Chucherías

la mirada dulce

Carmen Blanco
José Luis De Los Reyes
Cintia Rodríguez (Eds.)

UAM EDICIONES

Fondo editorial de Acceso Libre UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Chucherías

la mirada dulce

Carmen Blanco
José Luis de los Reyes
Cintia Rodríguez (Eds.)

UAM

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Ediciones de la Universidad Autónoma de Madrid
Edificio de Rectorado / 28049 Madrid
www.uam.es/publicaciones
administracion.servicio.publicaciones@uam.es

Todos los derechos reservados. De conformidad con lo dispuesto en la legislación vigente, podrán ser castigados con penas de multa y privación de libertad quienes reproduzcan o plagien, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, fijada en cualquier tipo de soporte, sin la preceptiva autorización.

Composición: David Saavedra Peña

© Ediciones UAM, 2001

ISBN: 84-7477-824-7
Depósito Legal: MU-622-2001
Impresión: Compobell, S.L.
Impreso en España - Printed in Spain

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

CHUCHERÍAS: LA MIRADA DULCE

EXPOSICIÓN: Comisariado grupo *BSM*

Ginebra
18 – 20 de noviembre de 1999
Université de Genève – FAPSE
Section des Sciences de l´Education

Madrid
Invierno de 2001
Escuela de Formación del Profesorado
"Santa María"
Universidad Autónoma de Madrid

CATÁLOGO

Coordinación del Catálogo
Carmen Blanco Jiménez
José Luis De Los Reyes Leoz
Cintia Rodríguez Garrido

Diseño de las cajas fuertes
Ana Mazoy Fernández

Diseño del Catálogo
José Luis De Los Reyes Leoz
Amador Méndez Pérez
David Saavedra Peña

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Profesores participantes

Mª. Soledad Amblés Rey, Rosalía Aranda Redruello, Jesús Asensi Díaz, Carmen Blanco Jiménez, Angel Casado Marcos De León, Carmen García Gómez, Genoveva García Pérez, Agustín De La Herrán Gascón, Clemente Herrero Fabregat, Carmen Del Hoyo García, Pilar Lacasta Reoyo, Clara López Crespo, Gloria Luna Rodrigo, Antonio Maldonado Rico, Ana Mampaso Martínez, Vicente Martínez De Haro, Ana Mazoy Fernández, Amador Méndez Pérez, Rafael Morales Barba, Angela Morales Fernández, Teresa Morales Valverde, Concepción Moya Valdés, José Luis Palazuelo García, Javier Peralta Coronado, Pilar Pérez Camarero, José Luis De Los Reyes Leoz, Cintia Rodríguez Garrido, Sonsoles San Román Gago, Francisco Javier Santos De la Hera, Estefanía Sanz Lobo, Carmen Servén Díaz, Victoria Sotomayor Sáez, Jesús Veganzones Rueda y Roberto Velázquez Buendía.

Colaboran

Escuela de Formación del Profesorado "Santa María" (UAM), Vicerrectorado de Cultura (UAM), Servicio de Publicaciones (UAM), Areas de Plástica y Educación Física de la EUFP "Santa María" (UAM) y Departamento de Psicología Evolutiva y de la Educación (UAM).

Agradecimientos

Gracias a todos los profesores de la Escuela "Santa María" y a las personas ajenas a ella que habéis ayudado material y espiritualmente a la realización de este complejo sueño. También a José Bernardo Alvarez Martín (Delegado del Rector para Acceso y Régimen de alumnos, UAM), a la Escuela Infantil San Fermín (Madrid), a Caramelos Vidal, a Beatriz Núñez de Arenas y a Pilar Garay, de la Ludoteca Sacatecas (Ayuntamiento de Segovia).

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

SUMARIO

I. INTRODUCCIÓN Y CORPUS DE ESTUDIO

Carmen Blanco Jiménez, Ana Mazoy Fernández, José Luis De Los Reyes Leoz, Cintia Rodríguez Garrido.

II. LOS MISMOS OBJETOS SE MIRAN DE FORMA DIFERENTE

Mª. Soledad Amblés Rey, Rosalía Aranda Redruello, Jesús Asensi Díaz, Carmen Blanco Jiiménez, Angel Casado Marcos De León, Carmen García Gómez, Agustín De La Herrán Gascón, Clemente Herrero Fabregat, Carmen Del Hoyo García, Pilar Lacasta Reoyo, Clara López Crespo, Gloria Luna Rodrigo, Antonio Maldonado Rico, Vicente Martínez De Haro, Rafael Morales Barba, Angela Morales Fernández, Concepción Moya Valdés, José Luis Palazuelo García, Javier Peralta Coronado, José Luis De Los Reyes Leoz, Cintia Rodríguez Garrido, Sonsoles San Román, Francisco Javier Santos De la Hera, Carmen Servén Díaz, Jesús Veganzones Rueda, Roberto Velázquez Buendía.

III. CUENTOS DULCES

María Victoria Sotomayor Sáez.

IV. ARTISTAS Y CHUCHERÍAS

Genoveva García Pérez, Ana Mampaso Martínez, Ana Mazoy Fernández, Amador Méndez Pérez, Teresa Morales Valverde, Pilar Pérez Camarero, Estefanía Sanz Lobo y Javier Santos de la Hera.

V. BODEGONISTAS DE 3 A 12 AÑOS

Ana Mampaso Martínez, Estefanía Sanz Lobo.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Introducción y corpus de estudio

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

EL KIOSKO VERDE

José Luis De Los Reyes Leoz
Cintia Rodríguez Garrido
Carmen Blanco Jiménez

Poco antes de morir en un accidente de tráfico, Albert Camus revivía recuerdos de la escuela primaria, en su lejano Argel:

> *Con el señor Bernard era siempre interesante por la sencilla razón de que él amaba apasionadamente su trabajo. Fuera el sol podía aullar en las paredes leonadas mientras el calor crepitaba incluso dentro de la sala, a pesar de que estaba sumida en la sombra de unos estores de gruesas rayas amarillas y blancas. También podía caer la lluvia, como suele ocurrir en Argelia, en cataratas interminables, convirtiendo la calle en un pozo sombrío y húmedo: la clase apenas se distraía. Sólo las moscas, cuando había tormenta, perturbaban a veces la atención de los niños. Capturadas, aterrizaban en los tinteros, donde empezaban a morirse horriblemente, ahogadas en el fango violeta que llenaba los pequeños recipientes de porcelana de tronco cónico encajados en los agujeros del pupitre.*
>
> (*El primer hombre*, Barcelona, Tusquets, 1994)

El sueño de todo maestro, de todo educador: hacer que sus alumnos hallen interesantes sus clases y que éstas les descubran mundos desconocidos desde el horizonte del encerado. Cuánta tinta y cuántas palabras gastamos quienes formamos maestras y maestros en transmitirles la necesidad de establecer cualquier relación educativa sobre el estímulo de las emociones y el intelecto de los alumnos. Una vez resueltas las preguntas del para qué enseñar (finalidad de nuestro trabajo), y del qué enseñar (selección de contenidos de nuestra disciplina), nos enfrentamos a otros dos enigmas no menos difíciles de resolver: quiénes son los receptores de nuestro intento y cómo vamos a realizar la tarea. No cabe la menor duda que todas las respuestas son piezas irremplazables de un mecano que no se puede terminar si alguna de ellas faltase. Maestros aburridos, aulas-cuartel y alumnos ausentes forman una combinación explosiva.

Ante el desafío que supone un auditorio escondido en los pupitres se han intentado mil y una respuestas para estimular al alumno, para dinamizar el proceso de aprendizaje y hacer de las cuatro paredes del aula ventanas al mundo exterior. Nuestro método ha sido peculiar, pues ante una bandeja de violetas de caramelo, frente a una mazorca de *chupa-chups*, o con un lazo

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

de regaliz entre los dedos atisbamos una posible solución para el bostezo del cliente escolar. En semejante laboratorio hemos registrado los resultados de la observación, como un inventario de descubrimientos que nos gustaría compartir.

Aunque parezca broma, comenzamos por afirmar los valores diferenciales de una Escuela de Formación del Profesorado, frente a otras instituciones educativas. Profesores, alumnos, disciplinas, e incluso, la luz de los pasillos es diferente del resto de la universidad, de los centros de secundaria o de los colegios de primaria. Es una realidad que los alumnos deben buscar objetivos diferentes en cada uno de ellos, pero no resulta tan claro que los profesores diversifiquen sus objetivos del mismo modo. Y, a esto, le debemos sumar una peculiaridad fundamental: que la actuación cotidiana del enseñante de una escuela de profesorado, ante el encerado, sobre la tarima o entre los pasillos del aula representa arquetipos o modelos a imitar -o no- por los futuros maestros y maestras, lo que no suele suceder en otras facultades o colegios.

En un gran panel, debería figurar en el frontispicio de nuestra Escuela que nada se puede trabajar allí sin el referente de los niños. En cualquier disciplina, por teórica y adulta que parezca, no se puede partir de una realidad diferente y alejada de su mundo. No podemos formar maestras y maestros de salón, alejados del coso infantil como los toreros de boquilla que ensayan naturales y chicuelinas delante de la barra de un bar. Estamos obligados con nuestros alumnos a iniciar un camino de transformación -que no de miniaturización ni de infantilización- de las disciplinas que impartimos en el que el mundo de los niños se tiene que integrar obligatoriamente si queremos que surja el aprendizaje. Así, de la física, de las matemáticas o de la historia que nace de la investigación académica, a la disciplina que debe explicarse en las aulas de los futuros maestros y maestras, debe existir el filtro que impone el usuario del pupitre escolar.

Los padres y educadores sabemos que la vida cotidiana de los niños y su mundo más próximo es un referente inexcusable en la formación de maestros. Del mundo que rodea al niño al conocimiento escolar, y no siempre a la inversa. Del mismo modo que se puede hacer del patio de recreo un foro donde aprender, la calle y los amigos son la mejor universidad (en la que muchos se doctoran sin pasar por Alcalá), y la vivienda familiar es el espacio educativo por excelencia desde el nacimiento. Los maestros y

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

maestras no pueden olvidar que, incluso, en la escuela los niños poseen un paraíso personal del que el educador es ajeno, aunque sea constantemente invitado a penetrar en él. Nos referimos a todo un ajuar infantil del que, en un tiempo lejano, también gozó el maestro: sus dibujos, canciones, juguetes, cromos, chapas, chistes, adivinanzas, cuentos, etc. Un amplio repertorio de ideas y objetos que podríamos definir como la cultura del placer infantil, en el que las chucherías representan un elemento básico; nos atreveríamos a decir que sin ellas los niños son menos niños. A veces el cómo no está en los manuales de nuevas tecnologías ni en complicados tratados de jerga asfixiante. Reivindicamos aprender del mundo del niño, lo que significa aprender con él y, en consecuencia, crecer juntos en el aula.

Proponemos, no sólo extraer recursos de la vida cotidiana de niños y niñas, sino modificar nuestra actitud y nuestro arsenal didáctico partiendo del espacio donde se genera el conocimiento escolar; no en los libros de texto, ni en el encerado, ni en el cerebro del profesor, sino en el mundo infantil. En esta exposición-catálogo sugerimos convertir el aula en un kiosko verde, como uno de esos viejos templos de arquitectura dulce donde gastábamos nuestros ahorrillos en un tesoro compuesto de pastillas de leche de burra, de pan de higo o de caramelos de menta. Hemos descubierto que, hoy, su tesoro dulce lo constituyen las serpentinas de regaliz, las nubes de colores, las gominolas surrealistas y los *chupa-chups* psicodélicos.

Este doble salto mortal posee virtudes innegables desde el punto de vista de los profesores y alumnos de una Escuela de Formación del Profesorado. Nos convertimos en observadores privilegiados de los cambios experimentados por las generaciones que vienen por detrás, ya sean nuestros alumnos como los niños que pasarán por sus manos. Nos hacemos viejos, pero nuestros alumnos siempre tienen la misma edad. La burbuja del aula universitaria y el sueño eterno del profesor que no mira más allá de las ventanas impide comprobar que, fuera, están cambiando las cosas. De un violento empujón abandonamos los estrechos límites académicos de nuestras respectivas disciplinas. Como una pieza de museo, tienden a conservarse enlatadas - como las sardinas escabechadas- a no relacionarse con el presente y a proponer rutinas paleolíticas a nuestros alumnos, quienes tendrán en sus manos un río de niños fluyendo constantemente. Sin otra

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

opción, nos vemos obligados a modificar la actuación cotidiana en el aula. Al igual que se decía al general romano en la celebración de su triunfo *(recuerda que eres mortal)* los niños nos vuelven a la realidad. La relación con el alumno adquiere un importante matiz: sabemos lo que están viviendo y aceptamos sugerencias. Entramos en una relación dialéctica de la que saldrá el saber. Hacen falta menos tarimas desde las que predicar y más alfombras en las que sentarnos a conversar.

Aguerridos innovadores, transformamos nuestro ajuar didáctico. Podríamos atrevernos a cambiar los viejos discursos procedentes de tradiciones escolares decimonónicas. En el caso de la Geografía y la Historia ¿Cuándo se superarán los textos, los mapas, las bolas del mundo o las diapositivas? Lo mismo se podría decir del resto de las disciplinas. El reto es descubrir y utilizar nuevas tecnologías escolares, a veces, nada relacionadas con la informática, sino más bien con la inteligencia. Y conseguir, así, un objetivo que deberíamos buscar sin vergüenza: tener la posibilidad de disfrutar de nuestro trabajo. Si pensamos en nuestros alumnos *(los que van a educar te saludan)* los beneficios pueden ser importantes. De la cultura del placer infantil no se infiere una clase sobre los números naturales, una lección sobre las leyes del movimiento, los puntos cardinales, el pensamiento de Kant, los colores de Matisse, las ediciones del Quijote, el canto gregoriano, el genitivo sajón, las reglas del badminton, la imaginación creadora de Vygotski o los reyes godos. O es posible que sí, pero todo agregado, mezclado, tal y como se muestra en la vida real, la que el niño vive. Así, el tópico de la interdisciplinariedad en la escuela deja de ser un objetivo para convertirse en el punto de partida.

