



UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE ARTES Y LETRAS
PEDAGOGÍA EN CASTELLANO Y COMUNICACIÓN

**La poesía culinaria de Chile y Japón: Neruda, Mistral, De
Rokha, Matsuo Bashō, Issa y Shiki**

**MEMORIA PARA OPTAR AL TÍTULO DE PROFESOR DE
EDUCACIÓN MEDIA EN CASTELLANO Y COMUNICACIÓN**

Autora: Karla Elizondo Bahamonde

Profesor guía: Dr. Juan Pablo Amaya

Chillán, 2022

Agradecimientos

Principalmente a mis padres Andrea Bahamonde y Juan Carlos Elizondo, quienes me han estado apoyando incondicionalmente en todas mis metas y sueños desde mi primer día de vida.

En segunda instancia a mi pareja Leandro Povea, quien desde la educación media ha sido un compañero de vida excelente, apoyando mis metas y sueños a pesar de lo lejano que puedan estar.

Al Dr. Juan Pablo Amaya quien realizó de manera excepcional su labor como profesor guía durante el proceso de investigación de la lírica chilena y japonesa. También a la profesora Kyoko Ito-Morales a quien conocí en mi intercambio a la Universidad de Granada, España, por su apoyo incondicional para seguir en mis estudios sobre la literatura e idioma japonés.

Pero sobre todo al docente Juan Gabriel Araya, quien a pesar de no estar presente, sigue vivo gracias a las enseñanzas que dejó en cada uno de nosotros.

A mi familia, pero sobre todo a mis abuelos Rosa Chavez, Augusto Elizondo, Ana Bravo y Alfonso Bahamonde, quienes son y serán mis segundos padres.

Finalmente, a mis mascotas Pandi, Mota y Ramus, gracias por estar conmigo en los momentos más difíciles y arreglarlos.

Sin su apoyo no lo hubiera logrado.

Índice

INTRODUCCIÓN	5
1. MARCO TEÓRICO	7
2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	11
3. OBJETIVOS	11
4. METODOLOGÍA	12
5. LA POESÍA GASTRONÓMICA DE CHILE Y JAPÓN	13
5.1. Representaciones de los alimentos en la poesía chilena	13
5.2. Representaciones de los alimentos en la poesía japonesa	20
5.3. Similitudes de la representación de los alimentos de Chile y Japón	25
6. ANÁLISIS DE LA POESÍA CON TEMA CULINARIO DE CHILE Y JAPÓN	27
6.1. Gabriela Mistral: Pan	27
6.2. Pablo de Rokha: Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile	31
6.3. Pablo Neruda: Oda al caldillo de congrio	35
6.4. Haiku de Bashō	38
6.5. Haiku de Issa	40
6.6. Haiku de Shiki	42
7. CONCLUSIÓN	44
8. BIBLIOGRAFÍA	49
9. ANEXO	54

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de memoria de título se desarrolla respecto a la lectura y análisis de la poesía chilena y japonesa, al destacar autores nacionales como Gabriela Mistral, Pablo de Rokha y Pablo Neruda; mientras que en el ámbito de Japón a los escritores de *haiku*: Matsuo Bashō, Kobayashi Issa y Masaoka Shiki. En particular, se seleccionarán aquellos poemas con tema culinario, como forma de expresión lírica para la realización de estudios enfocados a la literatura gastronómica.

En esta investigación se demostrará la semejanza que existe entre la cultura chilena y japonesa en cuanto a la creación poética de cada una, tras hacer uso de referentes culinarios tradicionales característicos de estos lugares como objeto lírico, que da conocer que no hay nada más humano que la relación existente con la comida. Por otro lado, se contemplan las particularidades de cada país con base a su historia y contexto cultural, lo cual está estrechamente relacionado tanto en la forma de escribir poesía como en la preparación de ciertos platos característicos, en que existen ingredientes propios de las naciones debido a su ecosistema, pero también hay otros que están presentes en ambos lugares, entre otros lazos que los unen.

Otra semejanza a destacar hace alusión a la vida de los exponentes de Chile y Japón, ya que a pesar de que existieron en distintas épocas y países, estos comparten la misma motivación para escribir y dejar fluir sus ideas, mediante la cercanía de la naturaleza, crear cambios, dejar su huella, pero sobre todo, resaltar las tradiciones y aprecio por aquellas raíces que los vieron nacer.

Este trabajo es desarrollado desde el Marco teórico, el que se divide en "Literatura y gastronomía" y "La poesía culinaria", tratará específicamente en la definición de conceptos fundamentales para el progreso de la investigación, los cuales ayudan a comprender la relación entre literatura y comida, en el que ambas se consideran un arte dual por las similitudes que comparten el chef como el escritor al momento de crear una obra, mediante la selección de ingredientes y a quien se dirige. También se realiza un análisis general de textos literarios reconocidas a través de los años, que hacen alusión a la comida de manera

directa e indirectamente, al destacar ciertos alimentos típicos de cada cultura, para luego dar pie al estudio y representación de la poesía culinaria.

Se presenta además la formulación del problema, los objetivos tanto generales como específicos, además de la metodología de investigación.

Posteriormente en "La poesía gastronómica de Chile y Japón", está centrado en el estudio de los distintos escritos de los exponentes tanto chilenos como japoneses respecto al elemento culinario, además de indagar el contexto histórico y cultural para comprender las motivaciones que los llevaron a crear los poemas. También se hace mención y breve análisis de sus obras más famosas, y finalmente un ejemplo gastronómico para incentivar su lectura.

Además de una sección de "Análisis de la poesía culinaria chilena y japonesa", se realizará un estudio a fondo con base en la selección de poemas de Mistral, Rokha y Neruda, Basho, Issa y Shiki, que da como resultado un total de seis obras. Estas últimas se analizan por su contenido culinario y la influencia personal de los autores ya mencionados, que en caso de Chile se presentarán fragmentos de sus creaciones que aluden directamente a lo gastronómico.

1. MARCO TEÓRICO

Literatura y gastronomía

La literatura es definida por la RAE (2022) como el “Arte de la expresión verbal”, pero también como “Conjunto de las producciones literarias de una nación, de una época o de un género”. Mientras que lo culinario del latín *culinarius*, la RAE (2021) lo define como “Perteneiente o relativo a la cocina”, además del “Arte de guisar”. En primera instancia, no se puede apreciar un enlace entre ambos conceptos, pese a ello existe, ya que tanto la literatura y lo culinario son un arte, la unión de distintos recursos y su proceso de producción en el que nacen grandes creaciones. Valenzuela y Vásquez plantean en su tesis *Pablo Neruda: Identidad Sensaciones y Ecocrítica en su Poesía Culinaria*, que la mezcla de la literatura y la gastronomía son vistas como un arte dual, y la fusión de los tópicos que dan pie a una obra maestra:

El arte de la gastronomía despierta uno de los sentidos más placenteros del hombre: el gusto, y si a ello se le agrega la lectura de una novela o un poema, aderezados con recursos culinarios, el sentir del gusto se acrecienta. Se llevará a cabo un circuito mezclando la gastronomía con la literatura, demostrando que esta combinación es un arte dual (2014, p.21)

En el proceso de quienes se dedican al arte de la gastronomía, se aprecia cómo escoge y condimenta con diversos ingredientes para dar vida a su creación culinaria, además de la futura degustación y consumo por parte de los invitados o comensales. En las obras literarias ocurre lo mismo, ya que el autor hace uso de su imaginario, visión de mundo y conocimientos de especias, sazonando su creación para más adelante ser consumida por el lector, quien se deleitará de un enriquecido libro.

En el planeta Tierra no solo hay una forma particular de preparar ciertos alimentos y cómo deben ser consumidos, ya que al igual que la literatura, estos varían según el contexto en que son desarrollados, que llegan a ser creaciones únicas desde cada lugar del mundo, donde existe una variedad de platos inimaginables que enriquecen la cultura culinaria del país. Valenzuela y Vásquez también mencionan que “conociendo, de este modo, el sistema culinario de una sociedad en particular, es posible deducir cómo su cocina constituye un lenguaje que resume inconscientemente su estructura” (p. 18).

Gran cantidad de escritores, artistas y poetas han tomado como musa lo culinario, en

el que se observa una inmensidad de obras dirigidas a la comida o ingredientes típicos de cada país. Así también, la literatura culinaria no es un tema reciente, ya que desde la antigua Grecia se han evidenciados indicios de lo significativo que es el acto de comer, donde se realizaba el llamado simposio (symposion), el cual significa banquete o reunión de bebedores, práctica común en aquellos tiempos, puesto que se creaba un ambiente de felicidad, en que el motivo de encuentro podría ser tanto familiares, como de otros acontecimientos importantes en las ciudades-estado. En el artículo *De amor y comida: el banquete de Platón* describe en qué consistían estas reuniones:

Esta consistía en dos partes: en primer lugar, se saciaba el hambre con la comida propiamente dicha. En segundo lugar, se procedía a la ingestión de bebidas, vino sobre todo, paralelamente a toda clase de distracciones en común y muy diversas, según los lugares y las épocas, tales como conversaciones, adivinanzas, audiciones musicales, espectáculos de danza, etc. (Bocanegra, 2019)

Estas reuniones no solo consistían en juntas para celebrar y comer, sino que también coexistían grupos de especialistas de una misma materia de interés, quienes se reunían a discutir o tratar conocimientos de sus respectivos temas de estudios. En definitiva, se puede concluir que la comida ha estado unida desde tiempos antiguos al arte y al estudio del ser humano.

Otra obra que destacar en cuanto a la literatura y lo culinario es el libro *Gargantúa y Pantagruel* del escritor francés François Rabelais, publicada a mediados del siglo XVI, en el que se aprecia el tema del acto de comer, descrita de manera humorística y satírica, ya que el autor hace referencia a las comidas típicas de los banquetes de la época, pero vista desde los excesos y enormes cantidades consumidas por gigantes. En el artículo titulado *Toda comida y bebida del mundo, el banquete pantagruélico* afirma que:

Y es que a través de las páginas no hacemos otra cosa que encontrar referencias a grandes banquetes y comidas deliciosas de la época, como los jamones de Maguncia y Bayona, lenguas de buey ahumadas, morcillas bien curadas con mostaza, huevas de pescado en vinagre, guiso de callos de buey -en lo que llama “el martes graso”-, así como al vino. La bebida forma parte de la historia ya que como pecador, no se bebe para el presente, se bebe para curar la sed de mañana. (Álamo, 2017)

Tanto la literatura como lo culinario fueron medios necesarios e importantes para el ser humano, en que la gastronomía fue la primera aparecer por la necesidad del hombre de alimentarse, pero al mismo tiempo estos se comunicaban y transmitían sus ideas para informar o entretener a sus pares; posteriormente, tras el desarrollo de la escritura cuneiforme dio vida a la literatura:

De ahí entonces, la necesidad de diversos por plasmar en su arte una infinidad de recetas que describen costumbres, tradiciones e identidades de diversas zonas geográfica: el comer y el cocinar son dos placeres que la humanidad ha disfrutado a lo largo de su evolución (Valenzuela y Vázquez, 2014, p. 22)

Es de esta forma que ambas están unidas por la búsqueda de dejar huellas, dar a conocer la identidad y tradiciones de cada país con sus platos o creaciones literarias en base a sus costumbres típicas al mundo, se crea así un intercambio cultural para el paladar y la mente. Lo anterior se puede apreciar en la novela *Como agua para chocolate* (1989) de la escritora Laura Esquivel, en la cual se abordan los temas del amor, el conflicto y la familia, pero todo relacionado con la gastronomía típica de México. La obra muestra aspectos propios de la cultura de dicho país, desde acontecimientos históricos como la época de la Revolución Mexicana de 1910, hasta tradiciones familiares en que la hija menor no podía casarse por tener la obligación de cuidar a sus padres durante la vejez. No obstante, lo que hace especial a esta obra es la fusión entre literatura y gastronomía, ya que cada capítulo inicia como un libro de recetas que dan pie a la narración de la historia.

Se ve reflejado en el capítulo que inicia con el nombre del alimento “Tortas de Navidad”, luego clasifica los ingredientes, y finaliza con su preparación que da pie a la historia. Es de esta forma que el lector no sólo se deleita con la narración que hace Esquivel en su obra, sino que también con sus conocimientos sobre la gastronomía típica mexicana, lo que se observa en el siguiente fragmento extraído del libro:

La cebolla tiene que estar finamente picada. Le sugiero ponerse un pequeño trozo de cebolla en la mollera con el fin de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando. Lo malo de llorar cuando uno pica cebolla no es el simple hecho de llorar, sino que a veces uno empieza, como quien dice, se pica, y ya no puede parar. (2010, p. 10)

La literatura y la gastronomía son dos artes que están llenas de culturas, tradiciones y sentimientos de los autores, a pesar de que estos últimos pertenecen a diferentes épocas o territorios, los une el sentimiento de crear, transmitir sus experiencias y emociones mediante la escritura, dejan ver cómo la comida y la literatura son aspectos puramente humanos.

La poesía culinaria

La lírica, según la Oxford Languages (2021), es definida como “Género literario constituido por las obras que se caracterizan por expresar sentimientos y emociones profundas” y como segunda denominación “Conjunto de las obras líricas de un determinado autor o época, o escritas en una determinada lengua”.

Juan Gabriel Araya (2019) señaló la definición de Federico García Lorca, sobre que la poesía como “la unión de dos palabras que uno nunca supuso que pudieran juntarse, y que forman algo así como un misterio”. Esta no sólo se destaca por la manifestación de la belleza y los sentimientos por medio de la palabra, sino que también es capaz de unir aquellos conceptos sin ninguna relación, para crear algo excepcional.

