

LA CENA NAVIDEÑA

UNA COSTUMBRE CON
ORIGEN ESCANDINAVO

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



LA CENA NAVIDEÑA

UNA COSTUMBRE CON ORIGEN ESCANDINAVO

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Los rituales han sido una manifestación que se ha mantenido vigente como elemento característico del ser humano, los antecedentes históricos que dan origen a la costumbre de preparar determinados alimentos para la celebración navideña, se remiten a los países nórdicos.

Frey, era considerado el dios de la lluvia, el sol y la fertilidad para los escandinavos; como característica principal de esta representación mitológica, se encontraba acompañado por un jabalí con cerdas de color amarillo brillante llamado "Gullinbursti" que simbolizaba el sol y que iluminaba las noches con su veloz desplazamiento.

Los vikingos celebraban el solsticio de invierno el 21 de diciembre, como el triunfo de la vida sobre la muerte por tratarse de ser la noche más larga del año, durante este festejo que se conoció como "yule o yuletide", se sacrificaba un jabalí para ser consumido asado en honor a Frey. Al finalizar el siglo XII el jabalí reportaba escases y fue reemplazado por el cerdo que ya se encontraba domesticado.

La celebración de yule podría durar un tiempo equivalente a una semana, se presume que el cristianismo adoptó la festividad del solsticio de invierno para conmemorar el nacimiento de Cristo, al igual que varias costumbres derivadas de yule.

La solemnidad se extendió a países como Alemania e Inglaterra, y llegó a América durante el periodo de conquista con la implementación del cristianismo. Después del siglo XVI se popularizó el consumo de pavo en Europa, una especie que había sido encontrada en México y que se adaptó fácilmente al territorio europeo.

En el periodo post conquista se heredaron platos derivados del mestizaje culinario, en donde prevalecen las masas cocidas en fritura profunda que generaron diversidad de buñuelos elaborados con ingredientes de cada territorio, la preparación de natillas de influencia europea que tuvieron como base la leche endulzada con especias y la adición de harinas y féculas indiscutiblemente de maíz, por ser el grano predominante de origen americano; harinas que aportaron espesor y textura a estas viandas.

Las masas envueltas en hojas y cocidas posteriormente, que se fueron extendiendo por el territorio nacional conocidas tradicionalmente como tamales, pasteles o fiambres, la elaboración de dulces a base de frutas o cereales con mayor predominancia en las zonas costeras.

Bajo influencias europeas se consagra la celebración navideña en el nuevo mundo, implementando para estas festividades preparaciones a base de cerdo, en algunas regiones con mayor arraigo como las marranadas en Antioquia, las lechonas en Tolima, Huila y Cundinamarca y el consumo de aves rellenas que pasaron de la elaboración artesanal a la comercialización con procesos industriales.

En las cenas navideñas confluyen variedad de sopas, guisados, asados, fritos, dulces y bebidas, que engalanan las mesas de los hogares, restaurantes, clubes y hoteles, en torno a una celebración que consolida la fe y el amor de las familias y seres queridos, alrededor de la magnificencia de la cocina tradicional.

Nuestros mejores deseos en esta Navidad.