos, de barbacoa, de servicio en el coche, heladerías, cadenas de restaurantes nuevos y otros tipos de lugares para comer abundaban por todos lados.

FOTO #151

Haciendo un helados con salsa de sabores en una heladería  
Biblioteca del Congreso

FOTO #152

Puesto de servicio en el carro rodeado de autos  
Universidad de California del Sur, Centro de Historia Regional, Colección de Whittington

FOTO #153

Mesera de autos sirviendo a un cliente  
© Bettmann / CORBIS

FOTO #155

Mostrador para comer almuerzo en la ciudad de Nueva York, 1937  
© Bettmann / CORBIS

Lo siguiente es la jerga que usan en los mostradores para comer almuerzo en EE.UU.: “Dame un Adán y Eva en en una balsa, sin grasa de ruedas, un tazón de rojo, una taza de Java, tira uno por el sur y ponle hielo al arroz”. La

traducción de esto es: “Dame un par de huevos con jamón en una tostada sin mantequilla, un tazón de chili, una taza de café, una Coca-Cola con mucho sirop y un pudín de arroz con helado.”

FOTO #161

El primer McDonald en Des Plaines Illinois, 1955

Las “comidas rápidas” debutaron cuando las familias de dos ingresos y la cultura de tener dos coches en EE.UU. llegó a su velocidad máxima. Las cadenas de restaurantes desarrollaron ingredientes, equipos y métodos de servicio para servir al cliente en pocos minutos y con precios muy razonables.

FOTO #160

Uno de los primeros puestos de hamburguesas White Castle, Columbus Ohio, 1929



White Castle Management Co.

Los puestos de hamburguesas White Castle que se fundaron en 1921 prometieron uniformidad, familiaridad y limpieza, lo que significaba buen éxito en las compañías de comida rápida.

## Reseña al lado

### **Los comedores americanos**

Los comedores americanos tiene que ver con la comida, el ambiente y la actitud, con un diseño bien arraigado en lo americano. Los comedores “típicos” son carros comedores o cocinas de ferrocarriles que ya no se usan y se modifican para servir de restaurantes fijos. Los comedores americanos son lugares para cualquier propósito y abierto a toda hora.

Los comedores ofrecen una noche fuera de la casa, entretenimiento y aventura, y todos están bienvenidos. Los artefactos nuevos como el tocadisco de moneda, la máquina de hacer soda y los envases de helados atrajeron un mercado que no había sido explotado hasta entonces que tenían movilidad y dinero para gastar: los jóvenes en carros.

FOTO #156

El comedor de Rosie  
Fotografía por Darlene Kaczmarczyk y Jerry Berta

### **Caja para los objetos del comedor:**

FOTO #158

Foto de primer plano de un tocadisco automático de moneda de comedor

OBJETO #159

Plato de comedores  
En los comedores siempre hay café, se vende tocineta con huevos a todas horas y siempre hay un pastel de manzana listo para servirse.  
Fotografía por Ronald C. Saari

### **Chismes/anécdotas**

FOTO #168

Nachos

Los nachos, que supuestamente se crearon en un puesto de comida de una feria estatal de Tejas en 1964, son ahora un elemento básico de los restaurantes Tex-Mex (tejano-americanos).  
© CORBIS

FOTO #169

Las salchichas o hot dogs

Ya para la Guerra Civil los alemanes americanos comían “frankfurters,” una salchicha de carne y/o cerdo que se inventó en Frankfurt Alemania. Los frankfurters se servían en un pan en St. Louis en la década de 1880 y con muchos condimentos en los Campos de Polo de Nueva York en 1901. Pero no fue hasta que en 1916 el polaco Nathan Handwerker abrió un puesto de comida en Coney Island que el “hot dog” empezó su trayectoria. En Kansas les gustan los hot dogs con queso derretido y mostaza, en

Chicago los sirven en pan con semillas de amapolas, en Tejas los hacen cubierto de maíz y en Carolina del Norte les gustan con chili.

Sociedad Histórica de Minnesota

FOTO #170

Las galletitas de la fortuna

Las galletitas de la fortuna “chinas” son un invento de EE.UU., probablemente fue un invento de Makoto Hagiwara quien en 1914 servía galletitas con notitas en su Jardín de Té Japonés en San Francisco. Hoy en día la mayoría de las galletitas de la fortuna se producen en Queens, Nueva York.