Al mismo tiempo, Wolfgang Kayser al teorizar sobre el análisis e interpretación de los textos literarios, señala que no sólo basta con el manejo de instrumentos teóricos para realizar un estudio literario-poético, sino que también se debe considerar aquellos fenómenos extrapoéticos que reflejan la personalidad del poeta como método para comprender sus creaciones. Kayser además hace uso del término “asunto”, definido como “Lo que vive en una tradición propia, ajena a la obra literaria, y va a influir en su contenido” (p. 71). Es por lo anterior que la comida puede ser vista como asunto en las creaciones poéticas, ya que refleja la influencia cultural y vivencias personales de los autores al momento de escribir.

De esta manera tanto la poesía como la gastronomía son artes que se dedican a la creación de obras para deleitar a sus receptores mediante el paladar y la palabra, pero también lleva sus productos a la máxima expresión con sus versos y aromas.

Tanto el cocinero como el poeta poseen la capacidad de crear, de transformar lo sencillo en sublime y deleitarnos con gratos paisajes de la imaginación, porque cada uno con sus vivencias plasman lo cotidiano, el cocinero en el escenario del plato y el poeta en la pancarta de su papel. (Soto y Conejeros, 2012, como se cita en Valenzuela y Vásquez, 2014, p. 31)

La poesía culinaria además de deleitar con sus prosas y versos llenas de delicias, que no sólo atraen a los lectores por medio de su escritura, sino que también el basto conocimiento y cercanía de los autores sobre la gastronomía típica de cada país, que al mismo tiempo deja ver su cultura y tradición. Es de esta manera que se puede apreciar una gran cantidad de poetas que alguna vez han trabajado con lo culinario, resaltan no sólo la belleza de estos alimentos, sino que también las tradiciones típicas que se ven reflejadas en los ingredientes de cada nación.

2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

La problemática que se investiga plantea es de que manera la comida presente en las creaciones poéticas cumplen un factor importante para comprender e interpretar el contexto e influencias de los autores, pese a las diferencias contextuales e históricas entre Chile y Japón.

3. OBJETIVOS

General:

Analizar la poesía culinaria de Chile y Japón mediante el estudio de las creaciones de autores representativos de cada país como Mistral, Neruda, Rokha, Basho, Issa y Shiki. Se realizará por medio del análisis de los diferentes elementos líricos presentes en las obras de ambas naciones, además de valorar la cultura y tradiciones típicas reflejadas en los alimentos, donde este último será la base para el desarrollo de esta investigación.

Específico:

- Describir el uso de elementos líricos similares en la creación poética en torno a la representación de los alimentos de Chile y Japón.
- Mencionar las vivencias personales y panorama histórico de los autores señalados, al detallar la época, sucesos y características fundamentales que ayudan a entender el motivo de sus obras.

- Reconocer e interpretar las obras seleccionadas de los poetas mencionados, en torno a los alimentos.

4. METODOLOGÍA

La metodología a utilizar en cuanto al estudio y recolección de información será mediante el “análisis de datos cualitativos”, el cual es mencionado por Schettini & Cortazzo en su investigación titulada “Análisis de datos cualitativos en la investigación social” como:

Analizar datos cualitativos es fascinante ya que involucra descubrir lo profundo de lo dicho, de lo no dicho, de lo expresado, de lo gestual, es encontrar sentido a los materiales provenientes de las más diversas fuentes; vivencias obtenidas por el investigador durante su permanencia en los locales de investigación, los documentos que son producidos por los distintos actores (visuales, escritos, actuados). Así, las diferentes expresiones, las distintas situaciones, como piezas de un rompecabezas van juntándose, articulándose una a una, en la búsqueda de la comprensión e interpretación. (2015, p.14)

Es por medio de este método que se busca realizar de manera efectiva el análisis de los datos obtenidos mediante la búsqueda de información en base a libros, artículos, documentales y el apoyo de docentes especialistas en las áreas de estudios sobre la poesía de Chile y Japón en cuanto al uso de la comida como musa, lo cual además se busca destacar y dar a conocer no solo las similitudes que existen entre ambas culturas, sino que también dar a conocer en mayor detalle e informar sobre la historia y cultura que caracteriza a cada país. Es de esta forma que se buscará demostrar lo anterior mediante el análisis cualitativo del paralelismo que existe entre Chile y Japón respecto a la creación poética culinaria, pero también dar pie a otras investigaciones que buscarán generar lazos y conexiones entre ambos países en cuanto al área académica futura.

5. LA POESÍA GASTRONÓMICA DE CHILE Y JAPÓN

Tanto la literatura como la gastronomía son dos artes que manifiestan y demuestran aspectos propios de una cultura o nación, en que sus autores expresan sus vivencias por medio de la palabra o del paladar: “Los pioneros en darle identidad a este género o arte culinario, son personas que tienen total conocimiento de la actividad gastronómica” (Valenzuela y Vásquez, p. 22). Esto hace referencia a que los autores tienen un conocimiento base y cercanía hacia lo culinario, ya sea por la práctica en el arte de la cocina o simplemente que hayan vivido la experiencia; reflejan de esta forma el aprecio hacia los sabores, el aroma, pero sobre todo los momentos íntimos que estos producen, en que la comida se vuelve un pilar fundamental en la vida de estos autores. Por lo tanto, se invita a no sólo leer y deleitarse de poemas gastronómicos, sino que también a tener conocimiento sobre la vida de sus escritores y características de su escritura, para así comprender de manera más cercana ese sentimiento que enriquecen la cultura literaria-culinaria de cada nación.

5.1. Representaciones de los alimentos en la poesía chilena

No cabe duda de que la poesía culinaria es un arte lleno de cultura y tradiciones tanto literarias como gastronómicas de cada nación, un claro ejemplo de aquello es Chile, país de geografía, paisajes y costumbres diversas que marcan la identidad cultural de cada región, pero que al mismo tiempo es una sola. En el artículo titulado *Día de la cocina chilena: ¿A qué sabe Chile?* escrito por Chile Travel se afirma que:

Ya nos dimos cuenta que la gastronomía es parte de la cultura y patrimonio de un país, incluso forma parte de la oferta turística nacional, es por eso que Chile tiene mucho por ofrecer, desde la cazuela, el caldillo de congrio, el curanto, la chorrillana, la empanada de pino, el pastel de choclo, las machas a la parmesana, los porotos granados, el chumbeque, hasta los dulces empolvados o los calzones rotos, todo forma parte de nuestra cultura (2021).

Chile se considera como uno de los países que destaca por sus creaciones literarias y artísticas, pero sobre todo por la poesía y gastronomía. No es de extrañar que la poesía y lo

culinario al fusionarse dieran vida a grandes obras que hoy son reconocidas no sólo por los autores, sino que también por tener como musa la comida típica de Chile:

El primer grupo de poesía privilegia las comidas y bebidas de origen latinoamericano, como una forma de inscribir comunidades subalternas (Spivak) a través de los ritos alimentarios. A este grupo pertenecen textos de Gabriel Mistral, Pablo Neruda [...]. En estos poemas, el nombre del alimento se vuelve un significante que señala el proceso de mestizaje de nuestra cultura. (Sepúlveda, 2014, p. 201)

La poeta chilena Gabriela Mistral (1889-1957), se destaca por seguir los movimientos vanguardistas y modernistas de la época, por lo que se puede apreciar en sus obras una diversidad de elementos ligados a la visión feminista, la infancia, el indigenismo, las tradiciones nacionales, lo popular, pero sobre todo lo humano.

Durante la carrera literaria de Mistral, publicó una serie de poemarios que la hicieron merecedora del Premio Nobel de Literatura en 1954 titulados *Desolación*¹ (1922), *Ternura*² (1924), *Tala*³ (1938) y *Lagar*⁴ (1954). No obstante, es en el tercer libro donde se pueden encontrar dos obras culinarias vinculadas al gran interés por la vida y costumbre de los habitantes de América, el que se acrecienta aún más tras sus diversos viajes por el continente, donde la poeta pudo observar la diversidad cultural y sus raíces nativas, además de la pérdida de identidad de estos países tras la conquista europea.

A pesar de los muchos simbolismos que encierra, lo mejor es entenderlo en su sentido llano, como el acto de cortar los árboles en un bosque. Gesto de arrasamiento y de despojo, que sintetiza bien la desposesión y la naturaleza penitencial de la experiencia que se poetiza. (Borda-Malo, 2015, p. 210)

La poeta no demuestra resentimiento hacia los conquistadores del Viejo Continente, ya que es consciente de que tanto ella y gran parte de los habitantes de América, son frutos de este mestizaje, del cual nace una diversidad de culturas que se caracterizan por sus tradiciones ante los ojos del mundo.

¹ Primer poemario compuesto por cinco secciones que hacen alusión al dolor, la soledad y la muerte, donde en una de ellas incluye Los sonetos de la muerte.

² Segundo poemario compuesto por siete secciones que hacen alusión al inseparable lazo entre la madre y su hijo, presente en temáticas como el nacimiento, la protección, el miedo a la pérdida, la docencia, entre otros.

³ Tercer poemario compuesto por trece secciones que hacen alusión a las raíces, tradiciones y cultura de América ante la llegada del Viejo Continente.

⁴ Cuarto y último poemario compuesto por doce secciones que hacen alusión a la temática de la vida, la muerte, el renacer y la naturaleza.

Nómez en su artículo titulado *Los alimentos y el imaginario de la comunidad perdida en la poesía chilena del siglo XX* afirma que: “el imaginario alimenticio no solo es importante sino fundamental. En ella, los alimentos esenciales se ligan con los grandes mitos andinos y las divinidades indígenas, devolviéndoles su carácter ancestral y su origen mestizo” (2018b, p. 233). Mistral se caracteriza por ser una poeta viajera, por lo que no es de extrañar que a medida que realizaba estas travesías ella iba absorbiendo sus tradiciones para luego plasmarlas en su poesía. Es por esto que la poeta resalta el vínculo latente entre la cultura indígena latinoamericana con los alimentos como el maíz.

Esto queda en evidencia en el poema *El maíz* (1938), que desde los primeros versos se aprecia la influencia de la cultura y mitología mexicana, ya que hace uso de diversas palabras provenientes del náhuatl como es Anáhuac, mexitlis y Quetzalcóatl, este último apunta a una de las deidades más importantes del pueblo Azteca:

El maíz del Anáhuac,
el maíz de olas fieles,
cuerpo de los mexitlis,
a mi cuerpo se viene.
En el viento me huye,
jugando a que lo encuentre,
y que me cubre y me baña
el Quetzalcóatl verde
de las colas trabadas
que lamen y que hieren. (1938, p.105)

El maíz por su parte también es un elemento fundamental para la tradición y gastronomía mexicana, ya que desde el periodo prehispánico este era considerado como un regalo y alimento de los dioses de las distintas culturas que habitaron en el país como los aztecas y los mayas. En este último, es posible encontrar el libro sagrado llamado *Popol Vuh*, que en uno de sus apartados se puede apreciar la leyenda de la creación del hombre a base del maíz.

Mistral destaca por ser una mujer con ideales adelantados para su época, gracias a los diversos viajes y experiencias que tuvo durante su vida, que tras ser captados y posteriormente convertidos en arte por medio de la poesía. En conclusión, Mistral no sólo escribe a un solo tema, sino que da voz a aquellos sentimientos, objetos y momentos que todo

ser humano ha vivido y experimentado alguna vez en su vida, crea así una sensación de cercanía y calidez en cada palabra.

Otro de los exponentes de la poesía culinaria chilena es Pablo Neruda (1904-1973), quien a corta edad comienza a escribir poesía que años más tarde lo llevarían a la fama nacional e internacional con su obra titulada *Veinte poemas de amor y una canción desesperada* (1924). En el siguiente fragmento se puede apreciar la influencia modernista instaurada por Darío en Latinoamérica y el romanticismo: “Cuerpo de mujer, blancas colinas, muslos blancos, // te pareces al mundo en tu actitud de entrega. // Mi cuerpo de labriego salvaje te socava // y hace saltar al hijo del fondo de la tierra” (2021, p. 10).