Por una vez, y para que sirva de precedente, más de treinta profesoras y profesores de la Escuela de Formación del Profesorado de la Universidad Autónoma hemos abandonado esa rigidez cérea que nos confieren nuestras sesudas disciplinas académicas. Dicen por los pasillos de la Escuela que nos han visto despojados de apuntes manoseados zambullirnos en una piscina de caramelos y que, muertos de risa, hubiéramos deseado que uno solo de nuestros alumnos o alumnas nos dedicase un párrafo como el que Albert Camus envió a su maestro de la escuela primaria:

> *En la clase del señor Bernard por lo menos, la escuela alimentaba en ellos un hambre más esencial todavía para el niño que para el hombre, que es el hambre de descubrir. En las otras*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

clases les enseñaban, sin duda, muchas cosas, pero un poco como se ceba a un ganso. Les presentaban un alimento ya preparado rogándoles que tuvieran a bien tragarlo. (...) En la clase del señor Bernard, sentían por primera vez que existían y que eran objeto de la más alta consideración: se los juzgaba dignos de descubrir el mundo.

CHUCHERÍAS: LA MIRADA DULCE

Carmen Blanco Jiménez
Cintia Rodríguez Garrido
José Luis De Los Reyes Leoz

Esta exposición es un proyecto abierto que reivindica el protagonismo de las chucherías y de las diferentes miradas que provocan su contemplación. Niños y mayores tienen distintas percepciones en torno a los objetos, pero muy especialmente en relación con el tema que nos ocupa. No es lo mismo un caramelo-juguete que un caramelo a secas. No es igual la mirada de un filósofo, pongamos por caso, que la de un niño. Con estas premisas fuimos desarrollando la idea de presentar una exhibición de dulces que, pronto nos dimos cuenta, también interesaban a muchos artistas contemporáneos.

Cuando hablamos de "chucherías" estamos pensando en algo que tiene entidad física, en cosas saladas y dulces, es decir, sabores que suelen tener bajo precio y, por lo tanto, son accesibles a un público muy amplio. Básicamente diremos que hay una distinción en términos de oposición entre formas duras y blandas y formas figurativas y abstractas. Mientras los colores y texturas son variables, la escala reducida y el peso son más o menos similares.

El tema de la mirada es, sin embargo, más complejo. Debemos preguntarnos qué es lo que se mira y quién es el que mira. Los temas banales, frente a los grandilocuentes, permiten que todo el mundo pueda emitir su opinión. Aunque sean nuestros propios ojos los que fijen la atención en una cosa, la mirada será diferente según sea el objeto seleccionado. La vanguardia artística ha incorporado muchos temas propios del entorno que son un pretexto para realizar investigaciones plásticas. Miradas especiales han sido siempre las de los artistas y los niños. Por eso no nos sorprende que artistas como Rodchenko, o poetas como Maiakovsky se encarguen de diseñar papeles de caramelos al servicio de la nueva sociedad soviética.

Quienes participan en esta exposición son demasiadas personas para lo

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

que es habitual en estos eventos. Tampoco es habitual que sea una exposición hecha por profesores, artistas y poetas del mismo centro que tienen en común su dedicación investigadora y docente. Todo ello es fruto de un amplio grupo de trabajo cuyas preocupaciones relacionadas con la interdisciplinareidad y globalización abarcan el mundo de los niños de 0 a 12 años. El poeta Rafa Morales bautiza a este grupo haciendo un juego fonético con las siglas *BSM* para designar al colectivo que nació en primavera de 1999. Las letras pronunciadas muy deprisa, durante un tiempo, formaron parte de nuestro saludo habitual. Sin embargo, *BSM* no significa nada en especial, *BSM* tiene tantos significados como miradas las chuches.

Pero si el trabajo en equipo ya de por sí es complejo ¿cómo se ha podido conseguir que colaboren en este proyecto tantas personas que pertenecen todas ellas al mismo lugar de trabajo? ¿cómo ha sido posible interesarse por las chucherías?

En buena medida por la risa. Risa o sonrisa, al menos ha ocasionado, a más de uno, este tipo de cuestiones que por su propia naturaleza hacían inviable citas muy eruditas, referencias a archivos, bibliografía exhaustiva e invitaciones a "personas de reconocido prestigio intelectual o artístico" de más allá de nuestras paredes.

Pero además de esta razón lúdica creemos que también ha sido de interés constatar que es posible participar en un proyecto en el que colaboran muchas personas de formación y trayectorias muy distintas. También es verdad que sobre determinados temas todo el mundo puede hablar algo incluyendo, por supuesto, al "mundo menudo". En este tipo de experiencias no sólo decimos lo que vemos sino que, muchas veces, vemos lo que ya sabemos.

Por ello también podemos mirar las chucherías desde la especificad de la propia disciplina.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

El chocolate frente a las gominolas marcan dos mundos. Si un acontecimiento como el de la inauguración de la torre Eiffel en el París de 1889 iba acompañada de su maqueta de chocolate podemos decir que han sido los "artistas pop" los que, a partir de los años sesenta de nuestro siglo, nos han contagiado su interés estético por la comida de plástico, los envases y los dulces, chicles, caramelos y helados. Los escapartes y el enorme repertorio de tartas son también materia digna de estudio que no ha escapado a la sensibilidad de muchos artistas; a este respecto sólo recordar la tarta-edificio de cumpleaños que, en 1938, Calder encargó y compartió con otro amigo con la siguiente dedicatoria: "Forty, fit, fat, & farty" (cuarenta, sanos, gordos y pedorros). En los noventa jamás pudimos imaginar la gan cantidad de "nuevas chucherías" que iban a inundar el mercado y, por lo tanto, a generar nuestro estudio. Siguiendo este ejemplo nos pusimos a mirar la comida con independencia del sabor. Nos fijamos en las "producciones dulces" y en el enorme arsenal de sugestiones relacionadas con un vocabulario específico del que se apropia "Candy Darling", protagonista de "Women in Revolt" de Warhol.

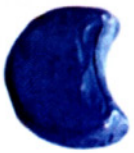
Los "darlings", "toffes", "conguitos", "kinders", "sugus", "piruletas", "chupachups", "drakis", "besitos", "nubes", "melones", etc, etc, hacen referencia a una parte muy reducida de los nombres que deberían de figurar en un diccionario al uso. Los adjetivos de crujientes, sabrosos, blanditos, divertidos, lúdicos y muchos más, servirían para decirnos algunas cualidades de estos objetos de diferentes formas, texturas y colores. Quizá lo más importante sea que entre

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

estas obras y sus receptores se establecen relaciones muy especiales. Se mira, se manipula, se gusta y se consume para volver a iniciar un eterno retorno.

En una rápida clasificación señalaremos tres tipologías formales que permiten inventariar un gran número de piezas. Nos referimos concretamente a las que vinculan, *el chocolate a los huevos kinder, el azúcar al chupachups* y el maíz a las palomitas, cuya denominación "Pop corn" nos hace pensar de nuevo en el "Pop art" como asociación fonética. Posiblemente estos ejemplos sean muy conocidos en todas partes aunque reciban nombres diferentes. Otros productos "sin marca" hacen posible la denominación de "escuelas nacionales" o "locales" según sea la imagen difundida. Así, por ejemplo, un tipo de caramelos que se ofrecen en las fiestas de Semana Santa en Murcia, adoptan la forma de un Nazareno. Si rastreamos lo que ocurre en otros países con este tipo de alimentos, posiblemente nos podríamos encontrar con piezas tan originales como son los esqueletos de azúcar de Méjico que conmemoran el día de difuntos.

Las chucherías son por lo tanto, un terreno privilegiado para la reflexión sobre el tema de "quién mira" y "cómo mira" "lo que se mira". Las cuestiones sobre el gusto y la calidad de los objetos nos permiten contraponer conceptos dispares. Los objetos kitsch o por decirlo con otras palabras, lo cursi, blandengue, hortera "de quiero y no puedo", afectan a un gran número de chucherías. Por eso el empleo de colores rosas, el adorno con lazos, las formas alusivas a las flores y a los corazones, el "love" incorporado a algunas chucherías son fenómenos corrientes y coincidentes con una cultura que ha hecho proliferar las tiendas del "todo a cien" que nos engañan con las tres *bes*, de bueno, bonito y barato. Sin embargo, no es el kitsch el objetivo de nuestro estudio



Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

aunque la cantidad de objetos que integran sus filas sea interminable.

El grupo *BSM* ha adoptado un punto de mira especial en relación con las partes en que se ha organizado la exposición. Invitamos a seguir un recorrido que se traduce en una organización del espacio a la hora de montar la exposición.

El punto de partida es el corpus de chucherías que ocupa un lugar central en el ámbito expositivo. A partir de aquí, en forma radial, situamos cuatro apartados. Uno que nos abre a los cuentos dulces, pues sin la literatura infantil no concebimos el aprendizaje. Otro que nos abre a la actividades de los niños relacionadas con la creatividad, pues sin tenerlos en cuenta no concebimos nuestro trabajo. El tercero pone el énfasis en lo artístico que de alguna manera nunca envejece. Sin el aspecto artístico tampoco nos interesa el trabajo de este colectivo. Por último, queremos señalar un apartado conceptual para mostrar las diferentes maneras de mirar los objetos. Con esta especie de línea-pasillo abrimos al lector algunas puertas para ponerse en relación con el pensamiento de los diferentes autores que han colaborado en este trabajo.

Partes de la exposición

La exposición se articula, por lo tanto, alrededor de cinco temas o apartados.

Apartado 1. *Introducción y corpus de estudio*

El contenido de este apartado es el de un muestrario de chucherías como un escaparate que da cuenta de algunas muestras de especial significación dentro del conjunto. La enorme cantidad y variedad de objetos nos ha obligado a seleccionar sólamente algunos de ellos.

Apartado 2. *Los mismos objetos se miran de forma diferente*

Una selección fragmentaria de más de treinta textos pone de relieve cómo nuestra mirada depende del filtro de nuestros intereses culturales. Las chuches se dejan interpretar desde múltiples facetas según desde dónde se sitúe el intérprete. En algunos casos desde "el tiempo, la memoria y la infancia", en otros desde la creación literaria y, en los más, a partir de una disciplina científica.

Apartado 3. *Cuentos dulces*

La litertura se ha hecho eco del poder de lo dulce. Hay una gran cantidad de cuentos que tienen como tema los

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

dulces y chucherías. En algunos casos es conveniente estudiar la pervivencia de un modelo y las variaciones que sufre a través del tiempo. Aquí se enseñan algunos ejemplares que han sido objeto de estudio.

Apartado 4. *Artistas y chucherías*

Los artistas de la Escuela Universitaria convierten "lo banal" por cotidiano, en poético. Trabajan con las chucherías como si se tratase de otros materiales artísticos estudiando todas sus posibilidades, experimentando propuestas y elaborando conclusiones y nuevos proyectos. Incluso recuperan las formas más deleznables para reconvertirlas en otras cosas totalmente distintas. Lo que parece irrecuperable se transmuta en obra artística.

Apartado 5. *Bodegonistas de tres a doce años*

La creatividad entre artistas y niños es un tema apasionante que da lugar a la plasmación de muchos talleres. ¿cómo estimular la creación a través de estos peculiares materiales? De alguna forma encontramos la respuesta de estas preguntas en la presentación de obras realizadas con chucherías en un taller para escolares y dirigido por artistas.

A modo de conclusión

Hemos dejado para el final uno de los aspectos que creemos de mayor interés en el ámbito expositivo. Nos referimos a la creación de cinco "Cajas Fuertes", con ruedas, diseñadas por la artista Ana Mazoy que albergan las cinco partes de la exposición. Como si fuesen baúles estas cajas han viajado a Ginebra y podemos decir que han pasado una experiencia piloto antes de ser exhibidas en Madrid.

Desde el punto de vista artístico se inscriben en un proyecto de arte globalizado pues de alguna manera se relacionan con el "arte povera", "conceptual", "minimal" y de "instalaciones".

Desde el punto de vista educativo nos remite a la idea que Cossío tenía del museo pedagógico entendido no en un sentido de fetichismo de los objetos. La idea era más bien la de un gabinete de experimentación que promoviese transformaciones en los docentes a partir de las exposiciones.

La propuesta se relaciona con la creación de un módulo que se repite a sí mismo y se organiza en series. Cada serie se compone de cinco cajas y cada una está relacionada con secciones fijas que responden a los objetivos del grupo

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

BSM. Es decir, una sección se relaciona con el corpus de estudio de carácter globalizador, otra con las aportaciones "teóricas" de los profesores, otra con el cuento, lo que afecta a toda la enseñanza escolar y las dos últimas con las obras de los artistas y los talleres realizados con niños. Resaltamos, por lo tanto, la idea inicial de proyecto abierto. Esperamos que esta primer exposición no sea nada más que el inicio de una larga serie con nuevos títulos, respetando la estructura organizativa, para introducir otras obras en idénticos módulos expositivos.

El grupo *BSM* pretende que una vez clausurada la exposición, las cinco "Cajas Fuertes" se archiven para formar parte de un núcleo embrionario de un futuro museo del siglo XXI, definido por su globalidad, carácter artístico y de investigación, de divulgación e intercambio de ideas.

COMO UN MOSAICO

Cintia Rodríguez Garrido
Carmen Blanco Jiménez
José Luis De Los Reyes Leoz

Casi siempre las cosas aparentemente banales permiten descubrir otras que lo son bastante menos. Eso es lo que nos ha pasado a nosotros. Con las *chuches*.