© CORBIS

## **QUIOSCO 5: Cocina Hecha en Casa (Home Cooking)**

### **Introducción**

#### **Cocina hecha en casa**

La comida es muy importante para la cultura y la cultura es importante para la identidad del individuo. Lo que pensamos sobre la comida, la cultura y la identidad se crea en la casa.

Cuando uno prepara, goza, discute y se acuerda de la comida ésta se desborda de anécdotas e historias de la vida. Está sazonada con mensajes del origen de la familia y sitios en el mundo; estos mensajes a la vez alimentan las tradiciones mismas de la familia y moldean el protocolo de la hora de comer.

Las tradiciones pasan de una generación a la otra con naturalidad e invisiblemente. La hora de comer en la casa abre una ventana al pasado y ayuda a definir el futuro.

FOTO #192

Arriba:

Madre e hijas cocinando, cerca del 1990

© Steve Chenn / CORBIS

FOTO #171

Abajo:

Familia de la tribu pueblo cochiti, Cochiti Pueblo Nuevo Méjico, cerca del 1920

Fotografía por Odd S. Halseth

Museo Nacional de los Indios Americanos, N32987

FOTO #179

Un cura bendice una canasta de comida en una comunidad polaca el día antes del Domingo de Pascua, Buffalo Nueva York, 1943



Fotografía por Marjory Collins / Biblioteca del Congreso

### **Subsección 1**

#### **Aprendiendo a Cocinar**

Los cocineros necesitan habilidad y recetas de muchas fuentes: lecciones de la abuela, clases en la escuela, recetas de latas de sopa, o ayudando a hacer la cena de los domingos con los padres o amigos. La colección de notas, ideas y técnicas del cocinero probablemente reflejan las tradiciones familiares, la circunstancia económica y la actitud predominante.

Las tradiciones étnicas y familiares se aprenden en la casa. Las clases de cocina, sin embargo, al principio tenían como objetivo la clase media y fomentaba cocinar carne y papas y estandarizar la dieta americana.

FOTO

Una madre le enseña a cocinar a su hija  
© CORBIS

### **Subtexto A**

#### **En la familia**

Los americanos por lo general aprenden a cocinar primero observando e imitando y luego experimentando lo aprendido. La base de la preparación de la comida se observa cuando se es niño y más tarde se practica en la cocina. Años más tarde una llamada telefónica le permite

practicar una comida en casa y reafirma los lazos de amistad y familia.

FOTO #190

Un cocinero afroamericano, cerca del 1864  
Administración Nacional de Archivos y Documentos

Las tradiciones culinarias se pasan de generación en generación de padres a hijos. Las mujeres afroamericanas trajeron sus propias tradiciones de cómo preparar la comida al sur de EE.UU. antes de la Guerra Civil. Las tradiciones afroamericanas ayudaron a través de los años a definir lo que es la cocina sureña.

FOTO #193

Frances Hurley documenta a su madre haciendo un “pastel de coco borracho,” cerca del 1979  
Fotografía por Harlan Hambright

Algunas familias conservan los conocimientos culinarios de sus familiares más viejos. Los hijos de la Sra. T.A. “Mamoo” Lewis de Knoxville Tennessee, filmaron a su madre haciendo uno de los platos favoritos de la familia: el pastel de coco borracho. Mamoo, sin usar una receta, preparó con mucho cuidado el pastel que incluía el probar la leche de coco para determinar cuán dulce era.

### **Subtexto B**

#### **Libros de cocina y clases**

Los libros de recetas se desarrollaron desde los “manuales domésticos” de los siglos XVII y XVIII que les enseñaban a las amas de casa a hacer desde pan hasta sopas. Las clases de cocina, que se hicieron muy populares a finales del siglo XIX, enfatizaban los nuevos métodos “científicos” y los alimentos saludables.

Los libros y las clases de cocina reflejaban la clase social y sus tradiciones, los ingredientes que se podían encontrar y las formas comunes de pensar en los productos alimenticios. Ninguno de los dos reflejaba la forma en que el americano “común y corriente” preparaba sus comidas cotidianas pero ambos demostraban la devoción que tienen los americanos de automejorarse a través de la educación.

FOTO B #199

Arriba:

Chicos en una clase de cocina, Escuela Industrial de North Bennet Street, Boston, cerca del 1940

Biblioteca Schlesinger, Instituto Radcliffe, Universidad de Harvard

Casi todos los estudiantes de las clases de cocina eran niñas y mujeres jóvenes que se preparaban para su papel de esposas y amas de casa. Algunos muchachos, por lo general de la clase obrera, también aprendían a través de las clases para prepararse para trabajar en las cocinas de los restaurantes.