Lo anterior corresponde al *Poema I*, que trata sobre los sentimientos apasionados, el erotismo y la nostalgia de dos jóvenes amantes, que hacen alusión a las experiencias del propio autor. En 1950 publica *Canto General*, dedicado a los habitantes americanos que buscan tranquilidad y libertad, similar a las intenciones que Mistral dejaba ver en sus obras, sólo que en Neruda se visualiza más la identidad de la esencia chilena en comparación con Latinoamérica en lo culinario:

En el caso de Neruda, las materias alimenticias son cantadas en un tono optimista; y no las muestra en su estado natural, sino transformadas a partir del trabajo, señalando el origen, su producción, su estado de domesticación y finalmente el proceso de intercambio y consumo. (Nómez, 2018b, p. 235)

El poeta oriundo de Parral no sólo demuestra sus obras habilidades en la escritura, sino que también la influencia cultural, al hacer hincapié en los orígenes ancestrales de ciertos alimentos, además de su relación con el mestizaje de los hombres y mujeres de América. Lo anterior se puede apreciar en el siguiente extracto de Neruda y su obra *Oda a la papa* (1956):

Papa
te llamas
y no patata,
no naciste con barba,
no eres castellana:
eres oscura
como
nuestra piel,
somos americanos,

papa,
somos indios. [...] (1957, p. 1299)

Neruda impone y recuerda el origen de este alimento, ya que papa es el nombre nativo proveniente del quechua “papa⁵”, mientras que patata es generalmente usada en España. La variedad de términos se asocia al proceso de mestizaje y los cambios de nombres que hacían los conquistadores a los indígenas. González en La Real Academia de la Historia plantea un ejemplo de lo mencionado con anterioridad en su artículo *La Malinche* “De origen azteca, su nombre indígena era Malintzin, que mal pronunciado por los españoles, se transformó en Malinche. Al ser bautizada se le impuso el nombre de Marina” (2022). A medida que avanza el poema se observa cómo el autor tras tomar un simple alimento como la papa, llega a recrear la historia de la conquista de América y la posterior llegada de los españoles a Chile:

[...]España
inquisidora,
negra como águila de sepultura,
buscó el oro salvaje
en la matriz
quemante de la araucanía,
sus uñas
codiciosas
fueron exterminadas,
sus capitanes
muertos,
pero cuando a las piedras de Castilla
regresaron
los pobres capitanes derrotados
levantaron en las manos sangrientas
no una copa de oro,
sino la papa
de Chiloé marino. [...] (pp. 1300-1301)

El hablante lírico menciona la codicia de los conquistadores por la búsqueda de riquezas, pero estos no esperaban el recibimiento que tendrían en manos de los indígenas del sur de Chile, con alusión a los constantes enfrentamientos bélicos de la zona al provocar una gran cantidad de bajas del lado español y la decisión de volver a sus tierras sin oro ni riquezas,

⁵ Si desea saber más sobre la lengua quechua consultar el DICCIONARIO BILINGÜE Iskay simipi yuyayk’ancha de Teofilo Laimé Ajacopa.

sino que sólo con la papa.

Pablo Neruda hasta el día de hoy se considera una figura clave de la poesía chilena del siglo XX, ya que transmite por medio de su escritura las características y elementos típicos de la cultura nacional e internacional, pero sobre todo la preocupación por el pueblo y lo popular.

El tercer y último poeta chileno es Pablo de Rokha (1894-1968), quien es conocido por sus diversas polémicas y difíciles momentos que se ven reflejados en sus escritos, los que se destacan por estar llenos de elementos modernistas y vanguardista, sin dejar de lado las temáticas de tradición y costumbre típica del pueblo chileno.

En 1916, Rokha publica su primer libro titulado *Versos de Infancia*, además de *El folletín del diablo* en el mismo año; sin embargo, es en 1922 sale a la luz una de sus obras más importantes denominada *Los gemidos*. Lamentablemente, este libro no fue bien recibido por las personas, generó grandes críticas por su contenido y estructura que no era visto en la poesía clásica. Becerra en su artículo titulado *Los Gemidos: el desafiante libro de Pablo de Rokha celebra 100 años desde su publicación*, afirma que:

“El libro *Los Gemidos* fue una revolución en su tiempo. Descontroló y desconcertó a la sociedad, a los lectores. Unos lo consideraron una genialidad y otros, que era una locura”, comentó Patricia Tagle, directora ejecutiva de la Fundación de Rokha y nieta del poeta nacido en Licantén, Región del Maule. (2022)

Una de las razones del porqué sus creaciones fueron mal recibidas, es por su poesía de ruptura, es decir, que rompe con los estándares tradicionales de la lírica; deja ver de esta manera el elemento vanguardista en sus escritos, pero también por los polémicos temas que abarca, como la política, la religión, la represión, entre otros. Lo anterior se ve reflejado en el apartado titulado *La Ciudad* del libro *Los gemidos*:

Las iglesias.

[...]

Ambiguos pájaros nocturnos, tienden sobre las cosas dormidas la negra mentira muerta de sus alas infames y errantes, errantes; al alba, al alba huyen con los queridos sueños del hombre entre las garras, entre las garras, entre las garras peludas como murciélagos, como murciélagos que supiesen teología...

A plena luz se hacen las candidas jugueteando con las palomas, las golondrinas y los gestos perdidos en el enorme hall del cielo. (1922, p. 220)

La religión y la iglesia fueron temas que constantemente Rokha criticó. Muchas de sus creaciones dieron de qué hablar, generaron así el descontento de muchos. Así mismo,

esta crítica no lo hace directamente a la religión, ya que el poeta demuestra tener gran conocimiento respecto a ella, sobre todo a la Biblia, sino que va dirigida a los fanáticos religiosos que no toleraban aquellas creencias que fueran distintas a las de ellos. Esto se puede apreciar en el ejemplo anterior, pues el hablante lírico los simboliza como “murciélagos” que quitan los sueños de los hombres, hace referencia a las constantes críticas e imposiciones que realizan estas personas con aquellos que no siguen sus “valores”.

El amigo piedra, como también era llamado por sus cercanos, no sólo basó su carrera literaria en la crítica hacia la sociedad y la época en la que vivía, sino que también en lo culinario, pero a diferencia de Mistral y Neruda, este crea una localización para cada alimento. Deja ver de esta forma que la comida es un reflejo directo de la cultura nacional y popular chilena. Un claro ejemplo de lo anterior es el apartado del libro *Los Gemidos* titulado *Ciudad*, en el que menciona al Mercado:

Repollos y coliflores, coliflores y repollos diríanse esculturas comestibles, esculturas vegetales, esculturas, esculturas rudimentarias, esculturas, capullos de mármoles, de mármoles botánicos; la enagua invertida y donairosa de las lechugas, los poemas estomacales de las cebollas, la pimienta, el frejol, la patata, el ajo, la arveja, la zanahoria, el ají, el maíz, la alcachofa, el esparrago, el garbanzo, la ciruela, la manzana, la pera, la breva, la fresa, el durazno, la guinda, la uva, la palta, la tuna, la chirimoya, la lúcuma, la frutilla, el kaki, la naranja, el nispero, el peumo, el boldo, el maqui, el guillave, el lleuque, el quideñe, el digüeñe, la quila, el limón imperial de los eximios limoneros augustos [...]. (p. 216)

El poeta crea un hablante lírico que no sólo entrega la viva imagen del mercado⁶ en sus palabras, sino que también da a conocer el excelente estado de estos alimentos, al punto de compararlos con esculturas. Cabe destacar que Rokha menciona a los alimentos con sus nombres populares, como es el “lleuque”, árbol nativo chileno que se encuentra en la zona centro-sur del país, al igual que el “quideñe” o mejor conocido como el digüeñe.

A pesar del poco apoyo y las críticas que rodearon a sus creaciones, se destaca la valentía del poeta por querer escribir lo que piensa sin importar lo que los demás hablen, demuestra así lo avanzado que esta estaba a la época, por querer romper con los estándares instaurados al momento de escribir poesía. Señala que esta debe ser realizada con mayor libertad y dejar volar el imaginario de cada uno, así llegó a ganar el Premio Nacional de

⁶ Personalmente considero el mercado como una zona que une toda la identidad de las comunas y sectores rurales que trabajan en la agricultura, apicultura y ganadería, con la ciudad.

Literatura en 1965.

5.2. Representaciones de los alimentos en la poesía japonesa

Otra nación que destaca por su literatura culinaria es Japón, donde una de sus obras actuales más conocidas referente al tema de la cocina es *Kitchen* (1988) de Banana Yoshimoto, novela que se enfoca en la cocina japonesa desde un punto de vista casi filosófico. Sin embargo, esta tradición literaria gastronómica se observa desde muchos años antes, sobre todo al mencionar la poesía, en que autores como Matsuo Bashō, Issa y Shiki se caracterizan por capturar el momento mediante la escritura de sus obras, valora así la época, el paisaje, la estación del año, pero sobre todo las tradiciones gastronómicas presentes en cada región de su nación. Tras leer sus escritos, se puede llegar a deleitar aquellos sabores que describen.

Matsuo Bashō⁷ (1644-1694) considerado por Silva (2005) como “patrón espiritual del género”, quien además es reconocido por no seguir la métrica establecida de aquella poesía clásica en gran parte de sus creaciones, sino que también convierte sus obras en experiencias espirituales, es decir, una poesía basada en el *Zen*⁸.

Al leer a Basho, nuestra sonrisa es de comprensión y, no hay que tenerle miedo a la piedad. No la piedad cristiana sino ese sentimiento de universal simpatía con todo lo que existe, esa fraternidad en la impermanencia con hombres, animales y plantas, que es lo mejor que nos ha dado el budismo. (Paz & Hayashiya, 2005, p. 16)

La poesía de Bashō en sus creaciones muestra que el mundo está lleno de horrores, se cuestiona la existencia humana y animal; al mismo tiempo, cree que una forma de encontrar la beatitud instantánea es por medio de la creación poética, en la cual, a pesar de demostrar las penurias y tristeza del mundo, también incita simultáneamente a perseverar en aquella. Lo que buscaba Bashō con este cambio en su poesía no era terminar con la tradición de sus antepasados, sino de expresarla de una forma o medio diferente al establecido en la poesía clásica, ya que tal como afirma Paz y Hayashiya: “Basho no rompe con la tradición,

⁷ Matsuo Kinsaku, nombre artístico Matsuo Bashō, poeta más reconocido durante la época Edo, creador del haikai no renga y posteriormente del hokku, considerado como uno de los cuatro maestros o grandes del haiku.

⁸ Interiorización trascendental. Véase Silva. El libro del haiku, 2005, p.31.

sino que la continua de una manera inesperada; o como él mismo dice: “no sigo el camino de los antiguos: busco lo que ellos buscaron”” (2005, p. 40).

Bashō vuelve un pasatiempo la creación poética, así nace el concepto de *hokku*, definido como el verso inicial del *renga no haikai* que más adelante pasaría ser conocido con el nombre de *haiku* por Shiki⁹ (1862-1902). Es por esto que gran parte de los estudios e investigaciones sobre la poesía se denomina a Bashō como el creador del *haiku*, el cual puede variar según cada autor, ya que Bashō formó la base de la lírica japonesa, pero de todos modos comparten ciertas características en sus creaciones literarias:

Basho recoge este nuevo lenguaje coloquial, libre y desenfadado, y con él busca lo mismo que los antiguos: el instante poético. El haikú se transforma y se convierte en la anotación rápida (...) El haikú de Basho es ejercicio espiritual (Paz & Hayashiya, 2005, p. 43).

El *haiku* tras ser estudiado y analizado se puede concluir que está conformado por dos partes fundamentales, la primera pertenece a una condición más general como es su forma casi enunciativa y descriptiva, mientras que su otra mitad hace referencia al elemento espacial del poema o ubicación temporal de éste, da como resultado la percepción poética, es decir, que puede crear en el receptor el viajar a ese momento. Un ejemplo de lo anterior es el siguiente *haiku* de Bashō: “La vieja charca// zambullón de una rana// ruido del agua”¹⁰ (Silva, 2005, p. 86). De igual forma se analiza con el argumento de:

Nos enfrentamos a una casi prosaica enunciación de hechos: el estanque, el salto de la rana, el chasquido del agua. Nada menos “poético”: palabras comunes y un hecho insignificante. Basho nos ha dado simples apuntes, como se nos mostrase con el dedo dos o tres realidades inconexas que, de algún modo, tienen un “sentido” que nos toca a nosotros descubrir (Paz & Hayashiya 2005, p. 49).

Bashō, junto con otros autores que se mencionan más adelante, se caracterizan por retratar en palabras aquello que ven, es decir, capturar el momento como si fuese una fotografía, “la instantaneidad”. También se puede apreciar el uso de onomatopeyas, juego de palabras y aliteraciones; en efecto, este último concepto se distingue al leerlo en su idioma

⁹Masaoka Noboru, nombre artístico Masaoka Shiki fue un poeta, autor y crítico literario japonés del período Meiji en Japón, considerado como el cuarto gran maestro del haiku.

¹⁰ Furuike ya// kawazu tobikomu// mizu no oto.

de origen (japonés), ya que al traducirlo al español esta se pierde o no se valora como es debido¹¹.

Otro aspecto destacado de Bashō, es que su poesía no solo se basa en lo espiritual, sino que también describe en ella platos o alimentos típicos del país, los cuales se aprecian y conocen gracias a los viajes que realizó por Japón, a medida que se trasladaba entre ciudades y pueblos creaba grandes obras. Un claro ejemplo de lo anterior son los poemas mencionados a continuación por Silva, en los que se aprecia la poesía culinaria: “Bajo el cerezo: pétalos// hasta en la sopa,// hasta en la ensalada// de pescado¹²” (2005, p. 98) y “Junto al florero de azaleas,// la mujer desmenuza// bacalao seco¹³” (p. 102).

En los poemas mencionados con anterioridad se aprecian las características propias de la poesía japonesa, el *kigo* que representa la estación de primavera, ya que en la primera señala bajo el cerezo: pétalos donde el *kigo sakura*¹⁴ significa cerezo, el cual además dota de un gran significado simbólico y espiritual en la nación nipona, ya que hace alusión al renacer y al término del invierno:

Para la gran mayoría de los japoneses no es nueva la obsesión por la flor del cerezo. No en vano el sakura, tanto la flor como su canción, son el símbolo de la nación. El clima templado con humedad y el suelo de tierra ácida son dos elementos que favorecen la existencia del cerezo en todo el territorio del país, y su belleza y fragancia siguen atrayendo la atención del pueblo entero. (Takagi, 2013, p. 7)

Mientras que en segundo poema cuando se menciona «Junto al florero de azaleas» en el que el *kigo tsutsuji*¹⁵ significa azaleas: una flor originaria y propia de la primavera japonesa. En cuanto a lo culinario, se aprecian las palabras sopa, ensalada de pescado y bacalao, las que hacen referencias a platos típicos de los hogares en Japón, sobre todo los últimos dos que más alto consumo tienen por ser un país insular, es decir, que está compuesto por gran

¹¹ Es por lo anterior que pondré el poema en su idioma original para poder apreciarlo de mejor manera.