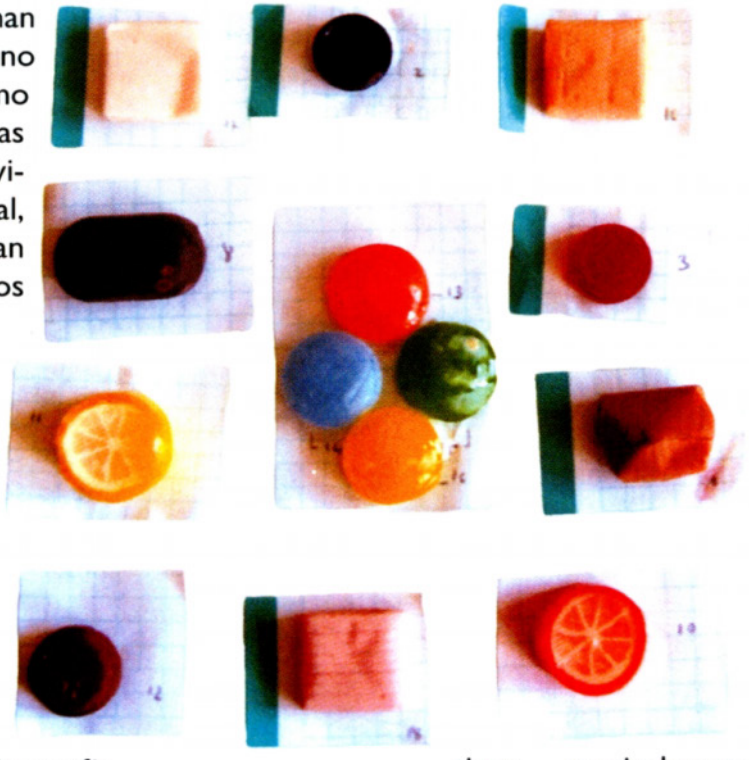
Podría decirse que son un pretexto muy bien escogido, porque pese a toda su fragilidad, han conseguido reunirnos para hacernos mirar. En la misma dirección. Al hacerlo, nos hemos encontrado con un mundo exigente, poliédrico, que deja verse, mostrarse y decirse de muchas formas.

Y nos hemos puesto a bucear en

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

un mar de filigranas de palabras, de imágenes, de música, de poesía, de interpretaciones múltiples, que seguramente ninguno de nosotros solo hubiera podido llegarse a imaginar. Aunque a lo mejor eso pasa siempre que uno se pone a mirar despacio, que es como se mira bien.

Ellas, las *chuches*, nos han convencido de que la evidencia no es más que un espejismo, como las malas pasadas que juegan las ilusiones breves. Nada es evidente. Ni la opacidad referencial, ni la semiosis ilimitada se hallan sólo entre los lejanos entresijos de lo semióticamente complejo, sino en medio de las cosas más triviales que, como ellas, nos acompañan todos los días.



Mirándolas, se han agolpado retazos de historias, con minúsculas, de nuestra propia biografía de la que fuimos actor principal, pero también se agolpan retazos de otras, que no son ajenas a las mayúsculas, esta vez, de la Historia, de la Geografía, del Cálculo, o de la Física.

A fuerza de mirarlas nos hemos sorprendido mirándonos nosotros, los unos a los otros, nos hemos encontrado desde lo mismo, con la sorpresa del contraste, conociéndonos, reconociéndonos, a veces viéndonos por primera vez, quién sabe si de otra forma. Y por encima de todo, o a lo mejor por ese desenfoque, nos hemos reído al contarnos que el caramelo se remonta a los tiempos de Noé, que una fila de chocolatinas verticalmente alineadas se derrumba si un *chupa-chups* convertido en péndulo las empuja, que una superficie inclinada permite que un cuerpo redondo se deslice por ella, pero si el cuerpo es liso no tanto, y que al

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

sumergir un tubo de *lacasitos* en un vaso con agua, el nivel del agua se eleva.

Que las Reinas consumían dulces y el cocinero, el médico y el confesor acompañaban a los reyes cuando iban de un sitio para otro; además, con la repostería conventual los dulces se convierten en sucedáneo, por lo que se barroquizan y nacen así las yemitas de Santa Teresa, los *peditos de monja,* las rosquillas de Santa Clara y los Huesos de Santo; también nos hemos dicho que España le debe mucho a los pasteles árabes y judíos; que las esferas son como los chicles redondos, las bolas de anís y los *Conguitos*; y que existe una interpretación de las ideas fundamentales de la topología en el estiramiento, por ejemplo, de una tira de caramelo masticable o de un trozo de regaliz, siempre que en las dilataciones no haya particiones ni fusiones; las hay con el suficiente grado de elasticidad como para desbordar su función primera y conquistar el espacio, hasta convertirse en tirachinas.

Y nos vemos contando que quien se pone a investigar sobre el pasado no es nada más que un cotilla con perspectiva histórica.

Que los *adoquines* son caramelos elementales maños más bien enormes, mientras que las violetas de la *Pajarita* son cursilísimas y los andaluces prefieren las *chuches* saladas.

Que según relata Galdós, la hija de Pepa Fúcar seducía con aquel picoteo suyo que hacía regulares todos los verbos, *chicha* es carne, *panimiteca* es pan y manteca, *cayamelo* es caramelos.

Además, los azúcares en exceso pueden producir hipersecreción de insulina, y 25 caramelos contienen 397 calorías.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

También nos hemos dicho que los españoles llevamos a América el azúcar que nos trajeron los árabes, que los portugueses se lo llevaron a Brasil y luego a Africa y que gracias a nosotros el cacao dejó de ser sólo americano.

Que los zares cuando comen chocolate le agregan a cada palillo azúcar, que a las chuches y al Rock les pasa lo mismo: el auténtico es el de antes. Los caramelos suelen quitar el hambre; que el triple

estrato rosa redondeado del chicle *Bazoca* recuerda que *Mister Marsall* se tendría que haber detenido en cada pueblo de España, que las casetillas de los piperos ya no se visten de verde, que si las chuches han abandonado la rigidez de siempre para ablandarse es porque los polímeros se lo han permitido (aunque no sea mejor para la salud), y quizás también porque a Dalí un día se le derritieron los relojes, comenzó a sentarse sobre labios gigantes, y porque Gaudí y el *Art Nouveau* son arquitectura pastelera.

A los caramelos habría que envolverlos con poemas de Quevedo, *serán ceniza, mas tendrán sentido; polvo serán mas polvo enamorado,* o de Jorge Manrique, *es amor fuerza tan fuerte que fuerza toda razón*, o con las palabras del toro que dijo al morir, *no puedo dejar este mundo sin probar pipas Facundo.* Y nos hemos puesto a recordar que para jugar a rayuela hay que dibujar una figura en el suelo con casillas y que es un juego de ida y vuelta. Que las empresas chocolateras, desde su inicio a finales del siglo XIX, empezaron a regalar cromos dentro del envoltorio de las tabletas.

Y nos hemos cantado a ritmo de golpe seco,

caramelos, caramelos;
caramelos vendo yo.

Además, las chucherías bajan espontáneamente pero no suben. Aunque las elásticas botan.

Y nos hemos contado cuentos. Como el de *La Casita de Chocolate*, que es una de las mejores representaciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

del poder de lo dulce como seducción. Y hemos visto cómo detrás del paraíso de chocolate, a *Hänsel y Gretel* les esperaba la bruja.

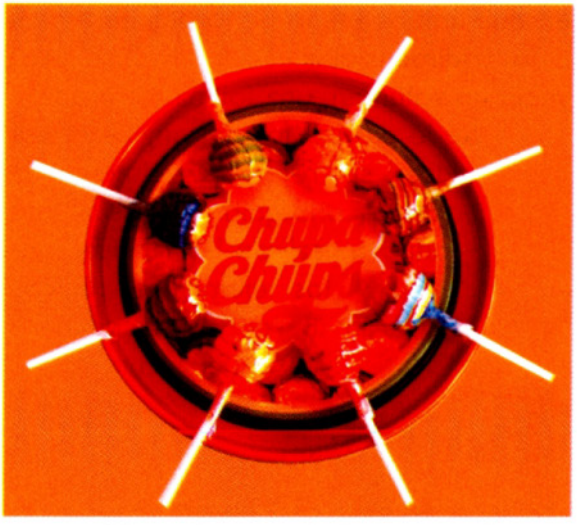
Y también cómo *Sapito y Sapón* con cuatro maracas y en un carretón, iban desde *Quimbumbia* hasta *Quimbombó.*

Y nos hemos dicho que un caramelo tiene que estar dulce, lo demás son fantasías.

Nos hemos mostrado que cuando los objetos pierden su función convencional para arroparse con otras simbólicas, son como caleidoscopios que los agrandan y nos prolongan. Ninguna de nuestras interpretaciones agota lo que se puede ver, decir o pensar sobre las *chuches*, sino que a través de ellas como filtro y como pretexto, nos introducimos en los sobresaltos de una pluralidad que se multiplica.

Así, cuando el objetivo de una cámara se enamora de un montón de caramelos, le desdibuja las fronteras y acaba mostrando un esqueleto continuo único y brillante, o descubre serpientes de vida subterránea que dejaron el cascabel dormido, o sandías diminutas que parpadean de rojo mejicano, aunque, según se mire, también pudieran ser como la plaza de toros de Pamplona en San Fermín.

Y hemos visto el desafío de la puntual victoria metálica de las diez y ocho, otras veces pegada a escaparates y retinas, transformarse en silenciosa una y media de caramelo. Aguja agarrada al suelo. Encajada en las raíces de lo que fuimos. Detrás de su frágil horario late el pasado, y lo que somos, y lo que los niños de hoy son.



Y nos hemos dado cuenta de que hay cosas que miramos todos porque nos interesan a todos. Como cuando las imágenes se transforman en movimiento. Y las sombras proyectadas por las *chuches* son negras con independencia del color de la chuchería, tienen la forma de la chuchería correspondiente según su

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

posición, se mueven (o bailan como se prefiera) acompañandola.

Hay cosas que escuchamos todos porque nos interesan a todos. Y las maracas sonarán de forma diferente según lo que se introduzca dentro: bolitas de anís, o gominolas pequeñas.

También nos hemos mostrado que el caramelo excita todos los sentidos, y que el procedimiento escultórico y la elaboración de una chuche coinciden en que ambos saltan de lo bidimensional a lo tridimensional. Se diseña, se proyecta un volumen, una forma. Se modela. Se le da una forma tangible a esa idea, se repite serialmente la forma conseguida. Lo visual y lo olfativo realizan la principal función, y los ejemplares únicos equiparan al repostero-chuchero con el escultor.

Y hemos leído en la sintaxis de sabores hilvanados como pictogramas, el Arte en femenino.

Y los piratas de la isla del tesoro se han unido para el abordaje del disco duro.

Y hemos visto caramelos convertirse en óleo, de óleo en trazo, de trazo en arco iris, y en caras por fin. De caramelo.

Otros, con la luz como aliada, se han hecho vidrios, como si fueran angulosos rosetones góticos.

Y hemos visto ojos caramelo y ojos de azúcar, únicos, latiendo, mirando dulce, mirando triste. Mirando bello.

Y hemos oído un cuerpo festivo de violines, violas, *tom-toms*, pianos, campanas y saxos endulzar mañanas de domingo.

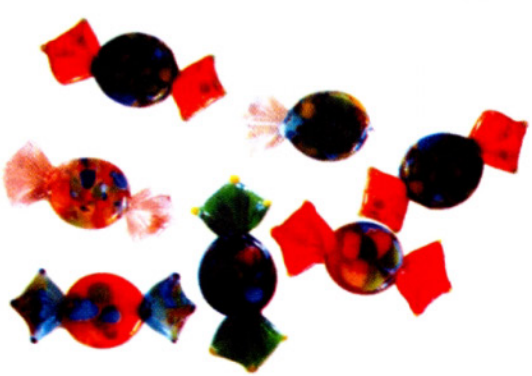
Y cuando los protagonistas son los niños, las niñas, bodegonistas todos, que invierten el orden de lo que tiene que ser, y por una vez, sí importa quién lleva la razón, y son *Hänsel y Gretel* los que atrapan y encierran a la bruja en *La casita de chocolate*, de chuches bonitas, ricas, de colores, etc, se dicen, *pásame la cesta de las verdes,*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

¿quién tiene una seta?, la de las azules, ¿quién tiene un caracol?, y también *¿quién el escorpión?*

Y todo, nuestras ideas y nuestras palabras y nuestros colores y nuestros deseos dulces los hemos guardado en maletas viajeras que casi tienen alas. Para volar. Lejos.

Las chuches, en fin, se han hecho abanico de ironía y de risa, una obsesión (como un forúnculo). Y hemos recordado que cuando Frege miraba el lucero de la noche y el lucero de la mañana, decía que aunque era la misma estrella, no lo era, porque en un caso se tiñe de negro y en el otro de sol. Con las chuches, idéntico referente de la infancia que no se nos ha ido, construimos un mosaico de significados desde objetos hasta entonces ignorados, que nos sobrepasan con mucho.



CAJA FUERTE

BASES PARA CONFIGURAR UN MUSEO PORTÁTIL

Ana Mazoy Fernández

Este trabajo se integra en el proyecto de exposición titulado *Chucherías: la mirada dulce,* que se puso en marcha a comienzos del año académico 1997-1998, y consistía en analizar el caramelo desde distintos puntos de vista en el marco de nuestra institución universitaria.

Para esta ocasión, los objetos se clasificaron en cinco apartados. ¿Dónde?, ¿Cómo?, ¿Con qué?, son preguntas que nos hicimos. Su respuesta está en el proyecto de diseño de los baúles-museo. Hemos tenido en cuenta precedentes como es el caso de los llamados *mundo nuevo*, las maletas de artista y muy en especial la *duchampiana* o la de *Fluxus* y, por supuesto, las maletas didácticas de los museos. Nuestro proyecto puede relacionarse también con la idea de maletas viajeras, maletas sobre ruedas, maletas de consulta, maletas para la creación, maletas participativas, maletas lúdicas, maletas funcionales, maletas videoteca, maletas de préstamo, maletas abiertas, maletas económicas... Unen la práctica artística con el interés divulga-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

tivo. En ellas se distribuye el material de los trabajos recopilados.