FOTO #196

Abajo, de izquierda a derecha:

Irma Rombauer (derecha) leyendo de su libro de cocina titulado, “La alegría de cocinar”, cerca del 1943

Biblioteca Schlesinger, Instituto Radcliffe, Universidad de Harvard

FOTO #195

Fannie Farmer, cerca del 1910

Biblioteca Schlesinger, Instituto Radcliffe, Universidad de Harvard

FOTO #197

Julia Child en el escenario de su programa de cocina, 1970

© Bettmann / CORBIS

Las instrucciones para cocinar revelan las preocupaciones e intereses de sus tiempos; desde la tecnología y los métodos, hasta la clase social, la raza y los papeles de los sexos.

Fannie Farmer era conocida como la “madre de las medidas exactas” y su énfasis en los principios científicos que se encuentran en su libro “El libro de cocina de la Escuela Culinaria de Boston” (1896) contribuyeron al aumento en el movimiento sobre las ciencias domésticas. Irma Rombauer unió lo práctico y la satisfacción en el libro “La alegría de cocinar” (1931): “He querido hacer platos sabrosos con ingredientes sencillos y de sacar la cocina cotidiana de lo ordinario”. El libro de Julia Child titulado “El cocinero francés” debutó en la televisión en 1963. Child usó la tecnología nueva como la licuadora y el procesador de alimentos para enseñarles a los americanos lo fácil que la cocina francesa puede ser.

FOTO 198

Clase de cocina, Escuela Blaine, Minnesota, 1900

Sociedad Histórica de Minnesota

En la década de 1890 las “ciencias domésticas” y la “economía doméstica” eran términos que señalaban un método científico nuevo para cocinar. El movimiento de las ciencias domésticas, el cual enfatizaba la nutrición, la seguridad y los resultados consistentes, afectó profundamente la cocina americana. Abrieron muchas escuelas de cocina, y las escuelas secundarias/preparatorias y las universidades abrieron departamentos de economía doméstica que se concentraban en la nutrición familiar y los métodos modernos de cocina.

### **Dentro de la caja:**

OBJETO #200

Libro de cocina recopilado

#### **La colección de recetas: El cocinar como una autobiografía**

Los libros y cajas de recetas de cocina pueden ser tesoros, son recuerdos de seres amados que revelan de dónde vinieron y lo que querían llegar a ser.

Recopilados en un año o a través de toda una vida estas colecciones son tanto una historia y un documento de las comidas de las familias. Como las comidas que sobran, estos recuerdos pueden aumentar en sabor con el paso del tiempo. Las recetas y los libros de cocina personales revelan detalles de una vida empapada de tradiciones, moldeada por los lazos familiares y de la comunidad en que viven.

Cada una de estas “autobiografías” es un capítulo en la historia de los diferentes grupos de personas en EE.UU.

### **Subsección 2**

#### **El Arte de la Hospitalidad**

La forma en que se sirve la comida realza una ocasión especial en la casa. La gente reserva objetos especiales como loza fina o una vajilla de plata para sus invitados. Un mantel que sólo se saca en ocasiones especiales reafirma la importancia de las cenas en días festivos. Una atención estricta en la forma de comportarse formaliza el protocolo común de la cena familiar.

FOTO #173

El comedor John Little en San Francisco, cerca del 1875



Cortesía de la Sociedad de Pioneros de California

Los libros de buenos modales les recordaban muy sutilmente a las mujeres del siglo XIX que la vajilla, los platos, la cristalería y los manteles de lino que se usaban mostraban el estatus social de la familia. Los rituales que se asocian con la comida cambian muy lentamente, por esto las familias siguen guardando vajillas y loza aunque casi nunca los usen.

#### OBJETO #178

Taza y platillo para café griegos

Los antecedentes étnicos o regionales de la familia forman las conexiones que los miembros de la familia forman con la comida. En ocasiones sociales las familias de ascendencia griega o turca sirven el café fuerte tradicional en tazas y platillos que se usan solamente con este propósito.

#### FOTO #180

Abajo:

Reunión/cena de un club en Nueva Orleans, cerca del 1999  
Cortesía de Audrey E. Steward

Para fiestas o eventos especiales donde no hay suficiente espacio en el comedor hay mucha gente que sirve la comida al estilo “buffet” en la cocina. Los invitados se sirven y encuentran un sitio donde sentarse o pararse a comer.