¹² Ki no moto wa// shiru mo namasu mo// sakura kana

¹³ Tsutsuji ikete// sono kage ni hidara// saku onna.

¹⁴ 桜 (さくら)

¹⁵ “shiru” 躑躅 (つつじ)

cantidad de islas.

Otro de los grandes autores representativos de la poesía japonesa es Kobayashi Issa¹⁶ (1763-1827), quien a pesar de no destacar en cuanto a su técnica sí lo hace en la forma que transmite sus emociones y sentimiento, pero sobre todo por la gran empatía que sentía hacia los seres vivos que se ve reflejado en sus creaciones. Gutiérrez señala que Issa es el preferido por el público por vivir una vida llena de tragedia y sufrimiento, por lo que argumenta que “ese tono tan particular del género, definido por los japoneses como “la tristeza de las cosas” (2013). Es fundamental recalcar lo que se menciona sobre la empatía hacia los seres vivos, como la figura animal en el mundo natural, en el que Issa logra unir de manera armoniosa este grupo con el del ser humano, en el día a día de la sociedad japonesa pero que muchas veces está basada en la tristeza y el peso de lo que es la vida:

Entre los sucesores de Basho hay uno, Kobayashi Issa (1763-1827), que rompe la reticencia japonesa pero no para caer en la confesión a la occidental sino para descubrir y subrayar una relación punzante, dolorosa, entre la existencia humana y la suerte de animales y plantas. Hermandad cósmica en pena, comunidad en la condena universal, seamos hombres o insectos: Para el mosquito// también la noche es larga,// larga y sola (Paz & Hayashiya, 2005, pp. 18-19).

En la cita anterior se observa la presencia de la naturaleza que en este caso está representado por el mosquito y la noche, sino que además lo humano ya que menciona que “también la noche larga // larga y sola” hace referencia a la soledad del poeta y del hombre en sí, comparada a la soledad del sentimiento del insecto como el del ser humano.

Es de gran importancia mencionar el siguiente acontecimiento histórico para dar pie a lo que es el *haiku* y sus autores; en el siglo XVII hasta la mitad del siglo XIX hubo una ley muy particular en Japón, la que se le conoce como “*Sakoku*” o ley de aislamiento. Se promovió durante todo el periodo *Edo*¹⁷, con el objetivo de mantener y preservar sus tradiciones, creencias y cultura ante la creciente expansión del occidente, ya que en aquel

¹⁶ Kobayashi Nobuyuki, nombre artístico Kobayashi Issa considerado como el el tercer gran maestro del haiku.

¹⁷ En 1603 un daimyo (príncipes hereditarios japoneses), Tokugawa Iyeyasu, se impuso a los rivales políticos del momento instaurándose en Edo como Shogun hereditario (jefe militar que gobernaba paralelamente a la dinastía imperial) convirtiendo a esta ciudad, la actual Tokio, en sede del gobierno. Véase en Artehistoria, *Periodo Edo*, 2017.

entonces estaba al poder el “*bakufu de Tokugawa*” o también conocido como dominio militar, no obstante, además de provocar aspectos negativos como la prohibición de comercializar con el exterior, un atraso tecnológico de casi doscientos años en comparación con los demás países. En el año 1868 se restaura el gobierno imperial a manos del emperador *Meiji*¹⁸, deciden terminar con la “ley de aislamiento” y se inicia la llegada de occidente a Japón, además de su fuerte influencia en aspectos de arte, tecnología, estilo de vida, pero sobre todo en la visión de mundo de sus habitantes. De igual forma, hubo grupos que no apoyaron esta idea, pero otros que sí y se nutrieron de ella para poder elaborar grandes obras de artes, un gran ejemplo es el poeta Masaoka Shiki, quien era un poeta que creció cuando Japón abrió sus puertas a la occidentalización y modernización de la nación, sino que también sería conocido por muchos como el “creador del haiku moderno”, ya que tal como afirma la página Koratai:

En efecto, Masaoka Shiki, (1867-1902), pseudónimo de Masaoka Tsunenori, contribuyó a modernizar el haiku, al mismo tiempo que teorizó sobre este género poético e impulsó la publicación de jóvenes poetas en revistas de referencia como *Hototogisu* («El Cuco»). No en vano nació en un periodo de enormes cambios sociales, políticos y culturales en su país, la conocida era Meiji, dando una voz mucho más moderna y personal a un género de tradición centenaria (2016).

Al ser considerado como el cuarto integrante de los grandes del *haiku* por sus creaciones que rompe con los estándares establecidos, deja de lado los motivos poéticos fantásticos y el sinnúmero de juegos de palabras, que eran herramientas que constantemente usaban sus antepasados como Bashō, Issa, entre otros. Shiki destaca por mostrar en sus *haiku* el realismo de la naturaleza, capturar el momento y el uso del “yo” en sus obras, lo cual refleja el individualismo, una actitud propia del occidente y su influencia en la sociedad japonesa.

Con la llegada de la occidentalización la poesía moderna entra en un periodo de decadencia al no estar al nivel de los tiempos modernos, sino que además hay una disminución de exponentes y poetas vivos. Es por esto por lo que Shiki al ser consciente de cómo el modernismo de occidente iba poco a poco en aumento en la cultura japonesa,

¹⁸ Meiji es también llamado al periodo japonés entre 1868 a 1912.

considera de gran importancia innovar en la poesía, pero al mismo tiempo mantener las tradiciones nacionales: “Pelo una pera// Gotas perladas// cuchillo abajo¹⁹” (Silva, 2005, p.239).

El “yo” como hablante lírico, el que indicaría el individualismo promovido de occidente, ya que como fue mencionado con anterioridad la poesía evitaba el uso del yo y buscaba promover las enseñanzas del budismo Zen, como lo hizo Bashō con sus poemas.

El budismo postula como primera condición de una vida recta la desaparición de la ignorancia acerca de nuestra verdadera naturaleza. (...) El yo se revela ilusorio: es una entidad sin realidad propia, compuesta por agregados o factores mentales. El conocimiento consiste ante todo en percibir la irrealidad del yo, causa principal del deseo y de nuestro apego al mundo (Paz & Hayashiya, 2005, p. 43).

Se puede apreciar el gran cambio en cuanto a la visión, forma de escribir y expresar el *haiku* con la llegada de la modernidad a Japón, además de cómo Shiki busca seguir con la tradición poética japonesa de sus antepasados como Bashō e Issa, solo que adaptada a la nueva realidad que está viviendo la sociedad japonesa en aquel tiempo y que ha perdurado hasta hoy en día.

5.3. Similitudes de la representación de los alimentos de Chile y Japón

Las obras presentadas de los poetas chilenos y japoneses mencionan platos o alimentos como musa al momento de la creación poética. Otra similitud, es la inspiraron en la formación de sus obras en cuanto al paisaje, sociedad y vida cotidiana de sus respectivos países. De igual forma, se percibe ciertos paralelismos entre los autores japoneses y chilenos como es el caso de la poesía de Mistral y los “*haikai-haiku*” de Bashō, al ser denominados poetas viajeros, además de los temas de la vida cotidiana, las estaciones del año y los alimentos. Por otra parte, la similitud entre Rokha e Issa, quienes no sólo escribieron poesía culinaria, también comparten el sufrimiento que vivieron durante su vida, lo que se refleja en sus creaciones poéticas los temas de la tristeza, la melancolía, el miedo, la rabia, entre otros. Por último, la similitud entre Neruda y Shiki, en que el poeta chileno no sólo destaca por sus

¹⁹ Nashi muku ya// amaki shizuku no// ha wo taruru.

escritos, sino que también por la innovación de la poesía, además de la preocupación por resaltar aspectos culturales y tradicionales de la nación, mientras que Shiki de igual forma se reconoce por innovar en la lírica japonesa, considerado el creador del *haiku* moderno y por la búsqueda de mantener las tradiciones de Japón tras la llegada del occidente.

Es de esta forma que Chile y Japón no son tan distintos como muchos estiman al ser de culturas y países diferentes, ya que mediante el estudio y análisis de poesía e historia de estos, se aprecian las semejanzas que en vez de separar unen aún más, sobre todo al hablar de poesía culinaria, en ambas se puede observar el amor hacia el arte del crear.

6. ANÁLISIS DE LA POESÍA CON TEMA CULINARIO DE CHILE Y JAPÓN

En este capítulo se realizará un análisis interpretativo de las creaciones poéticas con temas culinarios. Inicia con los poetas chilenos: Mistral y su poema *Pan*; luego con Rokha y su *Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile*; y finalmente con Neruda y su *Oda al caldillo de congrio*. En la segunda parte corresponde a los poetas japoneses Bashō, Issa y Shiki con sus respectivos *haikus* culinarios.

6.1. Gabriela Mistral: Pan

Mistral en sus creaciones no sólo transmite sus sentimientos y emociones, sino que también deleita con aspectos culturales propios de los países del Nuevo Continente y el diario vivir de sus habitantes, reflejado en el poema “*Pan*”, que trata de los recuerdos y añoranzas del pasado a partir de un alimento que se considera básico para el hombre, pero sobre todo para los chilenos. Un claro ejemplo es el consumo de la “marraqueta”. Un artículo de “La Tercera” (2020), titulado “*De la marraqueta a la ciabatta: una breve guía sobre el pan*”, destaca que Chile es el segundo país del mundo con los índices más alto de consumo de pan al año, considerado como el alimento característico de las mesas chilenas. A continuación, se realizará un análisis de algunos fragmentos del poema *Pan* (1938) de Gabriela Mistral.

La escritora desde los primeros versos entrega una vívida imagen del pan en la mesa, lo que se puede considerar como presentación de dicho alimento:

Dejaron un pan en la mesa,
mitad quemado, mitad blanco,
pellizcado encima y abierto
en unos migajones de ampo” (Mistral, 1938).

Se infiere que este pan está recién sacado del horno o del tostador, ya que dice que una mitad está quemada y la otra blanca; sin embargo, también alude al mestizaje vivido en América, donde lo quemado es la piel oscura de los indígenas, mientras que la blanca a la europea. Por otra parte, cuando el hablante lírico menciona “pellizcado encima y abierto/ en unos migajones de ampo” (p. 75), se asocia a los prominentes valles chilenos que entregan la imagen como de haber sido pellizcados, y entre ello la abierta vertiente que lo divide, para

posteriormente terminar “en unos migajones de ampo” que se refiere a la nieve que cubre en algunas zonas.

[...] Huele a mi madre cuando dio su leche,
huele a tres valles por donde he pasado:
a Aconcagua, a Pátzcuaro, a Elqui,
y a mis entrañas cuando yo canto. [...] (p.75)

Al mismo tiempo, la obra pone en manifiesto el temple de ánimo en cuanto a los sentimientos de cariño, la calidez y la nostalgia de probar un bocado de aquel pan de su niñez, hecho por las tiernas manos de su madre, en que aquella humilde masa puede hacer revivir los recuerdos de la tierra. Lo dicho con anterioridad se puede asociar a la zona que vio nacer a la poeta y sus viajes por Latinoamérica:

Como dice el verso inicial de la tercera estrofa: “Huele a mi madre cuando dio su leche” (155); si otra cosa no ha alimentado a la hablante del poema, pan y leche son elementos intercambiables, además de tener equivalencias en la niñez. (Pellegrini, 2007, p. 40)

La poesía de Mistral está ligada estrechamente a lo cultural, donde no sólo las tradiciones o geografía hacen representación de aquello, ya que los alimentos cumplen un factor fundamental en la construcción y transmisión cultural de una nación. Respecto a lo afirmado con anterioridad Sepúlveda señala que:

Esto se debe a que la acción de alimentarse es profundamente cultural, pues está llena de prácticas y de significados que vamos aprendiendo a lo largo de la vida, por ello comer un bocado te puede llevar no sólo al sabor de tu infancia, sino a una serie de sucesos que conforman las imágenes de esa etapa de tu vida y referir a los procesos socioeconómicos de la zona cultural que habitaste. (2014, p. 200)

Cuando el hablante lírico menciona “y a mis entrañas cuando canto” (p.75), se refiere a como dicho alimento está tan arraigado a su vida y a ella misma, que al final llegan a ser uno. Su esencia e intimidad están grabados en aquel pan, al igual que la poesía fueron elementos que la acompañaron desde sus inicios en el Valle del Elqui, para más adelante sus diversos viajes por los países de América y Europa como poeta reconocida a nivel nacional e internacional.

[...] Otros olores no hay en la estancia

y por eso él así me ha llamado;
y no hay nadie tampoco en la casa
sino este pan abierto en un plato,
que con su cuerpo me reconoce
y con el mío yo reconozco. [...] (p.76)

Desde los primeros versos se logra apreciar el sentimiento de soledad del hablante lírico, ya que no puede detectar otros aromas, sino que sólo el del “pan abierto en un plato”. Lo anterior hace alusión a los variados viajes que hizo la poeta durante su trayectoria literaria, por lo que probablemente tuvo que llegar a estancias en la que estaba sola y sin conocer a nadie, refleja de esta manera la frase “otros olores no hay en la estancia”. No sólo se refiere al aroma de los alimentos, sino que también a lo humano, como es el de su madre. Es conveniente señalar cómo el pan deja de ser un simple objeto, se transforma en un sujeto que tiene cuerpo y mente, ya que el hablante lírico lo comienza a observar como a un individuo con el que se reencuentra, le entrega la sensación de familiaridad y minimiza este sentimiento de soledad.