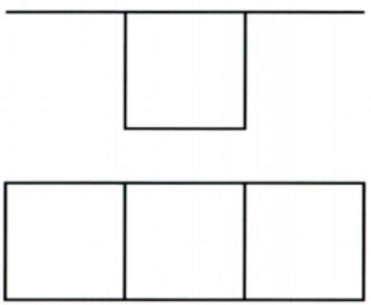
En un principio se elige el metacrilato como material para el desarrollo del diseño, por tratarse de un elemento transparente, ligero, y cálido entre otras características, que permite ver el contenido del interior o esqueleto. La estética y la relación conceptual entre el metacrilato y el caramelo es su aspecto cristalino y traslúcido.

Llevar a la práctica el proyecto, conlleva imprevistos, el material elegido, fue el primero. Se vencieron los problemas sustituyendo el metacrilato por tableros D.M.

Objetivos

El objetivo general que proponemos es el de hacer efectiva la integración de la práctica artística en un contexto cultural amplio. Por este motivo, para la presentación del proyecto consideramos las siguientes premisas:

- Clasificar en cinco apartados el conjunto de los objetos.
- Proponer una línea argumental clara para cada una de las cajas fuertes.
- Utilizar la misma caja fuerte como expositor de los objetos seleccionados. Una vez abierta se transforma en una peculiar vitrina–escaparate, por dentro, y en mesa con alas que sirve de pedestal.



Unificar la forma externa de las cajas fuertes de tal modo que si se realizan más exposiciones se adoptará siempre este mismo módulo aunque el espacio interior difiera, según quién lo diseñe, y los objetos que pueda contener.

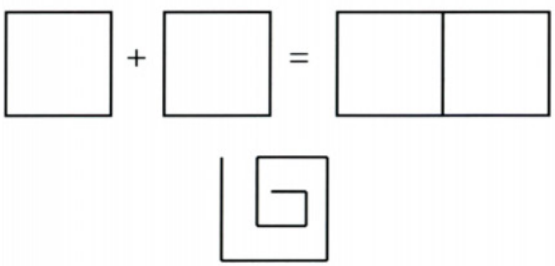
Valorar las enormes posibilidades que tienen los baúles cerrados. Si unimos baúles de planta cuadrada, éstos forman un rectángulo que funciona como una ficha de dominó (*Dos-minó*) y por lo tanto puede generar una instalación. Recordamos, en este caso, el museo de crecimiento ilimitado al modo de Le Corbusier.

Interrelacionar cada uno de los apartados que tienen sentido autónomo con el conjunto de la exposición.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

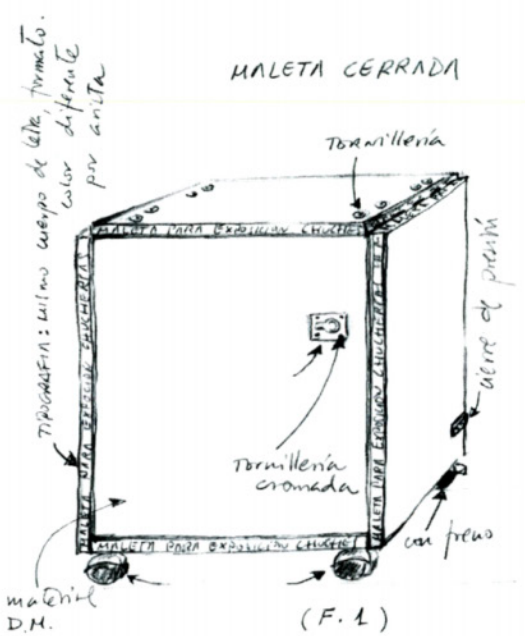
Analizar, abocetar, jugar con la ubicación de los objetos y sus posibilidades en distintos espacios.

El diseño del contenedor-expositor se caracteriza por su economía de materiales y su sencilla elaboración, fácil manejo y múltiple utilidad.



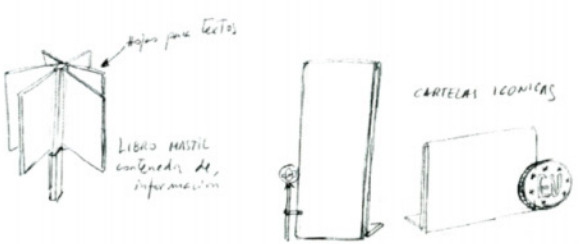
Diseño

Los contenedores-expositores, con forma de prisma rectangular, tienen un aspecto rústico, lo que se potencia con las bisagras y demás accesorios de ensamblaje visibles, y la tornillería, dorada o cromada, se utiliza en contraposición con el elemento a atornillar (cromado o dorado), para hacer más evidente el material empleado en su construcción, y resaltar los materiales de serrería y ferretería. Se soportan sobre ruedas para facilitar su desplazamiento y dar un aspecto menos pesado; las ruedas traseras llevan freno para evitar desplazamientos no programados.

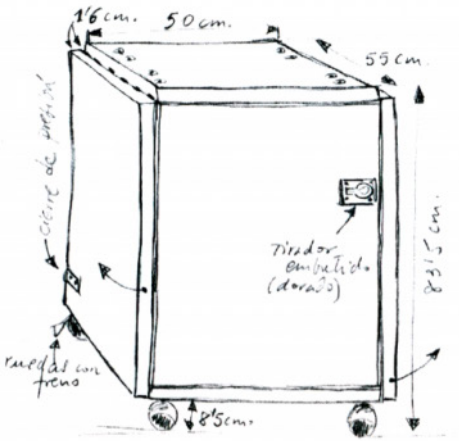


(F. 1)

La puerta que da acceso al interior, tiene un tirador embutido que facilita su abertura. Su interior se divide con baldas horizontales y verticales que distribuyen el espacio, los laterales derecho e izquierdo tienen doble hoja, abatibles, para reconvertir la caja fuerte al ser desplegada, en una gran base que sirve como expositor del contenido. Por un lado, se sustentan horizontalmente con



Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones



F. 2

una barra cromada que hace las funciones de pata, y por el otro, abriendo la puerta más de 180°. Una vez cerradas, su función es evitar que se abra la puerta.

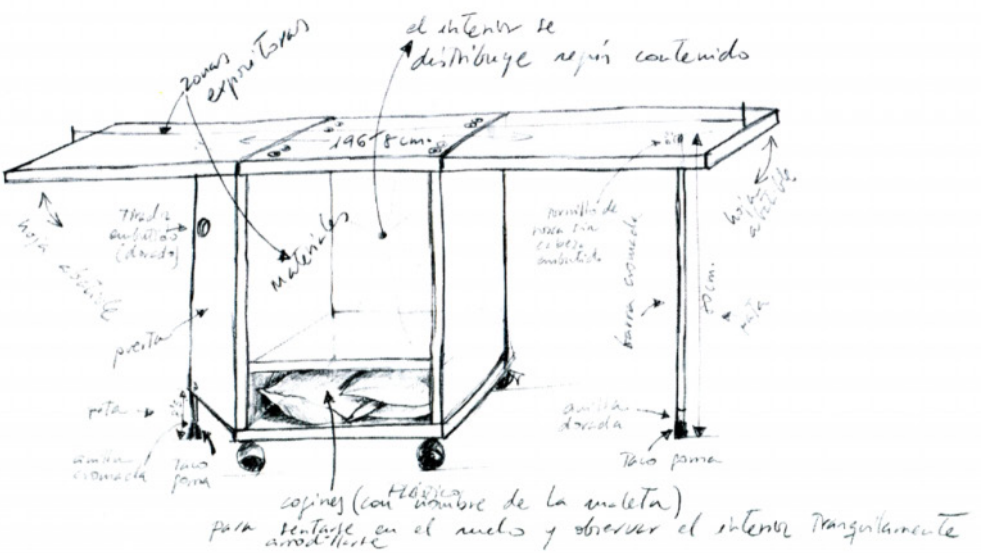
Los textos informativos se colocan sobre la parte superior del baúl, utilizando cualquier otro tipo de soporte expositivo que se considere necesario.

En la última imagen, puede verse un boceto de caja fuerte terminado, con el estandarte para dirigir la mirada del espectador hacia el ella.

Resultado

Como se especifica en la introducción de este catálogo, el proyecto se materializa en cinco cajas fuertes, cuyos contenidos son los siguientes:

1. Introducción o Corpus de Estudio. (Cap. I)

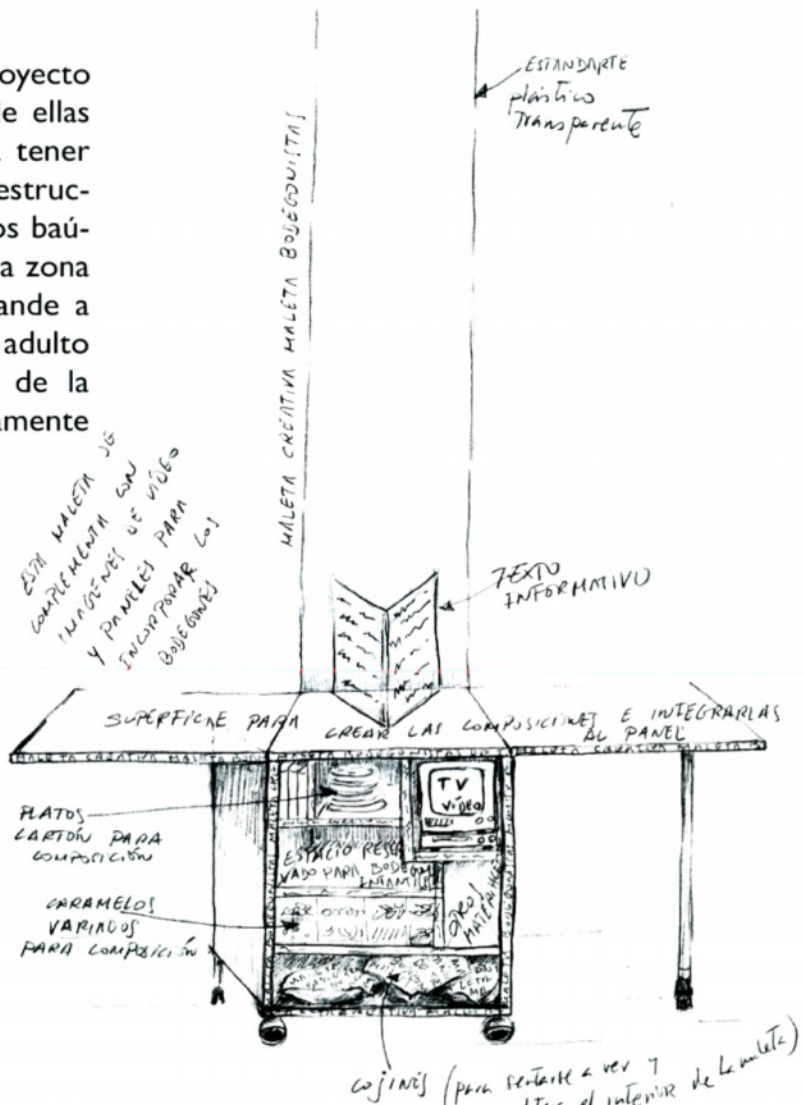


Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

2. Conceptos. (Cap. II)
3. Cuentos. (Cap. III)
4. Obras artísticas. (Cap. IV)
5. Creaciones infantiles. (Cap. V)

Conclusión

Pensamos que este proyecto ofrece muchas opciones, y una de ellas es ser un espacio magnífico para tener en cuenta al público infantil. Su estructura estará adecuada al nivel de los baúles-vitrinas. Al mismo tiempo en la zona superior del mueble que se expande a través de sus alas, el público adulto puede tener también al alcance de la vista los objetos museables previamente seleccionados.



Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Los mismos objetos se miran de forma diferente

Fondo editorial de Acceso Libre, UAM Ediciones

Rafael Morales

Para Carmen y Ana Blanca Mazón que son dos mujeres ...

~~De celeste color de caramelo~~
1 2 3 4 5 6 7 8 9 1

De Celeste color de

De Celeste color de caramelo
o ~~de celofán azul, violeta~~
T~~engo yo~~

~~Tomo~~ yo el cielo en mi paleta
dulce ~~embriago~~ mi colorada boca
desde el ápice ~~a punta~~ al dorso o hasta el velo
con perfume frutal que descoloca.
o tal vez muerda con excesivo celo,
~~tal vez creyéndolo ... línea de la coca~~
tal vez confunda su fulgor con coca,

tal vez mi corazón sea deseo
~~que entre los caramelos sopla + ...~~ sopla ...
y puesto a masticar en dulces creo.

Rafael

Rafael Morales Barba
Filología Española

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

LOS CARAMELOS EN EL FLAMENCO

Angela Morales Fernández
Música, Plástica y Expresión Corporal

El abuelo me contaba muchas historias cuando era pequeña, recordaba mejor aquéllas que tenían que ver con su infancia, casi como un presente reciente que, incluso, lo que había hecho un momento anterior. Era curioso escuchar con qué detalle recreaba las imágenes, la luz, los colores e incluso los olores que impregnaban sus relatos. Relatos acompañados de nostalgia del ayer, relatos llenos de su historia ilustrada por los más simpáticos personajes.

...recuerdos de juegos de pueblo, de pregones callejeros con los que el vocerío infantil se divertía corriendo por las calles. Una infancia que llegó hasta la mía ...