FOTO #181

La mesa de los niños en la cena del Día de Acción de Gracias de la familia Crouch en Ledyard Connecticut, 1940  
Fotografía por Jack Delano / Biblioteca del Congreso

Las reuniones de días festivos muchas veces hacen que se saque la “mesa de los niños” en donde los invitados más pequeños comen y hablan separados de los adultos. El pasar a sentarse en la “mesa de los adultos” marca una etapa importante de la vida.

### **Reseña al lado**

### **Reglas y Recuerdos**

En EE.UU. del Siglo XIX tener buenos modales era esencial para subir y que lo aceptaran en la sociedad. La hora de la comida, donde los amigos y la familia se reunían regularmente en la mesa, era una oportunidad única para aprender.

La estructura económica y política de EE.UU. producía un ambiente dinámico; la movilidad económica en exceso y las influencias de los inmigrantes crearon cambios sociales rápidos. Los buenos modales ayudaron a definir y a mantener el orden de las calses sociales.

FOTO #175

Diagrama de la mesa sacado del libro “Libro de las damas de Godey,” 1859

Había, y todavía hay, más de una manera de poner bien la mesa; para los que no saben hay libros de buenos modales que tienen instrucciones explícitas para hacerlo.

GRÁFICO:

De “Goops y cómo ser ellos: Un manual de buenos modales para los niños educados” por Gelett Burgess, 1900

### **En la vitrina:**

#172 – OBJETO

Abajo: Libro de Buenos modales

Los manuales de buenos modales calmaban el miedo de conducirse en situaciones sociales en la casa. Sin embargo, lo que más les gusta a los invitados es el afecto y la cordialidad, no la corrección estricta. Cada hogar moldea su propio protocolo que por lo general se transmite como parte de la tradición familiar o étnica.

FOTO B #176

Izquierda: Ilustración sacada de “Los buenos modales en la mesa de Tiffany para adolescentes” por Walter Hoving, 1961

Joe Eula, ilustrador

La gran mayoría de los libros de buenos modales estaban escritos para el público en general pero Walter Hoving se concentró en los adolescentes: “Ud. no tiene que esperar a que su anfitriona comience a comer, pero no se ponga a comer como un lobo hambriento”. Hoving no estaba de acuerdo en tener dos formas diferentes de modales, uno para la familia y otro para comer afuera.

Lillian Eichler, “El libro nuevo de buenos modales,” 1936

Frances Benton, “Los buenos modales,” 1956

Emily Post, “Las reglas de los buenos modales”

### **Subsección 3**

#### **El Día de Acción de Gracias**

A principios de la década de 1620 los peregrinos ingleses de la colonia de Plymouth y los indios wampanoag gozaron de una celebración que duró tres días que incluyó un banquete y actividades recreativas. Ese evento poco a poco llegó a ser el mito principal de nuestro día festivo nacional conocido como el Día de Acción de Gracias.

La historia crea una imagen irresistible de los ideales americanos: gente de dos culturas diferentes que se unen alrededor de la comida mezclando su conocimiento, tradiciones y bienes materiales para el beneficio de los dos grupos.

Las organizaciones patrióticas pusieron presión para que se creara un “Día de los Fundadores” desde el final del siglo XVIII, pero no fue hasta mediados del siglo XIX cuando el compartir una cena llegó a ser el enfoque de la festividad. Hoy en día casi todos los americanos celebran el Día de Acción de Gracias y aunque existen diferencias regionales y preferencias personales, se adhiere bien a la tradición de nuestros antepasados.

FOTO #189

Arriba:

En la casa de la familia Crouch el Día de Acción de Gracias en Ledyard Connecticut, 1940



Fotografía por Jack Delano / Biblioteca del Congreso

Tal vez los peregrinos y los indios wampanoag comieron calabaza cocida durante su festividad después de la cosecha. La calabaza, que es un producto oriundo de las Américas, es un miembro de la familia de las calabazas. Los indios americanos les proveyeron calabazas a los peregrinos durante su primera temporada invernal que fue muy cruda. Hoy en día la calabaza se encuentra en la mesa de la celebración en forma de un pastel.