[...]Se ha comido en todos los climas
el mismo pan en cien hermanos:
pan de Coquimbo, pan de Oaxaca,
pan de Santa Ana y de Santiago. [...] (p.76)

Se refiere al pan como un alimento que se consume tanto en Chile como en México, menciona las ciudades y Estados de cada país, que sin importar las diferencias culturales y geográficas, el pan los une como un sustento básico de sus habitantes y los vuelve una comunidad.

[...]En mis infancias yo le sabía
forma de sol, de pez o de halo,
y sabía mi mano su miga
y el calor de pichón emplumado... [...] (p. 76)

En la siguiente estrofa vuelve el tema de la infancia, pero además del doble sentido de la palabra “sabía”, en que en primera instancia se puede aludir al saber de conocimiento, mientras que la otra hace referencia al sabor o gusto. Es de esta manera que el hablante lírico menciona la inocencia de los niños que asocian ciertos objetos a la forma del pan, en este

caso al sol, pez o halo, pero también se puede interpretar al imaginario de los infantes al momento de asociar ciertos sabores conocidos a elementos de los cuales han probado. Posteriormente, habla de cómo el alimento queda impregnado en su cuerpo al mencionar “y sabía mi mano su miga”, en este sólo pequeño fragmento del pan es capaz de dejar su huella en algo tan grande como el cuerpo de un ser humano.

[...]Después le olvidé, hasta este día
en que los dos nos encontramos,
yo con mi cuerpo de Sara vieja
y él con el suyo de cinco años. (p.76)

Se aprecia cómo el hablante lírico tiene un reencuentro consigo mismo al momento de volver a estar con el pan tras un largo viaje, pero también un autorreconocimiento, ya que deja los recuerdos y añoranza de su infancia para reencontrarse con el presente, en que ya no es un niño o niña, sino más bien un individuo de avanzada edad, desgastado por estos viajes. El pan por el contrario mantiene esa figura de cinco años, alude a la imagen del alimento que tenía este ser en su niñez.

[...]Amigos muertos con que comíalo
en otros valles sientan el vaho
de un pan en septiembre molido
y en agosto en Castilla segado. [...] (p. 76)

En esta estrofa nuevamente se observa el tema de la unidad y la comunidad, pero también el del recuerdo y la muerte. Dicho alimento estuvo hasta en aquellos momentos simples como el estar junto a las amistades que ya no están por el paso de los años. Se considera de esta manera al pan un elemento omnipresente, que se encuentra en todos los lugares, en distintos tiempos y situaciones. Cabe señalar, que cuando dice “en otros valles sientan el vaho” (p.76) se refiere al vapor que emana el pan al momento de ser sacado del horno y así sea conocido en todas partes, tanto en sus tierras como en la lejana Europa.

[...]Como se halla vacía la casa,
estemos juntos los reencontrados,
sobre esta mesa sin carne y fruta,

los dos en este silencio humano,
hasta que seamos otra vez uno
y nuestro día haya acabado. (p.77)

El poema finaliza con la siguiente estrofa que hace alusión a la fría soledad que se provoca por el ineludible paso del tiempo; pero esto queda en segundo plano cuando el hablante lírico y el pan se reencuentran. Se observa un deseo mutuo de ambas partes por estar juntos y no volver a separarse hasta el fin de sus vidas. Nómez afirma que: “Así como en el poema, las diferentes formas de conocer y reconocer el pan van dando cuenta de un proceso de memoria y aprendizaje que recorre espacios, tiempo, amistades, deseos y ternuras.” (p. 234, 2018b)

El poema Pan está lleno de elementos culturales y gastronómicos de la tradición latinoamericana que están reflejados en cada verso que compone la obra, como la mención de la mitología y geografía tanto mexicana como chilena. Lo dicho con anterioridad se debe por los diversos viajes que hizo la poeta chilena por América, pero también integra aspectos personales como su niñez. De esta forma tanto la leche como el pan fueron elemento fundamentales en aquella etapa, genera así recuerdos y añoranzas que florecen con tan solo sentir su esencia por medio del aroma y sabor, que sin importar el aspecto o forma que tome, este será el mismo, al igual que los habitantes que componen a la amada América de Mistral.

6.2. Pablo de Rokha: Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile

La poesía de Pablo de Rokha se caracteriza por contener elementos propios de la identidad popular chilena, como la mención de personajes, lugares, mitología, pero sobre todo en lo culinario. Este último muestra el reflejo de las tradiciones del país, que a pesar de ser sólo uno está compuesto por una variedad de regiones con costumbres propias que enriquecen a la cultura de Chile. Rokha quiso demostrar la tradición culinaria nacional en su obra titulada *Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile* (1949), considerada por muchos estudiosos como el pionero en enlazar el arte de la poesía de la gastronomía chilena.

En efecto, como señalamos al inicio, el inscribir poéticamente lo nacional-popular a través

de las apetencias gastronómicas de un pueblo no se había hecho con la fuerza torrencial que de Rokha imprime en *Epopeya*... El amplio consenso en esta materia nos mueve a evitar la repetición e indagar de un modo más específico en la relación entre la comida y poesía en la obra rokhiana (Araya, 2015, p. 119).

Tal como afirma Araya, lo “nacional-popular” se puede observar con el uso del lenguaje coloquial que el autor utiliza en sus escritos, además de divisar los elementos claves de su poesía como la diversidad cultural culinaria desde el norte hasta el sur del país, deja en alto la identidad de dichos lugares en sus obras. Hay que mencionar, además el dicho del filósofo culinario Jean Anthelme Brillat-Savarin que dice: “Dime qué comes y te diré quién eres” (Santamarina, 2022, p. 39), hace que tome mayor fuerza la identidad no solo nacional, sino que también la regional. A continuación, se realizará un análisis de algunos fragmentos de la obra de Rokha.

La “*Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile*” de Pablo de Rokha está catalogada como un recetario de platos chilenos, en que el poeta se da el trabajo de mencionar las costumbres típicas desde el norte hasta el sur del país. El escritor invita a deleitarse con las diversas delicias culinarias que sólo se pueden encontrar en los sectores rurales, además de dejar de lado el centralismo de las ciudades. Un claro ejemplo de lo anterior es el siguiente fragmento de la obra:

[...] Y ¿qué me dicen ustedes de un costillar de chanco con ajo, picantísimo, asado en asador de maqui, en junio, a las riberas del peumo o la patagua o el boldo que resumen la atmósfera dramática del atardecer lluvioso de Quirihue o de Cauquenes, o de la guañaca en caldo de ganso, completamente talquino o lecantenino de parentela? [...] (Rokha, p. 4, 1949)

Desde el inicio se aprecia cómo el hablante lírico entabla un diálogo con el lector con una pregunta que alude a dos platos, parte por el “costillar de chanco” que no debe estar acompañado de un ajo normal, sino de uno “picantísimo”. Cabe destacar dos cosas, la primera es como el poeta no hace uso del término cerdo, sino que “chanco” el cual se usa mayoritariamente por la población chilena, pero sobre todo en el ámbito rural. Como segundo punto, se menciona la manera en que este alimento debe ser consumido, pero también la fecha (junio), clima (atardecer lluvioso) y lugar (Quirihue y Cauquenes) para una mejor experiencia. Finalmente, menciona otra comida: la “guañaca en el caldo de ganso”. Este alimento se consume mayoritariamente en los sectores rurales del país, el que consiste en una preparación en con harina tostada y algún caldo, que da como resultado una especie de puré.

-La guañaca es complicada, pero es algo que aún se come en el campo. Es un caldo de ganso, que también puede ser de otra cosa, espesado con harina tostada. Y es algo súper popular. La harina tostada fue muy común en Chile desde el siglo XIX, y nuestra generación alcanzó a vivir los coletazos de esa cocina. No es tan lejano. En el lanzamiento del libro las señoras de 50 años asentían sonriendo, se notaba que estabas apuntando al recuerdo de su guata, de su infancia. (Cerda, 2011)

El poeta no sólo desea enaltecer el valor de las comunidades rurales, sino que también se aprecia una preocupación por querer mantener las tradiciones que componen al país, debido al miedo de perder la identidad tras la inminente llegada de la modernidad en Chile, por lo que no es de extrañar que actualmente muchos lectores no tengan conocimiento de ciertos alimentos que se hacen mención en la obra, ya que varios elementos típicos del país se han perdido debido al paso del tiempo.

Resulta también indudable para nosotros, que el rescate de los alimentos que desarrollan además varios de los poetas que escriben en los cincuenta, se relacionan con este miedo de perder la identidad, lo que produce un sentimiento de nostalgia por el mundo de un Chile rural, ya inexistente, soslayado o marginado. (Nómez, p. 230, 2018b)

Otro aspecto primordial es como el poeta menciona con cariño y admiración los diversos platos que se mencionan en la obra, al igual que los ingredientes que los componen, donde muchos de ellos sólo pueden encontrarse en la flora y fauna chilena, pero también en una época y zona geográfica específica. Esto se aprecia en los siguientes versos: “Los pavos grandazos que huelen a verano y son otoños de nogal o de castaño casi humano” [...] (p. 4). Tanto el nogal como el castaño en los meses de marzo a mayo aproximadamente tienden a estar maduros sus frutos, el otoño es la estación perfecta para el consumo de la nuez y la castaña.

El consumo de ciertos alimentos nacionales tiende a depender mayoritariamente de su zona geográfica, como el “curanto” platillo típico costero preparado a base de vapor, mariscos, cebolla, vino y otras carnes, como pollo, vacuno o cerdo (depende del consumidor). Al mismo tiempo, es su método de preparación ancestral que impresiona a quienes ven y prueban por primera vez esta obra culinaria. Lo anterior se aprecia en los escritos por la antropóloga chilena Sonia Montecino en su libro titulado *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile* (2004), tiene un capítulo dedicado a los orígenes y tradiciones del curanto chileno:

Se prepara un hoyo, de uno o más metros de diámetro, el cual es rellenado con bolones, sobre los cuales se hace fuego hasta que las piedras queden al rojo. Se despeja de tizones y sobre esa base de calor se vierten los alimentos, los que son cubiertos con hojas, especialmente de pangue y lonas o tepes como cubierta, evitando que se escape el vapor. La cocción dura

aproximadamente una hora y los alimentos se consumen en el mismo sitio”. (p. 114)

Pablo de Rokha no deja de lado la exquisitez de dicho platillo, por lo que hace mención en reiteradas ocasiones sobre el curanto en sus versos:

[...]para embarcarse en un curanto bien servido, el camarón del Huasco es rico, chorreando vino y sentimiento, como el choro de miel que se cosecha entre mujeres, entre cochayuyos de oceánica, entre laureles y vihuelas de Talcahuano por el jugo de limón otoñal de los siglos” [...] (p. 4).

En primera instancia se observa un tipo de recomendación que hace el hablante lírico para el consumo de un buen curanto debe incluir “camarón de Huasco”, ciudad portuaria situada en el Norte Chico de Chile, en la región de Atacama. También menciona otro marisco infaltable en aquel platillo como el “choro de miel que se cosecha entre mujeres”, el que se refiere al choro rubio, denominado así por su tonalidad amarilla. En cuanto a la mención de las mujeres que cosechan dicho ingrediente, hace alusión a cómo antiguamente eran ellas las que se encargaban de recolectar las piedras que estaban a la orilla del mar o cuando la marea estaba baja. En la actualidad, está tradición aún se observa: “En una jornada anterior al día señalado, los buzos, hombres ranas y mariscadores de baja marea, extraen los mariscos; se echan las redes en la captura del róbalo y lo que caiga” (Montecino, p. 115).

También se señalan las localidades a las que se le atribuye el origen de dicho alimento como la Isla de Chiloé y sus alrededores, en que su preparación era distinta a la que hoy en día se conoce, ya que estudios afirman que antes de la llegada de los españoles solo era preparada a base de mariscos, y tras su llegada se comienza a integrar las carnes rojas y blancas.

Los primeros vestigios arqueológicos de esta arcaica forma de cocinar los encontramos en la Isla de Chiloé hace más o menos once mil años atrás en un sitio de su costa noreste. En otros lugares chilotes, los arqueólogos han detectado que hace 6.000 años atrás los habitantes de la isla “...se reunieron en numerosas oportunidades en torno a curantos donde prepararon los mariscos recolectados en la costa cercana. Esta costumbre ancestral de cocinar la comida sobre piedras se repite una y otra vez en diversos sitios arqueológicos de la isla Grande, como el curanto de Catrumán, fechado en 1.400 d.C, y aquel de Huicha del año 1.500 d.C.” (Montecino, p. 115)

Hasta el día de hoy la acción de juntarse para la preparación de dicho platillo aún se mantiene y observa, sobre todo en aquellas festividades típicas de la zona con temática religiosa, como es la Fiesta de la Candelaria. De Rokha hace mención de este evento en los siguientes versos: [...] “y el curanto en Chiloé y en Osorno o Puerto Montt o en Carahue, para

la época “santa” de las Candelarias, en días nublados, mientras tiritan las hojas caídas en la agua inmensa” (p. 11). Esta celebración data del siglo XVII aproximadamente, traída desde España por los conquistadores y que hasta el día de hoy aún se celebra para pedir, honrar y agradecer a la Virgen de la Candelaria, la cual inicia con una misa y finaliza con una procesión con la imagen de la santa por vía marítima.