Recuerdo que cantaba unas coplas de caramelos:

A la salida de Asturias
y a la entrada en la Montaña,
fabrico mis caramelos
para venderlos en España.
Son de anís, naranja y fresa;
si los queréis, de menta;
también los llevo de limón.

Decía que estas coplas eran de un pregón que cantaba *Miguel El Caramelos*, forastero ambulante que llegaba al pueblo mostrando para la venta sus caramelos, bien vestido, con chaquetilla blanca y bandeja, –vamos, como un camarero– pensaba yo cuando le escuchaba.

Otra copla que nos cantaba decía:

Yo los vendo de menta
y también de limón,
de Joselito El Gallo
y de Vicente Pastor.

Y es que en las envolturas de estos caramelos parece que figuraban las estampas de estos personajes, que resultaban ser toreros famosos de la época.

De estos pregones populares que quedan en mi memoria, y en referencia al tema que nos ocupa, los caramelos, quedan en el cante flamenco letras que cantadas a modo de pregón, con diferentes variedades melódicas, ritmo de golpe seco (como dicen los flamencos), notas largas, con arcos melódicos amplios, vaya, como el voceo de un pregonero, son llamadas pravianas.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Una de estas pravianas quedó recogida en la grabación de José de los Reyes *El Negro*, gracias a la *Magna Antología del Cante Flamenco* de Hispavox. Dice así:

¡Mis caramelos!
Son de menta
¡Caramelos,
que los acabo!
¡Mis caramelos!
Venid niñas a comprarme,
que yo los llevo de menta
también los llevo de limón,
de Felix María Rodríguez,
de Vicente Barrera,
del gran artista Cagancho
y el niño del Matadero.
¡Compradme mis caramelos!

Otra praviana fue cantada por María *la Talegona*, grabada en microsurco: *La Celestina* (MOAL 119 Odéon/ Emi). Dice:

Quién los quería,
que los acabo
mis caramelos de menta;
que los llevo de limón,
que los de anís y los de fresa.
Caramelos, caramelos;
Caramelos llevo yo.
Caramelos, caramelos;
Caramelos vendo yo.

La infancia montillana del abuelo, recuerdos de juegos de pueblo, de pregones callejeros con los que el vocerío infantil se divertía corriendo por las calles. Una infancia que llegó hasta la mía y que han configurado de voz a voz nuestros cantos populares más profundos, nuestro folclore.

CARAMELOS: PARA UNA EDUCACIÓN DE SU CONSUMO

Agustín de la Herrán Gascón
Didáctica y Teoría de la Educación

I. Estamos rodeados de caramelos. Su oferta es inmensa.

Los hay de calidad, hechos con componentes cuidadosamente seleccionados. Están pensados para quienes los han de saborear. Confeccionados con cariño, se diseñan para su deleite y de acuerdo con sus gustos.

Los hay interesados, de aspecto apetitoso. Camuflan otras sustancias y sabores que, de otro modo, se rechazarían o no se aceptarían. Coadyuvan a ser como conviene. No realizan el ser. ¿Cómo se puede acertar a dos blancos a la vez?

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Los hay que asocian riesgos: caries, ahogamiento (en ciertas edades), etc.

Los hay que generan apego, dependencia.

II. Aunque puedan nutrir de forma distinta, todos suelen quitar hambre. Una vez en la boca, son indistinguibles. Parece importante, pues, aprender a consumirlos:

A los niños, naturalmente, les atraen los caramelos. No les gusta aprender sin dulzor (cercanía, actividad, juego, alegría, ideas claras, entusiasmo, etc.). Pero, a medida que crecen, como afirma un antiguo aforismo, *deben diferenciar entre la luna y el dedo que apunta a la luna*. Esto es muy importante: ¿Acaso de adultos se distinguen claramente?

Una tendencia (también en las aulas) es a conseguir (lo más *significativamente* posible) que los caramelos se ingieran con papel. Sólo el niño muy pequeño, que lo chupa todo, se lo lleva a la boca espontáneamente.

Parece más respetuoso enseñar, o sea, mostrar sin sesgo ni parcialidad, comunicar su diversidad, en sabores, marcas, formas... Y favorecer que se examinen, se clasifiquen, se manipulen, se desenvuelva alguno, se saboree, se valore, se critique, se pueda rechazar. Aun en más tiempo, sin prisa, como diría Comenio, siempre vale la pena descubrir.

Los excesos de caramelos a veces no son buenos. Pero si además sustituyen a alimentos mejores, ¿cómo podrían no considerarse negativos?

A medida que se abandona la infancia, dejan de atraer los caramelos. No se desean ni se pretenden como antes. El apetito da paso a necesidad o la conveniencia objetiva. Emergen virtudes superiores: moderación, sobriedad, generosidad, sencillez, serenidad, universalidad... En esto radica la mayor utilidad del caramelo.

Emergen virtudes superiores: moderación, sobriedad, generosidad, sencillez, serenidad, universalidad... En esto radica la mayor utilidad del caramelo.

III. Podríamos concluir que los seres humanos atravesamos los siguientes estados de evolución, desde el punto de vista de los caramelos que colman la vida:

Estado del apetito espontáneo, natural: Se desean los caramelos, se anhelan repetir las experiencias anteriores o, incluso, incrementarlas.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Estado de la sensación, de la búsqueda del placer, de la experiencia intensa: Puede empezar metiéndose dos caramelos a la vez, o uno después de otro, sin darse tregua, deseando la saturación, yendo más lejos del sabor. Puede templarse después, encontrando, descubriendo nuevas sensaciones, según la creatividad y las vivencias acumuladas.

Estado del bienestar, de la placidez, de la serenidad: Lo que se desea es la calidad, en armonía con las condiciones del entorno. Desde el interior, no hay serenidad, aunque se busca y eventualmente se logre por el exterior.

Estado de la calidad de vida, de la mejora de las actuales condiciones: La persona ya no se conforma con cualquier clase de caramelo. Siendo consciente de las variables que sostienen el bienestar anterior, se pretenden mejorar.

Estado del desempeoramiento, de la percepción y rectificación de errores: Uno se apercibe de sus errores caramelocéntricos y entrevé que todo lo que rodea a su empalago es mejorable. Aparece cierta dualidad constructiva. Se critica todo lo relacionado con el caramelo.

Estado de ser más, de conseguir crecer o perfeccionarse personalmente: La dualidad anterior se disuelve. Se busca el cultivo personal, mediante la interiorización, la meditación y la reflexión, más allá del gusto, el apetito, el bienestar, etc.

Estado del ser mejores, del darse, de practicar la generosidad, de la experiencia de liberación y la coherencia: Se inicia el periodo en que es preciso traducir en comportamientos con los demás todo lo anterior. Desde el estado de liberación se cae en la cuenta de multitud de aspectos, anteriormente percibidos o valorados de forma dual. Por primera vez los caramelos saben a caramelos.

IV. En el *Tao te ching* de hace unos 2500 años, se dice: *Del que posee mucha Virtud se dice que es como un niño pequeño. [...] [El niño] Tiene los huesos blandos y los músculos flexibles. Agarra fuerte. [...] Grita todo el día y no enronquece. Su harmonía es perfecta.*

El mismo contenido, también podría expresarse: del carente de virtud se dice que es como un niño pequeño. Se deduce de ello que, efectivamente, como en otro lugar del mismo texto se dice: *en lo que tiene ser está el interés, pero en el no ser está la utilidad.*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

ARTE Y CHUCHERÍAS

Carmen Blanco Jiménez
Historia del Arte

Parece ser que, en 1958, el español Enrique Bernat se inventó la palabra *Chupa-chups* para designar a un peculiar caramelo de palo que poseía un envoltorio de papel. Independientemente de su atractivo y calidad, el señor Bernat, pensando en los niños, consiguió eliminar los típicos problemas que preocupaban a las madres. Los más corrientes eran los de pringarse, atracarse y atragantarse. El palo antes dicho, la relativa complejidad para desenvolver el papel que requería la ayuda de un adulto y el excesivo tamaño de la bola del caramelo que obligaba al niño a chupar más que a morder, eliminaban las dudas sobre la bondad del producto. Nadie podía sospechar el enorme éxito que iba a alcanzar en el futuro.

Sin embargo, unos años antes, concretamente en 1956, el artista británico Richard Hamilton exponía, por primera vez, una obra titulada *¿Qué es lo que hace el hogar de hoy tan diferente, tan atractivo?* Se trataba de un *collage*, como cartel de presentación de la exposición *This is Tomorrow*, considerado como una de las primeras obras del Pop. El cuadro no tiene desperdicio. Los electrodomésticos, la televisión o la comida enlatada pertenecen al mismo tiempo al ámbito de los supermercados y se integran en el vocabulario preferido de las imágenes del *Pop Art*. Pero hay dos cosas que nos llaman especialmente la atención.

Una, en la parte superior del collage, es esa especie de planeta que, a modo de techo abierto, sugiere la idea de poseer la luna o de estar en ella. El engarce entre esta parte y las paredes de la habitación nos recuerda la imagen de un stand comercial o de un escaparate de ventas. Dentro, el colmo de la feliciad estaría simbolizado por hombres y mujeres dedicados a "embellecer" su propio cuerpo, con hogares repletos de comodidades y disfrutando, en su tiempo de ocio, de coches "Ford", televisión, cine, música y comics.

En el surrealismo debemos a Dalí muchas ideas relacionadas con lo comestible hasta el punto de que parece anticipar muchas creaciones de chucherías...

La otra es ese objeto, provisto de un envoltorio, que a modo de raqueta sostiene un joven que parece Tarzán o un anuncio de culturismo. En el papel escrito en grandes caracteres aparece la

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Richard Hamilton, *Just what is it that makes today's home so different, so appealing?*.

palabra "pop" y, más arriba, en letra pequeña, podemos leer "Tootsie".

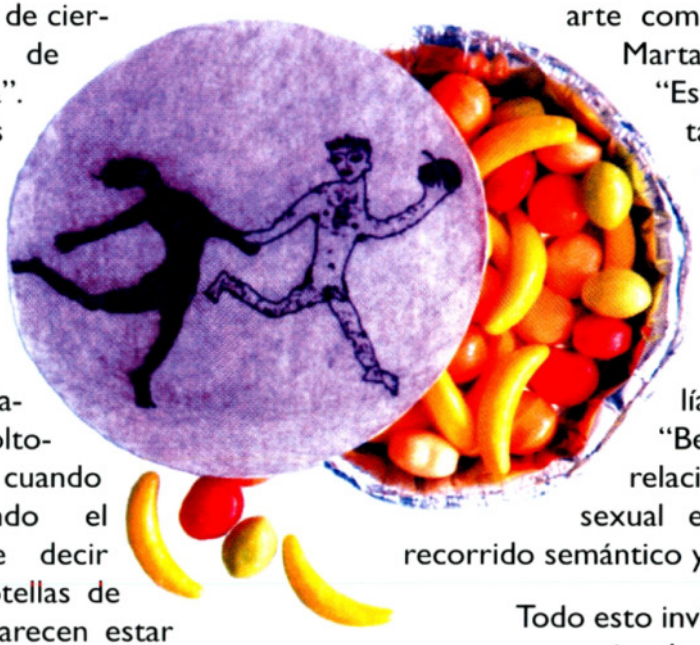
Si el collage de Hamilton nos remite a un caramelo que se consumía fuera de España, en torno a 1956, con la misma forma del *Chupa-chups* español, o si el *Chupa-chups* español se inspira en el cuadro de Hamilton no nos importa demasiado. Lo que sí nos parece importante es destacar que muchos artistas como él nos incitan a ver las chucherías de una forma diferente, sin prejuicios, y, fundamentalmente, con un carácter estético e irónico. ¿Se alude, de alguna manera, con "Tootsie pop" al tópico "Hogar, dulce hogar"?

La lista de artistas que introducen chucherías en su repertorio iconográfico podría hacerse demasiado extensa. Sólo citaremos a algunos de los más conocidos entre el gran público. Antes del pop ya aparece en la *pintura metafísica* algunas representaciones de lo que podríamos llamar caramelos de feria como por ejemplo los bastones. En el surrealismo debemos a Dalí muchas ideas relacionadas con lo comestible hasta el punto de que parece anticipar muchas creaciones de chucherías que nos presentan objetos duros en objetos blandos, y le debemos también una visión distinta de la arquitectura y concretamente de Gaudí y el *Art Nouveau* como arquitectura pastelera. Por eso es lógico que Baixas (maestro chocolatero catalán) sea el artífice de la elaboración de un busto de chocolate que reproduce la imagen del artista para

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

ser utilizado en una fiesta.

Del *Pop Art*, Oldenburg interesado por las transmutaciones de lo blando y de lo duro y por el cambio de escala, utiliza en su repertorio las hamburguesas, los helados y muy en particular muestrarios de escaparates o vitrinas, permitiendo *comer con la vista* dado el atractivo de ciertas imágenes de "comida rápida". Lichtenstein nos dice que la fuente de inspiración de sus cuadros dedicados a Mickey Mouse se debe a la contemplación de un envoltorio de chicle cuando estaba esperando el metro. Ni que decir tiene que las botellas de *Coca Cola* casi parecen estar asociadas al nombre de Warhol, las máquinas de chicle a Thiebaud y las piruletas a Colin Self.



A partir de la década de los setenta, Antoni Miralda se identifica totalmente con el arte de lo comestible, dedicando una especial antención a los huevos de chocolate que en Cataluña tienen una especial significación. Utilizando un espacio colectivo en el ámbito de la fiesta, introduce a los espectadores-comensales como parte integrante de sus obras.

En los últimos años en ARCO nunca han faltado artistas cuyas creaciones están relacionadas con este tipo de arte comestible. M. Okó y Marta Romo, en "Estampa", presentan su obra gráfica como tapas de un recipiente de chucherías dulces, y en la Galería "Espacio mínimo" de Murcia, Rosalía Banet expone sus "Beefcakes" en donde relaciona lo dulce con lo sexual en otra forma de recorrido semántico y visual.