FOTO #182

Abajo:

“El primer Día de Acción de Gracias”, 1914

Pintura hecha por Jennie Brownscombe  
La Colección Granger, Nueva York

Las ilustraciones romantizadas que encontramos del primer Día de Acción de Gracias revelan los ideales esenciales americanos de la familia y la hospitalidad. El primer Día de Acción de Gracias fue en verdad un festival secular de la cosecha, parte competencia atlética y parte banquete.

FOTO B #183

Niños vestidos de peregrinos e indios cerca del 1940

Fotografía por Robert J. Keller  
Biblioteca Schlesinger, Instituto Radcliffe, Universidad de Harvard

Sabemos muy poco del primer Día de Acción de Gracias, pero la festividad de hoy en día envuelve un momento especial de hospitalidad. Hay muchos momentos importantes, como trágicos, en la relación entre los indios

americanos y los colonizadores europeos pero el único que se celebra en todo el país tiene que ver con los indios y los colonizadores compartiendo una cena juntos.

FOTO #184  
En un panel transparente

Izquierda:  
Cena del Día de Acción de Gracias en el hogar de Earle Landis en Neffsville Pennsylvania, 1942  
Fotografía por Marjory Collins / Biblioteca del Congreso

### **Reseña al lado**

### **La comida del Día de Acción de Gracias**

Es casi seguro que el acontecimiento que inspiró el Día de Acción de Gracias, celebración de los peregrinos e indios wampanoag, incluía comida que se encontraba fácilmente en la región de Nueva Inglaterra de 1620 como: pavo, langosta, carne de venado, conejo y pudín de harina de maíz con moras silvestres.

Las comidas que se sirven hoy en día en la cena del Día de Acción de Gracias reflejan tanto la disponibilidad regional como los beneficios del sistema de distribución de productos a nivel nacional. Cada región, como el servir gumbo o guiso de ostras en Luisiana con el pavo, estima su propia versión de la cena del Día de Acción de Gracias.

FOTO #186

Una mujer afroamericana desplumando un pavo  
El pavo del Día de Acción de Gracias cerca del 1900  
Fotografía por Alfred S. Campbell / Biblioteca del Congreso

En la celebración del Día de Acción de Gracias el pavo representa el lazo más auténtico que nos une a los peregrinos. En el siglo XVII abundaban los pavos silvestres que eran un blanco fácil para las armas de los peregrinos; hoy en día que están domesticados, son populares porque se encuentran fácilmente, son bastante baratos y fáciles de preparar.

FOTO #187

La cena del Día de Acción de Gracias  
© Lois Ellen Frank / CORBIS

¿Salsa o relleno? El término de Nueva Inglaterra “stuffing” (relleno) reemplazó poco a poco la palabra sureña “dressing” (salsa, aliño) — por lo menos en los anuncios nacionales. No importa cómo lo llame usted, los productos locales son por lo general los ingredientes principales. En el medio oeste de EE.UU. usan arándanos y nueces, en los

estados que rodean la Bahía de Chesapeake usan ostras, y arroz en las costas sureñas.

FOTO #188

Familia chino-americana  
Fotografía por John Wen

El Día de Acción de Gracias se amolda a una extensión amplia de regiones, etnias y tecnologías. Las familias recién llegadas a Estados Unidos rápidamente adoptan la festividad del Día de Acción de Gracias y cambian a su gusto el menú clásico.

### **Chismes/anécdotas**

FOTO #201

pedazo de pastel

Las tradiciones del pastel de manzana y otros productos de todo el mundo han contribuido a algunos de los platos favoritos americanos. La manzana proviene de Asia y los colonizadores europeos trajeron semillas y árboles pequeños a las colonias americanas en el siglo XVII. Los alemanes de Pennsylvania perfeccionaron el pastel de manzana como un plato que llevaban al campo para comer como bocado al mediodía.

© CORBIS

FOTO #203

Diferentes tipos de pan, 2001

Pan

La variedad que existe en EE.UU. de pan es un producto de la tradición y los ingredientes disponibles. En el suroeste del país los indios americanos hacían tortillas de harina de maíz mucho antes de que Cristóbal Colón llegara al Nuevo Mundo. La harina de maíz también era un producto básico en la Nueva Inglaterra colonial y para el siglo XIX se encontraba en el sur del país en forma de diferentes frituras y mucho más. El trigo, que se exportaba de Europa, se comenzó a plantar en el siglo XVIII en las colonias del medio Atlántico; a medida que el grano fue moviéndose a través de las Grandes Praderas, las recetas para pan de trigo lo siguieron.

© CORBIS