En conclusión, Pablo de Rokha en su *Epopéya de las Comidas y Bebidas de Chile* deja un tipo de guía para viajeros, ya que nombra las localidades de donde provienen ciertos platillos e ingredientes para un mayor disfrute tanto en lo culinario como la experiencia de estar ahí. Se resaltan las festividades que en su mayoría aún se mantienen, pero con menos seguidores, además de enaltecer ciertas costumbres típicas que se podrán vivir en aquellas zonas escondidas y poco conocidas hasta por los mismos chilenos. Esta obra no sólo demuestra la admiración de Rokha por las tradiciones culturales de Chile, sino que al mismo tiempo la preocupación y miedo de que estas desaparezcan, pero gracias a este libro que las rescata y menciona de manera poética, se logran mantener vivas en el día de hoy.

6.3. Pablo Neruda: Oda al caldillo de congrio

No es de extrañar que Neruda haya creado grandes obras al tener como musa lo culinario, ya que como se ha mencionado, era capaz de crear poesía con aquellos elementos cotidianos y simples. Al igual que los demás poetas ya vistos, este demuestra una gran admiración por la cultura y tradición de América, pero es la chilena la que mayor protagonismo tiene en sus creaciones. Es de esta forma que Neruda para poder reflejar lo tradicional de la cultura chilena lo hace por medio de las comidas, las que simbolizan la identidad nacional. Sin embargo, el poeta no sólo toma al alimento por sí solo, sino que hace poesía con la unión de estos, que da como resultado un plato típico de la gastronomía de Chile, que es digno de alabanza y admiración desde su primer bocado. A continuación, se realizará un análisis interpretativo de algunos fragmentos de la obra de Pablo Neruda titulada “*Oda al caldillo de congrio*” (1954).

Desde los primeros versos el hablante lírico presenta una imagen típica del tempestuoso e imponente mar chileno, donde habita el pez llamado “congrio” y se describe de manera elegante su característico aspecto. Es de esta forma que se da inicio al proceso de

preparación de este platillo, parte por la entrega de los ingredientes y finaliza con su degustación:

En el mar
tormentoso
de Chile
vive el rosado congrio,
gigante anguila
de nevada carne. [...] (Neruda, 1958, p.37)

Tras la presentación del ingrediente principal, se vuelve a describir el hábitat natural de este pez, para posteriormente compararlo con el caldillo, un líquido caliente en el que reposará y será presentado más adelante.

[...]Y en las ollas
chilenas,
en la costa,
nació el caldillo
grávido y succulento,
provechoso. [...] (p. 37)

El hablante lírico comienza a describir el proceso de preparación del congrio, que tras quitar su piel deja a la vista su blanco y tierno interior, listo para comenzar a sazonar:

[...]Lleven a la cocina
el congrio desollado,
su piel manchada cede
como un guante
y al descubierto queda
entonces
el racimo del mar,
el congrio tierno
reluce
ya desnudo,
preparado
para nuestro apetito. [...] (p. 37)

Tras tener desollado y limpio el pescado se deja reposar, para comenzar con los ingredientes que condimentan el platillo; por otra parte el hablante lírico saca a luz su lado seductor y erótico al momento que menciona al ajo, en el que se debe sacar la delgada capa externa que lo cubre con cierto cuidado, similar a una caricia: “El ajo, es comparado con el marfil, material que ha sido utilizado por escultores, para construir obras de arte, este vegetal,

debe primero ser olfateado para remitir de esta manera al despertar de los sentidos” (Valenzuela y Vásquez, p. 59). Tras picar el ajo, el tomate y la cebolla se sofríen, da como resultado un jugo que nace de la unión de estos ingredientes que posteriormente estará impregnado en el congrio.

[...]Ahora
recoges
ajos,
acaricia primero
ese marfil
precioso,
huele
su fragancia iracunda,
entonces
deja el ajo picado
caer con la cebolla
y el tomate
hasta que la cebolla
tenga color de oro. [...] (p.37)

Ahora, se da inicio a un nuevo proceso, el cual consiste en la preparación de los mariscos, los que son una parte fundamental para la producción del plato. Se procede con la cocción al vapor de los camarones, que tras llegar a su punto desprende un caldo que es fusionado con el sofrito de la cebolla, tomate y ajo, dan como resultado una salsa espesa y lista para la unión con el protagonista de este platillo, el congrio:

[...]Mientras tanto
se cuecen
con el vapor
los regios
camarones marinos
y cuando ya llegaron
a su punto,
cuando cuajó el sabor
en una salsa
formada por el jugo
del océano
y por el agua clara
que desprendió la luz de la cebolla,
entonces
que entre el congrio
y se sumerja en gloria,
que en la olla

se aceite,
se contraiga y se impregne. [...] (p.38)

El poema finaliza con la unión de los elementos de la tierra y el agua, las que se caracterizan por ser productos propios de la geografía chilena, enaltece al mismo tiempo las tradiciones culinarias de la nación. Esta mezcla se compara a un matrimonio, definido como un vínculo conyugal entre dos personas y que sólo puede ser separado por la muerte. Es de esta forma que Neruda diviniza al caldillo de congrio, el que no es únicamente considerado como tesoro nacional, sino que también es capaz de hacer volar tus sentidos con cada bocado que se da:

[...]Ya sólo es necesario
dejar en el manjar
caer la crema
como una rosa espesa,
y al fuego
lentamente
entregar el tesoro
hasta que en el caldillo
se calienten
las esencias de Chile,
y a la mesa
lleguen recién casados
los sabores
del mar y de la tierra
para que en ese plato
tú conozcas el cielo. (p.38)

Tras la lectura de la *Oda al caldillo de congrio* se puede apreciar cómo presenta y describe detalladamente, hasta al punto de asimilar la receta de este. Genera que los lectores tengan una imagen de tal alimento y al finalizar el poema Neruda deja la invitación para degustar la unión de los elementos de la tierra y el mar, cuyo resultado hace conocer el cielo. Otro aspecto que se destaca es la admiración y amor por la cultura chilena, además de ciertas características como la multiculturalidad y la diversidad de climas que están presentes en el país, lo cual se ve reflejado directamente en este exquisito caldillo de congrio.

6.4. Haiku²⁰ de Bashō

²⁰ Los haikus por lo general no llevan título, ya que son categorizados por autor o estaciones del año.

En cuanto a la poesía japonesa está Matsuo Bashō, quien se caracteriza por ser un poeta que trasciende de lo terrenal a lo espiritual, ya que su modo de vida basada en el budismo zen y sus diversos viajes por Japón se ven ilustrados en sus creaciones. Es de esta forma que la poesía de Bashō no sólo se reconoce por la belleza y simpleza de sus palabras, sino que también es capaz de capturar el momento en sus escritos, permite que los lectores puedan sentir, ver y hasta escuchar lo que el autor transmite.

Es por lo anterior que la poesía gastronómica está presente en varias creaciones, ya que el poeta fue absorbiendo diversas vivencias en tales viajes, como es el conocer a otros escritores de la época, lugares históricos, paisajes, pero sobre todo la tradición culinaria de cada pueblo y ciudad a la que pasó. En el siguiente *haikai* de Bashō se aprecia lo dicho: “Frescor de otoño// Melón y berenjena// a cada huésped”²¹ (Miura, 2015, p. 761).

Se observa cómo el poeta sitúa al hablante lírico en una situación de la vida cotidiana, que en este caso sería una cena con invitados o tal como dice, huésped. La Doctora Miura resalta además el sentido principal del *haikai-haiku*:

Es un haikai que da la impresión de ser una simple descripción sobre un momento de la experiencia de la voz lírica; no obstante, abre varias dimensiones sensoriales y comunicativas que se entretienen, lo que transfiere al esencial de la estación correspondiente del año (2015, p. 763).

Tanto el melón como la berenjena son alimentos altamente consumidos en las zonas rurales de Japón, que se cosechan a finales del verano y principios del otoño. Es por esto que cuando menciona “Frescor de otoño” (p. 761) hace referencia a la época cuando el verano ya está terminando y los días de calor disminuyen, da pequeños indicios de la llegada de la estación con el frescor de las tardes. Cabe destacar que el otoño es una época significativa en la sociedad japonesa, pero sobre todo en la literatura ya que se da inicio al *momiji*, que es el cambio a tonos anaranjados y rojos del paisaje. Lo anterior se puede asociar con el viaje que inició el poeta en el año 1689 por la zona norte de Japón acompañado de su discípulo Kawai Sora, ya que la llegada del otoño comienza desde el norte hasta el sur del país, de esta manera observa su cercanía y aprecio por la estación.

Una de las características más importantes de la poesía japonesa tradicional (periodo *Edo*) y que hasta hoy en día aún se mantiene, es el *kigo*, palabra o enunciado que hace referencia de manera directa o indirecta a alguna estación del año, la cual puede ser

²¹ Aki suzushi// tegoto ni mukeya// uri nasubi.

representada con dicha época mediante algún objeto, festividad o alimento. Lo anterior se aprecia en gran parte del poema, ya que señala al otoño y también los alimentos que se consumen en esta temporada como es el “melón y berenjena” (p. 761).

Otra característica que destaca en la poesía de Bashō, es como el hablante lírico se aleja del “yo” y se enfoca en todo aquello que lo rodea, por lo que no es de extrañar que cada palabra transmitida se asemeja a una fotografía, describe de una manera tan especial que llega a capturar el momento. Lo anterior se observa cuando se menciona “melón y berenjena a cada huésped”, esto hace alusión a un encuentro, junta o reunión entre personas que disfrutan de este alimento, además de existir una cantidad suficiente para cada uno. Satomi señala que “El verbo *mukeya* se dirige a todas personas presentes, contribuye a transmitir el ambiente amistoso y agradable espacio, así como el estado de ánimo positivo del poeta” (2015, p. 763).

En conclusión, la poesía de Matsuo Bashō no sólo busca describir aquello que lo rodea, sino que va más allá, crea un despertar de los sentidos mediante la captura del momento por medio de las palabras. De igual forma, la lírica japonesa demuestra el delicado y minucioso trabajo de los autores, ya que cada palabra que se escribe tiene un significado aparte, alude a alguna estación del año, como es el *haiku* visto con anterioridad.

6.5. Haiku de Issa

Al igual de Bashō, en cuanto a la poesía culinaria Issa, también tiene sus obras en esta temática; con su toque característico: el sufrimiento. Como ya se mencionó con anterioridad, está basada por su trágica vida. Se aprecia cómo el poeta comienza a dejar de lado los ideales del budismo zen que seguía su antecesor Matsuo Bashō, ya que se observa el uso del “yo” en sus escritos y junto con ello el sufrimiento del autor.

Vuelvo, una y otra vez, a Issa Kobayashi, no por desmerecer a otros poetas, sino porque me parece un poderoso ejemplo para contrastarlo con el “malditismo” imperante en gran parte de la poesía occidental; Issa, el maldito, responde con una candidez que desarma al lector. (Igerabide, 2016, p.14)

La poesía trágica y maldita de Issa transmite este sentimiento de tristeza al lector, muchas veces mediante la personificación de los animales e insectos que reflejan la vida del autor. Igerabide menciona que “Ha sido despojado de su ascendencia espiritual, expulsado de su entorno meditativo, exhibido en salones literarios y en prostíbulos, ha sido usado para maldecir y blasfemar” (p.15). El *haiku* comienza a decaer en cuanto a lo espiritual y en la

búsqueda de la paz entre el ser humano y la naturaleza, para dar pie a las problemáticas, emociones y vivencias de la época. La negatividad y el sufrimiento de los habitantes es usado como tema de inspiración para expresar lo que piensan por medio de la poesía, se vuelve un *haiku* más popular en que el protagonista es la sociedad. En el siguiente haiku de Issa se observa lo dicho con anterioridad: “¡Qué espléndidas castañas!// ¡Qué grandes!// ¡Qué lejos de mi alcance!”²² (Silva, 2005, p. 241).

El haiku de Issa no presenta a simple vista el *kigo* que indica la estación del año en la que se inspira, aunque sí lo hace con elementos o alimentos típicos de la temporada, ya que desde las primeras palabras del *haiku* se refiere a la época en la que el autor se basó para escribir su obra al momento que nombra a las “castañas”²³, fruto perteneciente al otoño. La obra se puede interpretar como un tipo de oda hacia las castañas, ya que destaca su gran tamaño y perfección. El hablante lírico transmite un sentimiento de felicidad y admiración por tal alimento, pero inmediatamente esta emoción se desvanece y muestra su decepción y tristeza al no poder alcanzarlas. Sin embargo, esto cambia radicalmente cuando se analiza y estudia el contexto histórico de la sociedad japonesa de aquellos años, ya que durante el periodo *Edo* estaba al mando del gobierno central japonés o también llamado “*Bakufu*”²⁴, en que las buenas castañas eran ofrecidas única y especialmente a ellos, mientras que quienes no conformaban este grupo no podían acceder a ellas, ni siquiera a las que estaban en el piso, por lo que se debían conformar con solo mirarlas, aunque estuvieran a su alcance.

