Ediciones
Crecimiento
Cristiano
"Más que enseñar, te ayudamos a aprender."

El Ministerio de la Cocina

Elsa Berardi Bonino

Ediciones Crecimiento Cristiano

Ediciones
Crecimiento
Cristiano

"Más que enseñar, te ayudamos a aprender."

© **Ediciones Crecimiento Cristiano**
Córdoba 419
5903 Villa Nueva, Cba.
Argentina
Tel.: +54 (353) 491-2450
Cel/Whatsapp: +54 (353) 481-0724

oficina@edicionescc.com
Catálogo completo: www.edicionescc.com

Ediciones Crecimiento Cristiano es una Asociación Civil
sin fines de lucro dedicada a la enseñanza del
mensaje evangélico por medio de la literatura.

Primera edición:
I.S.B.N. 978-987-1219-00-1

Queda hecho el depósito que prevé la ley 11.723

Prohibida la reproducción total o parcial de este manual
sin previa autorización escrita de los editores.

Diseño de la tapa: Ana Ruth Santacruz
Impreso en los talleres de Ediciones Crecimiento Cristiano

IMPRESO EN ARGENTINA **EC5**

Indice

1 - ¿Qué es comer? 7
2 - Los encargados de la cocina 13
3 - La cuestión comida 17
4 - La presentación de los alimentos . 25
5 - El personal 31
6 - Condiciones específicas. 35
7 - Puertas afuera. 41
8 - Organicémosnos 45
9 - En la cocina se cocina todo. 51

Introducción

Un día, ya no recuerdo cómo ni porqué, me invitaron a ayudar en la cocina de la Escuela Bíblica de Villa María, donde un grupo de personas adultas tomaba un curso de capacitación por unos días durante las vacaciones de verano. La cocinera se enfermó, y tuve que asumir la responsabilidad total sin ser idónea en el tema.

A mí me gustaba aceptar estas invitaciones a cocinar porque me permitía conocer hermanos de reconocida trayectoria, experiencia y sabiduría, en un ámbito más íntimo. Entre ollas y sartenes, trataba siempre de escuchar opiniones y experiencias de estos siervos de Dios, quizás llegados de otros países y culturas, que fueron enriqueciendo mis conocimientos y cubriendo mi curiosidad.

Pero he aquí que, en la medida que adquiría experiencia culinaria para servir a grupos numerosos, dejaban de llamarme para colaborar en tareas *intelectuales*, y me sentí desvalorizada.

Desanimada, y en este contexto de mi vida, leí San Juan 21. El impacto se produjo a partir del v. 9: **¡Jesús haciendo el desayuno para sus discípulos!** Si el Señor de señores, el Dueño de la vida, el Vencedor de la muerte, el Resucitado, el Salvador, el Eterno, puede hacer el desayuno para siete comunes pescadores, ¿quién creía ser yo para sentirme degradada por cocinar? La cocina se transformó para mí, desde que descubrí que Jesús también fue cocinero sin dejar de ser lo que es.

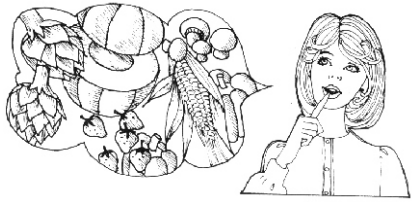
Han pasado muchos años, muchos campamentos, retiros, encuentros, un hogar de chicas adolescentes en riesgo, diferentes edades, circunstancias y recursos. Han sido años

fructíferos de aprendizaje, crecimiento, experiencias y camaradería cristianas. Siento que ya es hora de animar a todos aquellos hermanos que no se atreven a servir al Señor en la cocina porque no creen poder hacerlo, o aquellos otros que lo hacen sólo porque creen no ser capaces de realizar otra tarea más *intelectual* o jerarquizada, a efectuar este servicio desde una verdadera perspectiva espiritual.