Todo esto invita a los espectadores a presenciar la realidad cotidiana como algo estético que implica también a los "espacios dulces". Las tiendas de chucherías con sus vitrinas repletas nos hacen pensar en un amplísimo repertorio de imágenes, algunas de las cuales no son ajenas al kitsch dulce. Pasearse entre ellas es casi como recorrer una exposición colectiva. Más interesante es, quizá,

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

acudir al espacio de las fiestas infantiles. La decoración de estos lugares es absolutamente fantástica y lúdica. Cada habitación parece una "instalación" que invita a participar en juegos de acción, y los rituales se hallan conectados con los espacios. Aquí, los niños, con sus rostros pintados de vivos colores y su lengua teñida por los colorantes (¿body art?) siguen las indicaciones de un animador (¿performer?) que les prepara para el momento culminante de la aparición de la "piñata" y la interacción total del público (infantil) con la obra, en una suerte de performance ritualizada.

UNA CINCUENTA

Cintia Rodríguez Garrido
Psicología Evolutiva y de la Educación

El pipero republicano, que también era andaluz, cuando emigró recaló en la casetilla verde pegada a la tapia de la propiedad del marqués de Hortaleza. Me parece que se llamaba Juan, pero todos le llamábamos Señor Juan.

Allí nos dirigíamos cada domingo por la mañana al salir de Misa. Antes del almuerzo. Con el dinero. Ya no recuerdo si mi madre me daba una cincuenta, o si era yo quien determinaba con el rigor de quien traza una línea la cuantía exacta, o si aunque me diera más yo nunca me atreví a sobrepasarla. De lo que no hay duda es de que cada domingo me gastaba esa suma. En realidad una cincuenta era el gasto de toda la semana.

También recuerdo como si estuviera ocurriendo ahora, el brillo plateado del primer duro, enorme, que mi padre me colocó en la palma de la mano un domingo. Para que me lo gastara. Miré aquella fortuna que la economía familiar no podía derrochar. No me acuerdo de los años que tenía. Pero por el brillo del duro debía de ser verano o primavera, porque el sol al reflejarse en él lucía con una fuerza orgullosa aquella mañana. De lo que sí estoy segura es de que por aquel entonces yo ya conocía la distancia que separa la una cincuenta del duro. Y debió parecerme enorme, porque después de comprarle al pipero los *kikos* y el regaliz negro de siempre, le traje a mi padre la vuelta. Y cuando me dijo que era todo para mí, creo que la distancia se multiplicó por mucho.

La mujer del pipero se llamaba Pilar, *Señora Pilar,* como la llamábamos todos. Ese fue otro de los cambios a los que mi madre no consiguió acostumbrarse. Decía que para llamar a la gente no hacía falta *tanto señorío, tanto señorío.* En realidad, ese apéndice obligado

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

delante de los nombres propios de los vecinos sólo era una transformación más añadida a la larga lista que comprendía otros cambios. Como el teje que se convirtió en truque, el trompo en peonza, el búcaro en botijo, los zarcillos en pendientes, la copa se hizo brasero.

Al principio no estaba segura de que la gente hablara de lo mismo. Además, no sólo había nombres que cambiaron de golpe, en algunos casos tampoco había forma de encontrar lo que ellos nombraban, como los alpendes, la panera y el color albero. Y en otros, no desaparecieron pero empezaron a escasear. Como las aspidistras, que nadie llamaba así sino *pili'tra'* y que inundaban de verde nuestra casa del sur.

Niña con un caramelo en la boca.

... por aquel entonces yo ya conocía la distancia que separa la una cincuenta del duro. Y debió parecerme enorme porque después de comprarle al pipero los kikos y el regaliz negro de siempre, le traje a mi padre la vuelta.

Las calas no resistieron el frío. La calma del patio de casa sólamente rota antes de Navidad por el ajetreo del pavo, y que sin más explicaciones desaparecía como había venido, de repente, dejando tras de sí como testigo alguna pluma perezosa, se convirtió en el trajín de gran ciudad. Gris. Ruidosa. Insegura y dispersa.

Yo no me acuerdo de los detalles, pero me han contado que en un año se me diluyó el acento. Las eses finales y las jotas antes aspiradas, sugeridoras, se volvieron tiranas. No había manera de no escucharlas primero, y de no decirlas después.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Ahora que lo pienso, y con los años transcurridos, me doy cuenta de que acaso la razón de que cada domingo volviéramos puntualmente al pipero, no era sólo los *kikos* y el regaliz, sino que lo que de verdad nos atraía era la mancha en la tapia de color verde aspidistra de la casetilla.

CAYAMELOS

Angel Casado Marcos de León
Filosofía

La obra de D. Benito Pérez Galdós (1843-1920), extensa y variada, ofrece siempre aspectos sorprendentes, con referencias múltiples y variopintas a ideas y sucesos de todo tipo. El conjunto configura todo un orbe peculiar (la *viviente realidad* de que habla María Zambrano), dotado de ritmo y estructura propios, por el que pululan miles de personajes reales o inventados por la fuerza creadora de su autor, *pintados* mediante múltiples y pacientes pinceladas hasta componer los retratos *humanos* –físicos y morales- de sus criaturas.

En muchas de sus páginas encontramos pasajes admirables de la vida infantil, con su correlato de sueños, miedos, juegos y peleas. El lector asiste emocionado a las peripecias de multitud de niños, que parecen mirarle con sus ojos tristes e inocentes, como el Luisito de *Miau*; o le sumergen en el sórdido ambiente de los arrabales madrileños, donde hombres y mujeres de toda condición moral conviven con pequeños simpáticos y traviesos, como el *Majín* de *La desheredada*. En muchos de esos pasajes Galdós incorpora temas *menores*, rescatándolos de un injusto olvido y elevándolos incluso al plano de poético. Y es que, de algún modo, el apelativo de *clásico* que otorgamos a autores como Galdós, tiene mucho que ver con su habilidad para entretejer la trama narrativa de personajes y sucesos, con la urdimbre que forman las referencias a esos elementos comunes (cosas, objetos, utensilios...) que articulan el mundo doméstico y familiar, y dan consistencia –es decir, *realidad*– al conjunto.

En el marco de esa actitud de atención al entorno cotidiano –de honda raíz hispánica–, destaca su capacidad para captar detalles y extraer jugosas consecuencias sobre el comportamiento de la *gente menuda*. Por ejemplo, cuando aborda el peculiar lenguaje de los pequeños, como ocurre en un pasaje de *La familia de León Roch*, en el que nuestro novelista recoge algunos términos del vocabulario de *Monina*, la hija de Pepa

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fúcar: *chicha* es carne; *melutita*, merluza; *panimiteca*, pan y manteca; *cayamelo*, caramelos...; hasta se permite esbozar un comentario *teórico*: *Aquel picoteo suyo haciendo regulares todos los verbos (con lo cual construyen los chicos el lenguaje), seducía...*

No queremos decir que tales descripciones del comportamiento infantil respondan a esquemas científicos profundos; pero sí que, quizás sin proponérselo, el novelista acierta a reflejar rasgos esenciales de la vida del niño, que no siempre cuentan en procedimientos más técnicos o sofisticados: comidas, juegos, sueños, peleas... Ligado al tema de los juegos, abundan las referencias a *cosas* y *chucherías*, que ocupan un lugar central en la vida de los pequeños. En muchos casos, reflejan el deseo de *darse importancia* ante los demás, utilizando las cosas más inverosímiles, como le pasa a Eulalia, amiga de Barbarita, en *Fortunata y Jacinta*:

> *Llevaba los bolsillos atestados de chucherías, que mostraba para dejar bizcas a sus amigas. Eran tachuelas de cabeza dorada, corchetes, argollitas pavonadas, hebillas, pedazos de papel de lija, vestigios de muestrarios y de cosas rotas o descabaladas.*

Pero, sin duda, dulces y caramelos son el centro de interés generalizado para la *grey infantil*. En *Tristana*, Galdós escribe páginas que reflejan –y denuncian– la vida triste y desolada de los niños del Hospicio madrileño. Pero, aun así, basta que en su paseo diario aparezca algún puesto de golosinas para que en sus rostros asome un instante de felicidad:

> *Comúnmente, al llegar la caterva de chiquillos a un lugar convenido en las calles nuevas de Chamberí, les dan el rompan filas y se ponen a jugar. Allí los aguardan ya las madres, abuelas o tías (del que las tiene) con el pañolito de naranjas, cacahuetes, avellanas, bollos o mendrugos de pan. Algunos corretean y brincan jugando a la toña; otros se pegan a los grupos de mujeres. Los hay que piden cuartos a los viandantes, y casi todos rodean a los vendedores de caramelos largos, avellanas y piñones.*

La actitud de Galdós no es la de un observador frío o experto, sino la de alguien que, implicándose con lo mejor

La actitud de Galdós no es la de un observador frío o experto, sino la de alguien que, implicándose con lo mejor de sí mismo, intenta profundizar en el corazón...

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

de sí mismo, intenta profundizar en el corazón y en las mentes de los pequeños, para tratar de comprender sus angustias y dolores, sus juegos y alegrías. Cualquier lector atento puede saborear esa visión fresca y espontánea de la infancia, con sólo asomarse a títulos como *Miau, El doctor Centeno, La de Bringas*...

AZÚCAR, GOLOSINAS Y MEMORIA

José Luis De Los Reyes Leoz
Historia Contemporánea

Hoy, en la sociedad y en la escuela, se privilegia el olvido frente a la memoria. Cuando las raíces temporales son sustituidas por valoraciones presentistas, merece la pena una reflexión estimulada por un tema tan goloso e inhabitual como el que encabeza el título. Tres dimensiones históricas nos ayudarán en esta disgresión. Primero, el tiempo largo de los siglos y los grandes procesos, la historia como una señorona seria y linajuda. En segundo lugar, la memoria local que enraíza una sociedad con un espacio, en este caso una ciudad. Por último, el tiempo personal, la historia vivida, que para cada uno es la más importante de las que merece la pena relatar. Al fin y al cabo, los humanos no somos sino bien narradores, bien protagonistas de historias con más o menos éxito.

El azúcar cambió la historia

Desde el final de la Edad Media, como otros productos raros y exóticos, el azúcar fue rodeado por una aureola de virtudes mágicas y medicinales. En la Valencia del siglo XIII, Arnau de Vilanova recomendaba brebajes y golosinas azucaradas con fines terapéuticos destinados a los ricos: jarabes de azúcar con limón y clara de huevo, pasteles de jengibre y piña, confites y conservas de almendras, nueces, avellanas, anís, cilantro y rosa; néctar hecho con vino, jengibre, clavo, granos de acebuche, canela y azúcar. Los pobres sólo disponían de la miel. El azúcar candi (procedente de Creta) fue usado también como amuleto mágico-protector en las justas y torneos entre caballeros.

El azúcar, procedente de Oriente, transformó Occidente en los inicios de la Edad Moderna. La búsqueda del oro y la plata fue, sin duda, el motor central de la conquista del Nuevo Mundo, pero en su segundo viaje, Cristóbal Colón llevó desde Canarias las primeras raíces de

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

caña de azúcar y las plantó en las tierras recién descubiertas. Su jugo cristalizado, tan apreciado en Europa (llegó a figurar en los ajuares de las reinas como parte de la dote matrimonial) en tres siglos extendió un mar de cañaverales por toda América latina; era la fiebre del oro blanco.

La caña, en vez de endulzar el Nuevo Mundo, amargó el futuro de sus tierras y de sus hombres. Su cultivo agotaba rápidamente el suelo, demandando constantemente nuevas tierras y provocando graves alteraciones ecológicas. Las fértiles tierras del Brasil, Haití, Barbados o Cuba, tras el cultivo azucarero, se convirtieron en sabanas. Al igual que consumió el suelo, la plantación devoró sin piedad la mano de obra indígena. Los esclavos africanos supusieron el nuevo combustible humano para quemar. Al final de la Edad Media los europeos esclavizaban musulmanes para cultivar caña en el Oriente Mediterráneo; tras la caña corrió la esclavitud hacia América. El cultivo y comercio de los cristales blancos tornó en negra la piel de los esclavos.

Si en los siglos XV-XVI el azúcar impulsó los descubrimientos geográficos, el comercio triangular de los siglos

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

XVII y XVIII entre Europa (manufacturas), Africa (esclavos) y América (azúcar) produjo la acumulación de capitales para el desarrollo industrial de Inglaterra, Francia, Holanda y los Estados Unidos. La máquina de vapor fue posible gracias a que James Watt fue subvencionado por mercaderes que habían hecho su fortuna en el comercio de azúcar y esclavos.

Una ciudad como Madrid se disfruta por sus sabores. Lugares y sabores guardan una singular amistad. Es una asignatura en la que todo buen forastero debe doctorarse.

Werner Sombart escribió: *No sé si el café y el azúcar son necesarios para la felicidad de Europa, pero sé muy bien que ambos vegetales han causado la desgracia de dos partes del mundo.*

La ciudad de los golosos

Conocer no significa exclusivamente ver. Una ciudad como Madrid se disfruta por sus sabores. Lugares y sabores guardan una singular amistad. Es una asignatura en la que todo buen forastero debe doctorarse. Madrid, tratándose de dulces y golosinas, ofrece a nativos y visitantes una oferta insuperable e inseparable del calendario.

Cada país divide el año según las vacaciones, las fiestas nacionales, los presupuestos del Estado, o el calendario de la liga de fútbol. Existe otro ritmo temporal asociado a fiestas, ritos religiosos y tradiciones ancestrales. Cada mes ofrece sus dulces y delimita el calendario anual chupándose los dedos. Los protagonistas son los dulces.

Llega noviembre y las pastelerías se pueblan de huesos de santo y buñuelos de viento. Navidad inunda la mesa de turrones, tortas, frutas escarchadas y guirlache. Nadie se siente feliz el día de Reyes si no ha buscado la sorpresa en el roscón. Los mayores no olvidan las empalagosas anguilas de mazapán con ojos de caramelo.