Asimismo, el poeta transmite cierto sentimiento de inferioridad, ya que generalmente en sus escritos el hablante lírico hace alusión a personajes o ambientes perteneciente a la clase trabajadora y campesina de la sociedad japonesa de la época, como lo visto en el poema anterior:

Por otro lado, razones biográficas, como su complejo de inferioridad —era campesino y se había criado sin madre— y su vida desgraciada influyen en su producción. Utiliza a personas que sufren pertenecientes a las clases bajas, con las que se identifica. Una cualidad, generalmente reconocida, en su peculiar agudeza en la observación de la naturaleza. (Kobayashi, 2011, pp. 15-16)

²² Hirowarenu// kuri no migoto yo// ōkisa yo.

²³ 栗 (kuri).

²⁴ Gobierno militar del shogunato o gobierno militar de shogun que gobernó por cerca de siete siglos (finales del siglo XII hasta mediados del siglo XIX).

Para finalizar, la poesía de Issa sigue la misma línea en cuanto a la estructura y observación de la naturaleza en los *haikus* de Bashō; quien destaca por aportar una mayor espontaneidad a la lírica clásica japonesa, deja de lado las influencias religiosas y la exclusividad de quienes podían crearlos o escucharlos. Es de este modo que Kobayashi muestra en sus escritos el sufrimiento y tristeza que se puede encontrar alrededor, además de demostrar que los poetas de la poesía clásica japonesa sólo observaban aquello que estiman conveniente y no la realidad de la época, como la soledad, la hambruna y desdicha de los seres marginados de la sociedad del sol naciente de aquellos años.

6.6. Haiku de Shiki

La poesía de Bashō sigue presente en el tiempo, pero poco a poco comienza a presentar ciertos cambios, al igual que la temática y el público al que va dirigido como en la de Issa. Es durante la era Meiji aparece otro poeta a destacar: Masaoka Shiki, quien es reconocido en la literatura japonesa por ser el creador del haiku moderno que hoy en día se conoce y se sigue estudiando. Rodríguez-Izquierdo afirma que:

Shiki Masaoka (1867-1902) viene a sacar al haiku del estancamiento y a devolver al pueblo japonés la fe perdida en esta forma ya tradicional de poesía. La labor de Shiki no es nada fácil, pues un año después del nacimiento del poeta comenzó en Japón la era Meiji, y con ella la apertura oficial del Japón a toda clase de influencias occidentales. (1972, p. 97)

Shiki crece con la llegada del occidente a Japón y junto con ello la modernidad, observa el crecimiento del país, pero al mismo tiempo el miedo que sentía la sociedad por perder sus tradiciones tras abrir las puertas al mundo después de casi 200 años encerrados. Es por lo anterior que el poeta demuestra gran admiración por todo lo que el occidente tenía para entregar en el ámbito de la tecnología, educación y arte, pero también existía el temor de olvidar sus raíces por la ambición de la mayoría de sus habitantes al querer surgir y llegar al nivel que los demás países.

La literatura fue una de las áreas afectadas tras quedar eclipsada por el modernismo de occidente como el humanismo y la poesía romántica de la época. Muchos escritores y poetas no tuvieron la misma atención e importancia que antes. Es por lo anterior que Shiki plantea crear cambios en el tema y forma de escribir haikus, ya que el brillante esplendor de la poesía clásica japonesa comenzaba a apagarse y necesitaba volver a renacer:

Los rasgos que, en sus inicios, caracterizaron la nueva corriente encarnaron básicamente el pensamiento de Shiki: el jaiku debería progresar alejándose del estilo tradicional; la renovación del jaiku debía considerar tanto la forma como el contenido; tener libertad métrica; y respetar el estilo propio de cada autor. (Sancho, 2017, p.10)

Es por lo mencionado con anterioridad que Issa comienza a escribir haikus que rompen con la estructura tradicional y la vuelve más libre, tanto en sus temas como extensión, entrega mayor protagonismo a la belleza que está frente a nuestros ojos y no deforme la realidad: “Hago balance// Miles de haiku// Un par de caquis²⁵” (Silva, p. 241).

El *haiku* de Shiki tampoco presenta a simple vista el *kigo* que indica la estación del año como en el de Issa, siendo la primera influencia de uno de sus antecesores. Se menciona al “caqui”, una fruta de color anaranjado, de textura suave tanto por dentro como por fuera, que es altamente consumido durante el otoño en Japón, ya que en dicha época alcanza su etapa de maduración. En cuanto al tema del poema, hace alusión a cómo pueden nacer miles de *haikus* con simples momentos, objetos o seres vivientes, sin necesidad de exagerar su belleza y sentimiento, simplemente dar un balance y tranquilidad:

No faltan los haikus donde la naturaleza brilla como elemento sinestético que fulgura ante los ojos del lector («Ruego a la mariposa/ me brinde compañía/ en esta caminata»), pero es probablemente la faceta más humana del haikin la que nos conecta con un hombre que vivió poco pero intensamente y, al mismo tiempo, de manera serena. (Koratai, 2016)

En conclusión, Masaoka Shiki a pesar de tener una corta vida, la vivió intensamente, escribió y cambió la poesía japonesa, a tal punto que hasta hoy en día se mantiene su estructura más libre y simple. Tanto adultos, como jóvenes y niños puedan escribir sus haikus sin ningún estudio previo, ya que lo que importa es expresar y capturar el momento que cada hombre y mujer puede recibir del mundo que los rodea, sin importar su cultura, ideología, edad o género, sólo hay que crear.

²⁵ Sanzen no// haiku wo kemishi// kaki futatsu.

7. CONCLUSIÓN

La poesía y la gastronomía son dos artes que a simple vista parecieran no tener relación alguna, ya que uno se enfoca en las letras mientras que el otro a los alimentos. La primera semejanza que se establece es que tanto el autor del poema como el chef o cocinero, son dos artistas que crean basándose en sus experiencias previas y motivaciones. Es este último uno de los principales elementos en la producción de obras. También se observa en que ambos siguen un mismo proceso de desarrollo en sus creaciones, ya que escogen y condimentan según los diversos recursos que tienen a su alcance para dar la forma esperada, sea el imaginario y visión de mundo del escritor. Mientras que en el arte de la cocina se deben considerar los distintos ingredientes que componen su platillo para la obtención de resultados, y así finalizar con la etapa de degustación por parte de los lectores y comensales de dichas obras maestras.

Es por esto que la poesía y gastronomía son dos artes que se relacionan estrechamente, se vuelve un fenómeno que cada vez toma mayor protagonismo e interés en los estudios literarios, ya que existe una variedad de autores que tienen como musa a lo culinario. Un claro ejemplo de lo anterior es la poeta ganadora del Premio Nobel de Literatura (1945), Gabriela Mistral, quien se caracteriza por seguir los movimientos modernistas y vanguardistas de la época en sus obras, aprecia en ella elementos ligados al indigenismo, feminismo, la infancia, pero sobre todo en las tradiciones presentes en América Latina. Es este último de gran importancia, ya que la poeta logra captar la esencia de dichas naciones debido a los diversos viajes que realizó por la región, crea obras que atraen a los lectores mediante las palabras simples, suaves y delicadas que asemejan a la figura de una madre.

Cabe destacar que las obras de Mistral tienden a unir la vida de la poeta con el hablante lírico, por lo que sus escritos se comparan como autobiográficas que la reflejan. Un claro ejemplo es el poema analizado “Pan” (1938), en el que se aprecia el paso desde la niñez hasta la vejez y cercana muerte del hablante lírico, en que el pan es el que permanentemente está a su lado sin importar al lugar donde vaya. Esta obra hace que los lectores se sientan identificados, ya que es un alimento que se encuentra en gran parte de las naciones, a pesar de tener formas o sabores distintos, pero en esencia este será siempre un pan. Lo que se puede

comparar con los seres humanos, quienes podrán tener notables diferencias físicas, lenguas, género, entre otros aspectos, que en el fondo todos comparten el hecho de ser personas.

El también ganador del Premio Nobel de Literatura (1971), Pablo Neruda, quien al igual que Mistral muestran gran admiración por las tradiciones culturales de América Latino, por ello que el escritor centra mayor atención en la cultura nacional chilena y lo culinario. La poesía de Neruda se caracteriza por su creatividad y personificación de los elementos, pero sobre todo por el uso del erotismo y sensualidad para describirlos.

Lo mencionado con anterioridad se observa en las diversas odas que escribe en torno a ingredientes y alimentos característicos de tradición chilena, para demostrar no sólo el conocimiento de dichos platos, sino que también la admiración que siente por estos, hasta el punto de crear obras llenas de alabanzas que dejan en evidencia la pasión hacia todo aquello que haya nacido de las tierras de Chile. Un claro ejemplo fue el poema analizado “Oda al caldillo de congrio”, en que el poeta muestra su gran talento y creatividad en el proceso de preparación de dicho alimento. Destaca los ingredientes que debe llevar, además de la forma en que se prepara para así dar como resultado una espectacular obra culinaria típica de las costas chilenas. Este poema llama la atención no sólo por ser culinario, sino que también puede ser una receta, ya que el hablante lírico describe el proceso de preparación y finaliza con la invitación de la degustación de este, además de la advertencia de que una vez que se haya probado no hay vuelta atrás.

Pablo de Rokha, quien durante su carrera literaria no obtuvo la fama y admiración que sus demás compañeros escritores, debido a los temas polémicos y vanguardistas de sus obras para la época. De igual forma demostró seguir la misma línea que Mistral y Neruda en cuanto a la fascinación que sentía por la cultura chilena, pero enfocada hacia lo rural. Lo anterior se observa en los fragmentos de la obra analizada “Epopeya de las comidas y bebidas de Chile”, en que el escritor busca promover la tradición culinaria desde el norte al sur del país, nombra además a una diversidad de comunas y pueblos poco conocidos hasta por los mismos habitantes. Es de esta manera que el poeta menciona no sólo el lugar de procedencia del platillo o ingrediente, sino que también destaca el proceso de preparación de este, las fiestas típicas y el ambiente para tener una mayor experiencia en su degustación.

Chile no es el único que tiene a reconocidos exponentes que trataron alguna vez la lírica culinaria, visto en la investigación pues Japón también lo presenta en sus *haikus*, un tipo de poesía originaria de dicho país. Entre estos autores está Matsuo Bashō, quien se considera como el gran exponente e iniciador de la poesía tradicional japonesa durante el periodo *Edo* (1603-1868), caracterizada por su brevedad y la presencia de un *kigo*, que es la palabra que señala de forma tanto directa como indirecta la estación del año. El autor da a conocer sus influencias del budismo zen por medio de sus escritos, promueve la observación y admiración de la naturaleza, pero también el desligarse del yo en la poesía.

Otro de los poetas japoneses que destaca es Issa Kobayashi, pero no se debe a lo fascinante de sus producciones o influencias que haya promovido durante el periodo Meiji (1868-1912), sino que más bien se considera como uno de los cuatro grandes del *haiku* por su trágica vida que queda en evidencia en sus escritos. Esto último se afirma tras el análisis de su obra dedicada a las castañas, en que dicho alimento no podía ser consumido por quienes eran de clase social baja, a pesar de tenerlas al lado, ya que el sólo hecho de sacar una de estas podría ser encarcelado o llevarlo a la muerte por el gobierno militar japonés, que en aquellos años estaba al mando de los samuráis de la época.

Es por lo anterior que Issa también se caracteriza por ser el escritor de los pobres, ya que trata temas de la realidad que vivía la clase social baja o trabajadora de Japón, considera que la belleza de los haikus de sus antecesores como Bashō no siempre mostraban el diario vivir de la población nipona. Además Issa, deja de lado cierta estructura e ideales de los poetas anteriores, ya que el hablante lírico no narra lo que ve, sino que lo que siente al hacerlo.

Finalmente, está Masaoka Shiki, quien es considerado como el poeta por excelencia del *haiku* moderno, debido a que creó esta denominación para diferenciar la poesía de sus antecesores que seguían la línea de la lírica tradicional. El poeta nace durante el periodo que la modernidad llega a Japón, recibió constantemente las influencias occidentales de la época, por lo que el escritor al observar cómo estos cambios estaban dejando a la poesía japonesa obsoleta, promueven la simpleza y libertad en la escritura en que hasta el día de hoy un niño o niña es capaz de escribir un *haiku*.

A lo largo de la investigación y análisis de este trabajo, es posible evidenciar cómo la unión entre poesía y la gastronomía pueden crear grandes obras de artes, en las cuales no sólo

se centran en la entretención o deleite de los lectores, sino que también son capaces de relatar los acontecimientos históricos de aquellos años mediante los versos y prosas de sus creaciones. Sin embargo, para realizar un estudio más profundo de los textos, es necesario abordar la vida, época y contexto cultural de sus respectivos autores, ya que esto aporta recursos fundamentales al momento de analizar.

De esta manera, se muestran dos puntos en la investigación; en primer lugar sobre cómo la poesía culinaria es capaz de despertar los sentidos de las personas, entrega vivas imágenes sensoriales de los platos o ingredientes mencionados en las obras de Bashō, Issa y Shiki, permite que los lectores puedan sentir el sabor, aroma y textura de dichos productos que son conocidos, despierta recuerdos del momento que son consumidos, como es el caso de la poesía *Pan* de Gabriela Mistral; en la *Oda al caldillo de congrio* Neruda; y en la *Epopeya de las Comidas y Bebidas de Chile* de Pablo de Rokha.

En segundo lugar, se contempla la relación del ámbito literario entre Chile y Japón, con base en las creaciones poéticas culinarias tradicionales de cada país como objeto y motivo lírico, mediante el estudio de los poetas más representativos de la nación, además del análisis de las obras con elementos gastronómicos. De igual forma, esta investigación pudo ser realizada gracias a la indagación previa de la historia chilena y japonesa, en que se consideró tanto el contexto cultural, social y costumbres de dichos países, ayuda a la comprensión y conocimiento de estos a pesar de las diferencias literarias e idiomáticas.