Deseo compartir criterios sobre la importancia de la cocina y el personal responsable en todo evento grupal que involucre la comida. Criterios aprendidos a través de tantos años de trabajo, con todas aquellas personas llamadas a este ministerio.

1

¿Qué es Comer?



Comer es tomar alimentos, ingerir. Una definición tan simple como ésta podemos encontrarla en cualquier diccionario. Obviamente, comer, ingerir alimentos, es primordial para el sustento de la existencia de todos los seres vivos.

Desde el principio de los tiempos, y aun antes que Dios hiciera al hombre, se preocupó por crearle un hábitat conveniente a su condición, incluídos los alimentos. No sólo eran frutos sabrosos, sino también agradables a los ojos, de acuerdo con la exquisita creatividad de Dios.

Así que comer no es sólo cumplir con un acto vital, sino que también es un acto placentero. Como tal, y siendo el hombre un ser social creado para compartir la vida con sus congéneres, la comida fue, desde siempre, también un acto social.

Todo lo creado puesto al servicio del hombre, aun la comida, después de la caída en el Edén, puede ser transformado en un elemento negativo. De hecho Satanás utilizó el más hermoso de los frutos en sabor y apariencia para tentar a Eva y Adán, e introducirlos en el doloroso camino de la desobediencia.

Sin embargo, "**aunque con duro trabajo la harás producir tu alimento durante toda tu vida**" (Génesis 3:17), la tierra sigue mostrándonos la misericordia de Dios, dándonos abundantemente todo lo que necesitamos para la vida.

El pecado del hombre ha hecho que la distribución de estas

riquezas, que el Creador nos permite utilizar día a día, no sea lo suficientemente equitativa para toda la humanidad. No se trata de la carencia de alimentos, sino de su mala distribución. La glotonería y el hambre, paradójicamente, son dos flagelos igualmente destructivos para el ser humano.

Comer es un acto social. Compartir la mesa es una manera de relacionarnos los unos con los otros. Podemos indagar en las distintas culturas de los pueblos y descubriremos que siempre se utilizó la comida como medio para relacionarse.

Según el Diccionario Bíblico de Ediciones Certeza:

Es posible que la escena más antigua del mundo, en lo que hace a banquetes, sea la que se ha preservado en el sello cilíndrico en lapislázuli encontrado en el montículo de Ur en Mesopotamia. Actualmente está en el Museo de la Universidad de Filadelfia, EE.UU., y data de la época de la reina Sub-ad (apróximadamente 2600 a.C). Muestra una comida en la que los huéspedes reales están sentados en banquetas bajas y sirvientes, vestidos con faldas de vellón, les sirven vino en jarras. Un arpista proporciona acompañamiento musical, mientras que otros siervos utilizan abanicos para tratar de refrescar a los huéspedes en el tórrido aire mesopotámico.

Ashurbanipal, rey de Asiria, 669 a 627 antes de Cristo, reclinado mientras come con su esposa. Un relieve de su palacio en Nineva.

El diccionario nos sigue informando lo siguiente:

> *El menú detallado más primitivo que se registra corresponde a un festín dado por Asurnalirpal II en la dedicación de su nuevo palacio en Nimrud. Contó con la asistencia de 69.574 personas, y duró 10 días. Los detalles aparecen en un monumento levantado en 879 a.C.*
>
> *Aun era más elegante y exquisito el servicio del arte culinario en Egipto. Agasajo como el que se brindó al faraón con motivo de su cumpleaños en los tiempos de José (Génesis 40:20) se encuentran registrados en pinturas en las paredes de templos y otros edificios. Los manjares eran muy variados y consistían en aves asadas, legumbres, carne asada, postres y confites. Las bebidas más populares eran la cerveza de cebada y el vino.*
>
> *Algunas de las costumbres de Persia en el siglo V a. C. se detallan en el libro de Ester, que describe no menos de cinco ocasiones festivas. La primera es una fiesta que duró 180 días ofrecida por el rey en honor de los príncipes de Meda y Persia (Ester 1:3 y siguientes). Luego hubo un banquete de siete días en los jardines del palacio. Hubo otra fiesta para las mujeres (Ester 1:9), la fiesta de bodas de la reina Ester (2:16-18), el banquete con vinos que se ofreció a Asuero y Amám (5:4 y 7:1-8) y el período de festejos denominado Purín (9:1-32).*
>
> *Las comidas palaciegas hebreas eran más austeras, hasta los días de Salomón. Siempre había numerosos invitados y servidores, incluso en la época de Saúl, y podía perderse el favor del rey si se rehusaba una invitación a cenar con él (1 Samuel 20:5-7). La generosidad de David se ve en la provisión que hizo para que Mefi-boset, el hijo lisiado de Jonatán, comiera siempre en su mesa (2 Samuel 9:7).*
>
> *La pobreza de Judea después del exilio, contrastaba con la comida que servía el gobernador Nehemías (Nehemías 5:17-19). La comida más importante de la clase trabajadora de los hebreos era la cena, que tenía lugar después de la terminación de la jornada laboral (Rut 3:7). Toda la familia cenaba junta, acompañada de huéspedes. La comida era sencilla, de tal manera que las mujeres pudieran participar*

también de la mesa familiar. En ocasiones festivas, la comida se acompañaba con entretenimientos (Jueces 14:12), *música* (Isaías 5:12) *y danzas* (Mateo 14:6; Lucas 15:25).

El Nuevo Testamento registra varias ocasiones en las que Jesús fue invitado a comer. Las bodas de Caná (Juan 2:1-11) *fue una ocasión festiva con invitaciones formales, y el caso de la parábola del rey para la boda de su hijo* (Mateo 22:2-14). *Otras ocasiones muy particulares, fueron las mencionadas en* Mateo 9:10-11, Lucas 7:36-50, Lucas 19:6, Lucas 10:40 *y* Juan 12:2, *cuando Jesús compartió la comida familiar con sus amigos de Betania, y la comida en Emaús* (Lucas 24:30-33).

Todos los pueblos semitas transfirieron a la esfera religiosa los aspectos comunales de las comidas (Levítico.2;10; 7:6-15; 9:11-14; 1Crónicas 29:21-22; 2 Crónicas 7:8-10. *La principal comida sagrada de la cristiandad es la Cena del Señor* (Marcos14:22-25; Mateo.26:26-29; Lucas.22:14-20). *En la iglesia primitiva, el ágape, comida comunal que denotaba amor fraternal entre los creyentes, frecuentemente precedía las celebraciones de la Cena del Señor.*

Jesús ha dado una trascendencia especial al reunirse a comer. En su ministerio muchas veces lo encontramos aprovechando la ocasión en la que compartía una comida para enseñar, hacer milagros, mostrar su humildad y espíritu de servicio, su identidad. Además nos deja la indicación de comer el pan y beber de la copa en recordación de su muerte hasta su regreso en gloria cuando nos juntaremos en la gran fiesta de las Bodas del Cordero, ¡donde habrá una exquisita comida también!

Por todo esto es que pienso que es muy importante que asumamos el ministerio de la cocina con la dedicación que corresponde a todo servicio cristiano.

Concluyo , entonces, que comer no es sólo ingerir alimentos, sino que es un acto social que nos permite relacionarnos. Es un acto placentero en donde podemos compartir emociones y

sentimientos, proyectos y deseos, dándonos a conocer con nuestras personalidades y capacidades, alrededor de una mesa preparada para ese fin.

Para que esta actividad cotidiana sea positiva, tiene que estar adecuadamente preparada en la cocina, con amor, dedicación y, si es posible (¡y lo es!), con conocimientos suficientes para que los alimentos sean provechosos para nuestros cuerpos y el deleite de nuestros sentidos , tal como los inventó nuestro Padre desde el principio.