La Cuaresma se anuncia con las primeras torrijas, los tocinos de cielo, la leche frita o la sopa de almendra. La primavera abre el período festivo por excelencia y el ciclo de las romerías: es la época de las manzanas carameladas y las rosquillas; estamos en San Isidro. Rosquillas listas, tontas, de Santa Clara y las de la *tía Javiera* que vienen de Fuenlabrada. Mojicones para emborrachar y azucarillos para el aguardiente, pestiños y lenguas de gato.

La tradición también se inventa: los pasteleros madrileños crearon las

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

coronas de la Almudena para su festividad y unos pastelillos borrachos decorados con la bandera carmesí de las siete estrellas para el dos de mayo. Ya se sabe, no hay fiesta que se precie sin algo dulce que llevarse a la boca. ¡Qué gente tan golosa!

Madrid rompeolas de las Españas, en palabras de Antonio Machado, añade a sus viejas o nuevas tradiciones las incorporadas por los madrileños que nacieron fuera. Inseparable del paisaje pastelero indígena son todas aquellas golosinas propias de cualquier rincón del país, incluso de los más remotos lugares. En sus reposterías o en los nostálgicos ultramarinos podemos encontrar el mejor arroz con leche, sobaos del Pas y leche frita de Santander, la más sabrosa crema catalana, guirlaches y frutas chocolateadas de Aragón, toffes de Pamplona y empiñonados de Tafalla, nevaditos de las clarisas y costrada de Soria, paciencias de Almazán, yemas de Avila, almendras garrapiñadas de Alcalá, mazapán de Toledo, bizcochos borrachos de Guadalajara, miguelitos de La Roda, corbatas de León, bollos de leche de Cáceres, perrunillas de Salamanca, dulce de guayaba de Cádiz, carne de membrillo murciano, fartons valencianos, turrón y caramelos penitentes de Alicante, dulces de toronja y delicias de las monjas sevillanas, almendrados y pastas de ajonjolí de Almuñécar y Granada, etc. Imposible un inventario completo. Dulces, caramelos, geografía e historia, ¿no es hermosa esta combinación?

La memoria infantil

Sabores e infancia. En Madrid los niños de antes crecíamos en la calle. Allí descubríamos los sabores de nuestro barrio. Las moreras nos regalaban sus frutos, espontáneos y gratuitos. El mismo árbol alimenta a niños y gusanos de seda. Los piñones caen de los pinos del Retiro y los madroños florecen en el jardín del hotel Ritz. Nada sabe mejor que el *pan y quesillo*, son flores de acacia en primavera. Olor dulzón y sabor prohibido.

La memoria abandona las reglas de la historia, aparca gráficos económicos y curvas demográficas para ponerse, por un momento, el pantalón corto. La ciudad se convierte en barrio y las preocupaciones de adultos se reducen a problemillas de patio de colegio. El tesoro de nuestra vida se acumulaba en los bolsillos del pantalón, abultados y misteriosos como el botín del *Capitán Flint*. Un variopinto equipaje del que nadie debía olvidarse para afrontar con honorabilidad el recreo escolar: *chupa-*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

chups, caramelos de menta *saci* -por si la tos-, *sugus* multicolores para poner a prueba al *Ratoncito Pérez*, pastillas de leche de burra, *chicles cheiw* – los que comía la maciza del anuncio de televisión - bolitas de anís, pan de higo envuelto en celofán de colores y los caramelos de *cuba-libre*, el último grito de la dulcería del final de los sesenta. Caramelos y cromos, adhesivos, calcomanías y tatuajes, todo ello liado con la cuerda del peón que terminaba en una moneda de dos reales (por lo del agujerito). Acercarse a los kioskos de chucherías con los cinco duros de la paga semanal y poder elegir entre un universo de placer imposible de abarcar con la mirada representaba la máxima expresión de eso que los mayores llamaban libertad con palabras silenciosas:

- Una peseta de sacis, dos chicles de fresa y un pan de higo. Dos duros de cromos de Vida y Color, un sobre de soldaditos de plástico, y...

- ¡Chaval, que llevas ya treinta pesetas!

Y nos alejábamos contentos del kiosko pintado de verde pensando que en el próximo desafío de canicas podríamos ganar el tesoro del enemigo. Al fin y al cabo, sobre la memoria infantil y el tiempo personal se construye la memoria histórica y, enraizándola con un espacio (un pueblo, una ciudad) surgen las voces que nos recuerdan cada día que los que nos dedicamos a investigar sobre el pasado no somos más que cotillas con una perspectiva histórica.

LAS CHUCHERÍAS DESDE UNA PERSPECTIVA MATEMÁTICA

Javier Peralta Coronado
Matemáticas

Hace ya tiempo que vengo postulando la conveniencia de resaltar la presencia de las matemáticas en las más diversas áreas de conocimiento y en la vida ordinaria. A esa postura me ha llevado, sin duda, el hecho de haber advertido –no es preciso ser muy perspicaz para ello– el general rechazo de la sociedad hacia esta disciplina, y que está motivado en buena parte, según creo, por la manera tan fría y abstracta con que suelen mostrarse, sin que se hagan patentes los abundantes vínculos existentes con otras diferentes materias.

Esa idea, defendida por algunos autores entre los que me incluyo, ya ha sido plasmada en diversos trabajos, en los que han sido puestas de relieve las

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

conexiones de las matemáticas con las más variadas cuestiones y un buen número de campos del saber; lazos que en un principio no parecieran en absoluto evidentes.

Ahora me planteo analizar, atendiendo a una amable invitación, si en algo tan aparentemente alejado de ellas, como son las chucherías, se podrán detectar también vestigios de las matemáticas. Para ello, trataré de realizar un breve recorrido por el mundo de las golosinas con los ojos de un matemático; le ruego, estimado lector, que me acompañe en este viaje.

Mi examen parte de la sospecha de que, así como las dos ramas iniciales de las matemáticas (aritmética y geometría) están presentes en la historia de la civilización desde tiempos inmemorables (algunos milenios antes de Cristo), de igual modo podría suceder que existieran determinadas relaciones entre la aritmética o la geometría y las golosinas.

Planteada de ese modo la cuestión no resulta difícil efectivamente descubrir diversos cuerpos geométricos que nos son muy familiares en las formas de ciertas chucherías. La esfera, por ejemplo, es la figura que adoptan los chicles redondos, las bolas de anís, los *conguitos* o el caramelo de los *chupa-chups*; la configuración geométrica de los caramelos sugus y de determinados chicles y chocolatinas es la de un prisma cuadrangular recto; el cilindro está presente en los botecitos de polvos *pica-pica* y en los cigarrillos de chocolate; el cono, en el pirulí, etc. Aunque hay también algunas golosinas cuyo aspecto corresponde a otros cuerpos geométricos no tan conocidos, como los gajos de los caramelos que sugieren naranjas o limones, que son cuñas esféricas; los caramelos cuyo contorno es aproximadamente un elipsoide de revolución (cuádrica generada al girar una elipse alrededor de uno de sus ejes); u otros que están delimitados por un toro (superficie engendrada por la rotación de una circunferencia alrededor de una recta coplanaria y que no la corta).

Asimismo las formas de algunas chucherías, generalmente huecas, recuerdan en ocasiones a diferentes superficies. Por ejemplo, un huevo de pascua es más o menos un elipsoide, las pajitas que se rellenan de polvos *pica-pica* y los barquillos son superficies cilíndricas, el cucurucho del caramelo que representa un helado es una superficie cónica, etc.

De igual modo, los caramelos, las bolitas y otras golosinas evocan la aritmética y los sistemas de numeración, ya que, debido a su proximidad a los niños,

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

constituyen un excelente material para aprender los números y las cuatro operaciones aritméticas fundamentales mediante su manipulación en sencillos ejercicios fácilmente imaginables. También, por supuesto, pueden servir para iniciar el razonamiento lógico y abordar los conceptos preliminares de la teoría de conjuntos y sus operaciones (*hallar la intersección del conjunto de los caramelos redondos con el conjunto de los caramelos de fresa...*).

Siguiendo en el orden natural de abstracción creciente que permite pasar de números a letras, esto es, de la aritmética al álgebra, es posible recurrir a las chucherías para adentrarse en la notación literal y en sus operaciones (*en un país en el que hay tres tipos de monedas: almendras (a), bombones (b) y caramelos (c), una persona gana cada día 5 almendras y pierde 1 bombón y 2 caramelos; ¿qué ha ganado y perdido en 3 días?...*). Y en este mismo terreno, ¿por qué no contemplar asimismo las golosinas como objetos de problemas algebraicos de ecuaciones y sistemas?

Tampoco resulta difícil advertir la posible presencia de los caramelos o chucherías similares en el cálculo de probabilidades (*en una bolsa hay 3 caramelos de menta, 4 de fresa y 2 de limón, y se sacan 2 al azar; ¿cuál es la probabilidad de que sean del mismo sabor?...*) Y, por supuesto, también tiene cabida la aplicación de la estadística al estudio de diferentes aspectos de las golosinas (*análisis del consumo de regaliz, observación del nivel de aceptación de un determinado chicle, examen de la distribución del peso de un tipo concreto de chocolatinas, etc.*).

Las figuritas de plástico –generalmente transparente– rellenas de pequeñas bolas de anís, recuerdan el método exhaustivo (Eudoxo, s. IV a.C.)

Con esto parecen ya concluidos todos los intentos por contemplar esos pequeños dulces objeto de nuestra atención desde las variadas perspectivas que ofrecen las matemáticas. Pero no es así; desde otras ramas más elaboradas de las mismas, como el cálculo infinitesimal o la opología, es posible realizar nuevos enfoques.

En concreto, las figuritas de plástico –generalmente transparente– rellenas de pequeñas bolas de anís, recuerdan el *método exhaustivo* (Eudoxo, s. IV a.C.) que permite hallar el volumen de un sólido mediante el cálculo de la *suma infinita* de los volúmenes de cuerpos infinitesimales en que puede descomponerse.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Esta misma idea –germen de las nociones del cálculo infinitesimal - que tardó muchos siglos en plasmarse en el concepto de integral definida, podría utilizarse para tratar de averiguar el volumen de una figura en cuestión: bastaría con determinar el volumen de cada bolita esférica y luego multiplicar por el número de ellas que llenan su contorno.

También existe una interpretación de las ideas fundamentales de la topología (adyacencia, vecindad,...) en el estiramiento, por ejemplo, de una tira de caramelo masticable, de un trozo de regaliz o de un chicle, siempre que en las dilataciones no haya particiones ni fusiones. Estas transformaciones se llamarían topológicas u homeomorfismos si, por un lado, fueran biyectivas (o sea, si existiera una correspondencia biunívoca entre los puntos de los objetos inicial y estirado) y, por otro, bicontinuas (es decir, si los puntos próximos se convirtieran en puntos próximos, y recíprocamente). De igual modo una barra de caramelo podría ser homeomorfa a un bastón de feria. El proceso de inflado de globos –supongamos que pertenecen asimismo al mundo de las chucherías– también define una transformación topológica entre la superficie del globo inicial y la correspondiente al globo inflado (según parece, Cauchy llegó a la demostración del teorema de Euler sobre los poliedros –primer ejemplo de invariante topológico– precisamente inflando y desinflando balones o globos).

Así pues, ¿es posible afirmar que en las golosinas existen rasgos de la aritmética, la geometría, la teoría de conjuntos, el álgebra, el cálculo de probabilidades, la estadística, el cálculo infinitesimal y la topología, además de quizás alguna otra rama de las matemáticas que no haya sido tenida en cuenta? Bueno, yo no diría tanto...

El paciente lector seguramente no debería tomar muy en serio estas breves notas, que, obvio es decirlo, no reflejan más que meras apreciaciones personales carentes del rigor deseable. Mi intención al escribirlas, por el contrario, no ha sido otra que la de poner de manifiesto la leve presencia de las matemáticas también en las simpáticas chucherías; además de, claro está, tratar de

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

endulzar en alguna medida esa visión tan árida y amarga con que habitualmente *la ciencia príncipe* suele mostrarse.

LO TENGO, NO LO TENGO: CROMOS Y CHOCOLATE

Jesús Asensi Díaz
Didáctica y Teoría de la Educación

El chocolate se nos ofrece como uno de los alimentos más populares y, a la vez, como la golosina que niños y grandes han consumido y consumen con más deleite. Es un alimento cuyo ingrediente básico, el cacao, trajeron los españoles que descubrieron América y lo difundieron por la vieja Europa. Su exotismo- alimento de los dioses- su alto valor energético y nutritivo, su valor social (*tomar el chocolate*, *regalar bombones*), su relación con la tradición religiosa (*el huevo de Pascua*) y, sobre todo, su capacidad de atraer a los niños como golosina, bajo la forma de figuritas, pastillas, bolitas, onzas, tabletas, etc. hacen del chocolate un alimento excepcional.

Las empresas chocolateras, desde su inicio como tales en el último tercio del siglo pasado, empezaron a regalar cromos dentro del envoltorio de las tabletas. Se premiaba así a los pequeños por la fidelidad a un tipo de merienda y a unos hábitos alimenticios a los que se incorporaba la ilusión y la urgencia por abrir el envoltorio y comprobar si a la colección iniciada podía sumarse un cromo más: *¡lo tengo!, !no lo tengo!*. ¿Quién no recuerda este afán de coleccionismo de sus años infantiles, asociado al chocolate?