Pese a las diferencias ya mencionadas, estas no son impedimento para el estudio y análisis de obras, en el que se logra apreciar una variedad de similitudes presentes en los autores de cada nación, como Mistral y Bashō, en que ambos escritores se les reconoce por ser poetas viajeros, a pesar de que este último sólo viajó por la zona norte de Japón logró capturar la esencia de todo aquello que lo rodeó como la poeta, además de aprender de estos nuevos lugares para dejarlos estampados en sus escritos para la eternidad al igual que una fotografía. Luego está la similitud entre Rokha e Issa, los dos se dedicaron a dar conocer la realidad en la que vivían, demuestran la cercanía de los menos favorecidos en la sociedad de la época, pero también se asemejan en la trágica vida que vivieron. Neruda y Shiki, que comparten el sentimiento y admiración por las raíces de su nación, sin embargo, son conscientes de la llegada de la modernidad y como esta puede cambiar o hasta eliminar el

legado cultural de sus países. Es por lo anterior, que apoyan este movimiento, quienes creen que para que la poesía tradicional no muera debe adaptarse a los cambios, por lo que ambos poetas los une la idea de la innovación, sin dejar de lado sus tradiciones a flote.

Se confirma la hipótesis respecto a la similitud existente entre Chile y Japón con base en la poesía culinaria, por lo que se espera seguir con estos estudios comparativos para encontrar nuevas semejanzas en ambas culturas, pero también motivar a futuros investigadores a continuar esta misma línea y poder acrecentar el poco conocimiento que existe sobre la cultura japonesa y de lo mucho que tiene que dar.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Álamo, A. (27 de abril de 2017). *Toda la comida y bebida del mundo, el banquete pantagruélico*. Bon Viveur. <https://www.bonviveur.es/lifestyle/toda-la-comida-y-bebida-del-mundo-el-banquete-pantagruelico>
- Alardin, C. (2009). Gabriela Mistral. <http://www.materialdelectura.unam.mx/images/stories/pdf5/gabriela-mistral-65.pdf>
- Araya Grandón, Juan Gabriel, & Donoso Aceituno, Arnaldo Enrique. (2015). El imaginario de la comida en la poesía de Pablo de Rokha. *Literatura y lingüística*, (32), 117-134. <https://dx.doi.org/10.4067/S0716-58112015000200007>
- Araya, G. (2019). *Procesos de la Narrativa Chilena e Hispanoamericana (Presidencia)*. Clase llevada a cabo en la Universidad del Bío-Bío, Chillán, Chile.
- Becerra, A. (7 de mayo de 2022). Los Gemidos: el desafiante libro de Pablo de Rokha celebra 100 años desde su publicación. *Diario y Radio Universidad de Chile*. <https://radio.uchile.cl/2022/05/07/los-gemidos-el-desafiante-libro-de-pablo-de-rokha-celebra-100-anos-desde-su-publicacion/>
- Bocanegra, D. (2019). *De amor y comida: el banquete de Platón*. Gastrorama. <https://gastrorama.mx/2019/01/22/amor-y-comida-el-banquete-de-platon/>
- Borda-Malo, S. (2015). Gabriela Universal. <http://publicaciones.ustatunja.edu.co/ebook/GabrielaUniversal/HTML/files/assets/common/downloads/publication.pdf>
- Cerda, S. (21 de abril 2011). Juan Pablo Mellado rescata los más perdidos platos chilenos en reedición de poema de De Rokha. *Emol*. <https://www.emol.com/noticias/magazine/2011/04/21/477368/juan-pablo-mellado-rescata-los-mas-perdidos-platos-chilenos-en-reedicion-de-poema-de-de-rokha.html>

- Chile Travel. (27 de agosto de 2021). DÍA DE LA COCINA CHILENA: ¿A QUÉ SABE CHILE?. <https://www.chile.travel/sin-categorizar/dia-de-la-cocina-chilena-a-que-sabe-chile/>
- Daza D, Paulina. (2007). “La poesía es un juego peligroso”: Vida, poesía y locura en El infierno musical de Alejandra Pizarnik. *Acta literaria*, (34), 79-95. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-68482007000100005>
- Esquivel, L. (2010). *Como agua para chocolate*. Vintage Español
- González, C. (s.f). La Malinche. *Real Academia de la Historia*. [Versión electrónica]. España. Gobierno de España. <https://dbe.rah.es/biografias/12987/la-malinche>
- Gutiérrez, L. (2013). Kobayashi Issa, el Mono no Aware y el uso del “Kana” en el Haiku japonés. *Círculo de poesía*. <https://circulodepoesia.com/2013/12/issa-el-haiku-y-la-tristeza-de-las-cosas/#:~:text=Quiz%C3%A1s%20uno%20de%20los%20conceptos,la%20tristeza%20de%20las%20cosas%E2%80%9D>.
- Hahn, O. (27 de noviembre de 2012). Chile, fértil tierra de poetas. EL PAÍS. https://elpais.com/cultura/2012/11/27/actualidad/1354031716_317639.html
- Haiku y Kigo. (2022). *Diccionario en español*. Recuperado el 15 de mayo de 2022, de <http://haikukigo.com/>
- Hayashiya, E., & Paz, O. (2005). *Matsuo Basho: Sendas de Oku* (1.^a). Tezontle.
- Igerabide, J. (2016). El haiku como vivencia. *Dialnet*, pp. 12-16.
- Instituto Cervantes. (2022). Mistral y las Vanguardias. https://cvc.cervantes.es/literatura/escritores/mistral/acerca/acerca_02.htm
- Kayser, W. (s.f). Interpretación y análisis de la obra literaria. Editorial Gredos.
- Kobayashi, I. (2011). *Cincuenta haikus*. Ediciones Hiperión.
- Koratai. (2016). ‘Ruego a la mariposa’: la poesía de Masaoka Shiki. Koratai. <https://koratai.com/literatura-japonesa/ruego-a-la-mariposa-masaoka-shiki>

- Laipe, T. (2007). *DICCIONARIO BILINGÜE Iskay simipi yuyayk'ancha*.
<https://futatraw.ourproject.org/descargas/DicQuechuaBolivia.pdf>
- Martínez, F. (2017). Haiku. La vida y el espíritu de la poesía japonesa. *Dialnet*, (266), 249-266. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6125071>
- Mistral, G. (1938). *Tala: poemas*. Editorial Sur.
<http://www.bibliotecanacionaldigital.gob.cl/visor/BND:7914>
- Miura, Satomi. (2015). Representaciones de los alimentos en la poesía de la época premoderna de Japón: el kigo de Matsuo Bashō. *Estudios de Asia y África*, 50(3), 759-778.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-654X2015000300759&lng=es&tlng=es.
- Montecino, S. *Cocinas Mestizas de Chile, La Olla Deleitosa*.
<https://museo.precolombino.cl/wp-content/uploads/2020/09/Cocinas-mestizas-de-Chile.pdf>
- Neruda, P. (1957). *Obras completas*. Buenos Aires: Losada.
- Neruda, P. (1957). *Tercer libro de las odas*. Buenos Aires: Losada
- Neruda, P. (1958). *Odas elementales*. Buenos Aires: Losada.
- Neruda, P. (2003). *Veinte poemas de amor y una canción desesperada*. Biblioteca Virtual Universal. <https://biblioteca.org.ar/libros/656381.pdf>
- Nómez, N. (1998a). *Poesía chilena contemporánea*. Tierra Firme
- Nómez, N. (2018b). Los alimentos y el imaginario de la comunidad perdida en la poesía chilena del siglo XX. *Cuadernos de Literatura*, 22(44), 223-250.
- Osses, D. (2021). *Colección Poesía Completa de Pablo Neruda*. Editorial Portal Cultural Fundación Pablo Neruda. <https://cultura.fundacionneruda.org/wp-content/uploads/2021/07/cultura-fundacion-pablo-neruda-especial-poesia-completa.pdf>
- Oxford Learner's Dictionaries. Recuperado el 20 de mayo 2022, de

<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>

Pellegrini, Marcelo. (2007). Gabriela Mistral entre el quicio y el umbral. *Acta literaria*, (35), 29-43. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-68482007000200003>

Peralta, A. (8 de septiembre de 2020). De la marraqueta a la ciabatta: una breve guía sobre el pan. *La Tercera*. <https://www.latercera.com/practico/noticia/de-la-marraqueta-a-la-ciabatta-una-breve-guia-sobre-el-pan/Z3A2U4UJ7FFYN2PD6PQ264TLI/>

Poemas del alma. (2022). *Gabriela Mistral: Los sonetos de la muerte*. Recuperado de: <https://www.poemas-del-alma.com/los-sonetos-de-la-muerte.htm>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.5 en línea]. Recuperado el 20 de mayo de 2022, de <https://dle.rae.es>

Rodríguez-Izquierdo, F. (1972). *El Haiku Japonés*. Fundación Juan March, Madrid.

Rokha, P. (1922). *Los Gemidos*. <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/mc0011430.pdf>

Rokha, P. (1965). *Epopeya de las comidas y bebidas de Chile; Canto del macho anciano*. Biblioteca Nacional de Chile. Universitaria. Santiago. <http://www.memoriachilena.gob.cl/archivos2/pdfs/MC0001043.pdf>

Rubio, C. (2019). *Claves y Textos de la Literatura Japonesa* (3.^a). Cátedra.

Sancho, J. (2017, septiembre). El haiku japonés en la era Meiji. *Hojas en la acera*, 2(35), pp. 3-14.

Santamarina, A. (2022). Las relaciones existentes entre el arte y la gastronomía: el caso de Andoni Luis Aduriz y Mugaritz [Tesis de doctorado, Universidad Complutense de Madrid]. <https://eprints.ucm.es/id/eprint/72006/1/T43181.pdf>

Sepúlveda, Magda. (2014). Para una entrada en la imaginación poética alimentaria chilena. *Revista chilena de literatura*, (86), 199-213. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-22952014000100010>

Silva, A. (2005). El libro del haiku. *Bajo la Luna*.

- Tagaki, K. (2013). El concepto de la flor en la literatura japonesa. *Kokoro: Revista para difusión de la cultura japonesa*. <file:///C:/Users/Karla/Downloads/Dialnet-ElConceptoDeLaFlorEnLaLiteraturaJaponesa-4330547.pdf>
- Valenzuela, V., y Vásquez, Y. (2014). *PABLO NERUDA: IDENTIDAD, SENSACIONES Y ECOCRÍTICA EN SU POESÍA CULINARIA* (Tesis de título, Universidad del Bío-Bío) REPOBIB. http://repobib.ubiobio.cl/jspui/bitstream/123456789/1933/1/Valenzuela_Contreras_Victoria.pdf
- Vega, C. (22 de febrero de 2020). Conocido diario inglés destacó al ceviche y pisco sour como lo mejor de la gastronomía chilena. biobiochile.cl. <https://www.biobiochile.cl/noticias/sociedad/curiosidades/2020/02/22/destacado-diario-ingles-destaco-al-ceviche-y-pisco-sour-como-lo-mejor-de-la-gastronomia-chilena.shtml>

9. ANEXO

El arte de la poesía tal como plantea Daza (2007) en su artículo deja en claro que la poesía varía según la sociedad en que el autor se encuentre inmerso. Por ejemplo, es el actualmente conocido haiku, género poético de origen japonés, el que se caracteriza por la presencia de un kigo, además de sus versos sin rimas y con una estructura de 5-7-5 sílabas, suma un total de 17 sílabas dispuestas en 3 versos; al mismo tiempo, este tiene sus raíces en el waka, nombre acuñado durante el periodo Heian (710 - 1185 d.C) para diferenciarlo de la poesía china llamada kanshi. Es por lo anterior que la estructura del waka dio origen al renga, el que se caracteriza por ser una sucesión de wakas escritas por varios poetas. Un claro ejemplo de renga es el presentado a continuación, en el que se aprecia una creación poética escrito por cinco autores:

El aguacero invernal,
incapaz de esconderse a la luna,
la deja escaparse de su puño. Kakei

Mientras camino sobre hielo
piso relámpagos: la luz de mi linterna. Jugo

Al alba los cazadores
atan a sus flechas
blancas hojas de helechos. Yasui

Abriendo de par en par
la puerta norte del palacio; ¡la primavera! Basho

Entre los rastrillos
y el estiércol de los caballos
humea, cálido, el aire. Kakaei
(Octavio Paz & Eikichi Hayashiya, 2005, p. 42)

Desde el siglo XVI, el renga adopta una nueva modalidad más humorística, ingeniosa y coloquial llamada haikai no renga, en el que se le denomina hokku al primer poema de la secuencia. Paz & Hayashiya comparan los escritos de Matsunaga Teitoku (1571-1653) con los de Nishiyama Soin (1605-1682) para diferenciar la nueva modalidad: “Año del tigre:// niebla de primavera// ¡también rayada!” (2005, p.15).

En el haikai no renga anterior, podemos apreciar como Teitoku hace uso de un lenguaje más embellecido, con mayor invención verbal y poético, lo que da a demostrar que

busca retomar el estilo poético anterior (renga). No obstante, Soin no comparte la idea de su colega, por lo que su haikai no renga tiende a ser más coloquial e ingenioso, pero en el siguiente ejemplo se puede apreciar un poema más verdadero: “Lluvia de mayo:// es hoja de papel// el mundo entero” (2005, p.16).