Entre 1855 y 1890, la empresa chocolatera Evaristo Juncosa, de Barcelona, importó de Francia unos preciosos troquelados de muñecas a las que había

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

que poner numerosos vestiditos y accesorios diversos, cuyo coleccionismo hacía las delicias de las niñas. Entre 1893 y 1900, chocolates Amatller, de Barcelona, ofreció también bellos troquelados y cromos de "picar", a imitación de los franceses, pero fabricados ya en España. En 1895, la casa Juncosa regala los primeros cromos rectangulares que cuentan acontecimientos históricos, como fue la serie sobre *La guerra de Africa.* Dibujantes famosos de la época se incorporan a la tarea de realizar series de cromos, como Apel les Mestre, en *Proverbios en acción, Escala de la vida* y otras. De 1904-1905 son la serie de cromos de figuras troqueladas, según tipografías de Cusachs, que representaban a soldados de infantería en linea de marcha y con los cuales se podía establecer una formación completa con gran gozo de los chicos.

... se incorporaba la ilusión y la urgencia por abrir el envoltorio y comprobar si a la colección iniciada podía sumarse un cromo más.

A partir de 1920, los temas empiezan a ser más variados: grandes expediciones, descubrimientos científicos, escenas costumbristas y, por último, el cine y el deporte, con las fotografías de sus protagonistas más celebrados. En 1930 aparece uno de los álbumes de cromos más prestigiosos, el de la casa Nestlé *(Mi álbum Nestlé*, en dos tomos), de gran valor instructivo para los niños. Sus temas abordaban el mundo de las ciencias naturales, la geografía, el arte, la historia, etc. A éste siguió otro titulado *Las maravillas del mundo,* cuya impresión tenía una gran calidad. El texto de estos álbumes se reducía a la identificación de cada cromo a los que se reservaba un espacio o cuadrícula donde había que pegarlos.

Más tarde aparece otro estilo de álbumes de cromos de chocolate en forma de libro de relatos en los que los cromos se iban insertando en el texto, ilustrándolo. A partir de 1965, las empresas de chocolate empezaron a declinar su oferta de cromos a los más pequeños, extinguiéndose poco a poco esta bella tradición de la que aún quedan numerosos testimonios y valiosas colecciones que nos recuerdan la infancia de una época, llena de carencias, que se cubrían con pequeñas ilusiones, como eran los inefables cromos del chocolate.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

LA GRAN VÍA DEL AZÚCAR

Pilar Lacasta Reoyo
Geografía

El azúcar es el ingrediente fundamental de los caramelos, pero no es sólo eso ya que, debido a su importancia calórica, antiguamente estaba considerado uno de los alimentos de primera necesidad, antes incluso que la leche, el pescado, la carne y las frutas y verduras. A lo largo de la historia ha sido el artífice de la bonanza económica de muchos hombres y de la desgracia de otros. Grandes fortunas han sido generadas gracias a la elaboración de este producto, pero también muchos hombres perdieron su libertad y se vieron obligados a trabajar como esclavos en las plantaciones de caña de las colonias.

Pero, ¿qué es el azúcar? El azúcar es la *cristalización* del jugo extraído de dos plantas: la caña de azúcar y la remolacha. El área de expansión del cultivo de estas dos plantas es completamente diferente, siendo el de la caña la zona tropical, donde se cultiva en grandes plantaciones, mientras que la remolacha es un producto típico de los países templados.

La caña de azúcar

Hasta el siglo XIX no existía otro azúcar que el elaborado a partir de la caña. Esta planta es originaria de Nueva Guinea, de donde pasó a la India a través de un largo recorrido por distintas islas del Pacífico llegando a Europa a través de las campañas de Alejandro Magno. Posteriormente los árabes la difundieron por los países mediterráneos estableciéndose con fuerza su cultivo en los reinos españoles de Granada, Valencia y Murcia, donde los moriscos dominaron a la perfección las técnicas de su cultivo y el complejo sistema industrial para obtener azúcar a través de ella.

Los españoles después de la conquista de América introdujeron la caña en Haití y Puerto Rico, difundiéndola posteriormente por toda América Central y del Sur, a excepción de Brasil donde fue introducida por los portugueses que también la distribuyeron por todo el continente africano a partir de Madeira y Santo Tomé.

La remolacha azucarera

La remolacha azucarera es una planta que, procedente de una especie silvestre, de raíz delgada y ramificada, brota espontáneamente en el litoral del

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

mar del Norte, Canal de la Mancha y diversas áreas del Mediterráneo occidental. Su cultivo como planta forrajera es muy antiguo y con este fin fue cultivada en el mundo occidental por griegos, romanos y árabes desde el siglo IV a. de C. En estado silvestre o como cultivo forrajero la remolacha contiene en su raíz una escasa cantidad de sacarosa (el 7 u 8% de su peso). Sólo a través de una costosa selección y un sofisticado tratamiento genético se ha conseguido modificar esta planta, obteniendo diversas variedades con raíces gruesas, sin ramificar y con altas concentraciones de materia sacárica (entre el 18 y el 20% de su peso), que permiten ser cultivadas en distintas áreas climáticas y en diversos tipos de suelos.

La generación enriquecida con el azúcar, al apoderarse de la dirección de los asuntos de la ciudad, llevó a cabo una profunda revisión urbanística...

La obtención del azúcar a partir de la remolacha fue descubierto a principios del siglo XVII, pero cayó en el olvido hasta los comienzos del siglo XIX cuando, con motivo de las guerras napoleónicas, Inglaterra impuso un bloqueo a todos los puertos franceses en su lucha por conservar la hegemonía en el comercio mundial colonial. La difícil situación comercial en que quedaba Francia obligó a Napoleón a buscar soluciones rápidas para abastecer el país de artículos que, como el azúcar, eran de origen colonial. Las investigaciones llevadas a cabo bajo su patrocinio se vieron coronadas por el éxito en 1811 en que se elaboró el primer pan de azúcar de remolacha. En 1816 existían ya 216 fábricas, que producían 4.000 Tm. de azúcar al año.

El azúcar en España

Las condiciones *cuasi* tropicales de algunas zonas costeras del levante español hacían posible el cultivo de la caña de azúcar. Éste se conocía desde el siglo XII, teniendo a finales del siglo XV su momento de mayor esplendor. Aunque, por diversos motivos, la producción conoció un largo proceso de decadencia durante los siglos XVI y XVII que se consumó finalmente en el siglo XVIII. Sin embargo, el consumo nacional era cada vez mayor y se cubría con importaciones procedentes de las colonias antillanas –fundamentalmente Cuba– y de Filipinas. Hasta 1868 no existieron prácticamente otras importaciones que las procedentes de Ultramar. Desde 1869 empiezan a aumentar las importaciones de azúcar

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

procedente de remolacha de países europeos.

El cultivo remolachero se inicia en España de la mano de la industria azucarera. Su introducción se debe a la iniciativa de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de la provincia de Granada que, en 1878, repartió gratuitamente semilla entre 152 labradores de la Vega. Cuatro años más tarde un farmacéutico granadino, D. Juan López Rubio, funda en Granada la primera fábrica de España, azucarera *San Juan*, capaz de moler diez toneladas diarias de remolacha. Al mismo tiempo, en Córdoba, el conde de Torres-Cabrera inicia una experiencia similar. En ambos casos se trata de hombres próceres y ricos terratenientes andaluces que conocían muy bien la experiencia europea en la fabricación del azúcar de remolacha y en el cultivo de la planta, así como los altos beneficios que esta industria estaba generando en países como Alemania, Francia e Italia.

Esta iniciativa no tuvo éxito, sin embargo, hasta la pérdida de las últimas Antillas españolas en 1898 a raíz de la cual se revalorizó el azúcar nacional y muchos de los capitales repatriados de las colonias perdidas se interesaron por esta industria.

El cultivo de la remolacha cambió el paisaje agrícola de la Vega granadina, que de estar dominado por el binomio cereal-olivar, con algo de horticultura y árboles frutales, llegó a cubrir, en la época de su mayor esplendor - campaña

de 1930-31 - más de la mitad de la superficie cultivada de la Vega. Así mismo, este cultivo fue el causante de una importante remodelación de la ciudad de Granada. Con la remolacha la Vega se enriqueció, el labrador se liberó de la usura y vio elevarse su nivel de vida, y la ciudad de Granada, centro de toda esta nueva actividad, vio duplicarse su población e iniciarse un nuevo momento en su evolución urbana.

Prosperidad económica y desarrollo demográfico fueron los factores determinantes de toda la serie de trans-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

formaciones urbanas origen de la Granada actual. La generación enriquecida con el azúcar, al apoderarse de la dirección de los asuntos de la ciudad, llevó a cabo una profunda revisión urbanística.

En las postrimerías del siglo, y a medida que el tráfico urbano se intensificaba y nacían los nuevos medios de transporte, adquieren gran preponderancia los proyectos de reforma interior de las ciudades, dando lugar a la apertura de *grandes vías*, que, en general, se ejecutan dentro del presente siglo. Una de las más importantes, además de las nacidas en Madrid y Barcelona, es la de Granada, cuya creación vino realmente a ser la culminación de las transformaciones internas que habían tenido lugar durante todo el siglo XIX.

La Gran Vía granadina fue la obra de la generación formada en los negocios remolacheros; por eso se la denominó también la *Gran Vía del azúcar*. En su construcción intervendrían algunos de los principales capitalistas azucareros del momento. Para su realización se hubo de destruir parte de la ciudad preexistente. Las obras de demolición estaban prácticamente terminadas a principios de siglo, habiéndose construido el primer edificio en 1901 y el último de la nueva alineación en 1918.

La nueva calle, apellidada Gran Vía de Colón se construyó a través del viejo barrio de la *madina* o de la Catedral y causó importantes destrozos en el acervo artístico granadino. La piqueta destruyó entre otros, la Casa de la Inquisición, obra del primer tercio del siglo XVI, la de los Marqueses de Falces, el palacio de los Infantes o de Cetti Meriem, obra bellísima del siglo XV y los conventos del Angel Custodio.

LAS CHUCHES Y LA CULTURA INFANTIL

Antonio Maldonado Rico
Psicología Evolutiva y de la Educación

Todos tenemos un maravilloso recuerdo de los dulces y caramelos que consumimos, siempre con cierto aire de situarnos al borde de lo prohibido, cuando éramos niños o adolescentes. Cualquier adulto tiende a pensar que aquellas golosinas que consumió eran las más sabrosas. Así, la generación de mis padres recuerda con auténtica cara de placer aquellos trozos de rama de regaliz (*palulú* lo llamaba mi madre) que en plena postguerra comían a falta de cualquier otro tipo de sustancia como el chocolate; un auténtico objeto de lujo en

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

aquellos días de penuria económica.

Parece como si ninguna otra *chuche* pudiera competir con el recuerdo de aquellas sensaciones tan agradables compartidas con sus hermanos. También recuerdo los deliciosos dulces que compraba de niño: unos chicles con soldaditos de regalo, los caramelos *sacis* de 10 céntimos (no de euro sino de rubia peseta) y un regaliz en espiral con un caramelo en el centro, y las pastillas de *leche de burra*. También yo pienso que esos dulces no se pueden comparar con los actuales. Pero, mi hija de 14 años piensa algo parecido respecto a las golosinas que le encantan a su hermano.

Con las golosinas tiende a suceder lo mismo que con los juegos: todos pensamos que el auténtico juego del rescate es el que jugábamos nosotros y, que desde que dejamos la adolescencia, ya nunca se ha jugado igual.

Las *chuches* y los juegos, especialmente los de reglas tradicionales (como el rescate, el escondite, las canicas [institucionales los denominó Piaget (1932]), forman parte de lo que se ha venido a llamar *cultura infantil* que se transmite de mayores a pequeños, pero siempre entre iguales, de forma no intencional y que está al margen de los adultos. Los adultos, y a veces también algunos educadores, infravaloramos y a menudo desconocemos gran parte de la importancia de estos fenómenos. Y entono también la parte de culpa que me corresponde como adulto: antes de escribir estas líneas pregunté a mi hija y me habló de lo buenos que están *los culos* (un dulce que adopta aquella parte inferior del cuerpo donde la espalda pierde su nombre) y *los besitos* (otro dulce con labios rojos y lengua carnosa). Ahora, ya como psicólogo evolutivo, entiendo que sean estos temas algunos de los que más le interesen a una adoles-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

cente de 14 años. Y los fabricantes no hacen otra cosa que adaptar estos dulces a los intereses de los consumidores, como en cualquier otra rama comercial. De modo que también lo hacen cuando sacan al mercado dulces con forma de araña, serpiente, lagarto, rana o de cualquier otro animal más bien repulsivo (al menos para comerlo crudo). Este tipo de dulces parece ser consumido con más frecuencia por niños –me atrevo a decir– de 6 a 10 años, quizá por la misma razón que representamos en los juegos simbólicos sucesos desagradables.

Las *chuches* también desempeñan un papel importante en la adquisición de las nociones sobre determinados aspectos del intercambio económico ya que suelen ser los primeros objetos que adquieren los niños por sí solos. Es verdad que a veces desesperan a los vendedores, puesto que piden las *chuches* de una en una*: una pizza, dos guindillas, una serpiente...*- y de vez en cuando preguntan: *¿cuánto llevo?* para desesperación del adulto con prisas que quiere pagar su periódico. Conozco algún niño que incluso mantiene un almacén medianamente surtido con el que se siente seguro ante las posibles carencias del futuro, o de las incursiones de sus hermanos mayores. Aprenden con este intercambio tanto que no es sorprendente que algunos niños multipliquen sin saberlo, puesto que son capaces de calcular de forma intuitiva el doble o el triple. Y no parece que lo hagan mal. Al menos el vendedor de periódicos (y *chuches*) se queja de que, en caso de equivocarse, los niños tienden a hacerlo más bien a su favor.

Las chuches y los juegos, especialmente los de reglas tradicionales, forman parte de lo que se ha venido a llamar cultura infantil que se transmite de mayores a pequeños, pero siempre entre iguales...

Las muestras de *chuches* que son motivo de esta exposición constituyen una magnífica ocasión para volver a pensar en esa cultura que, a pesar de ser objeto de estudio y reflexión por parte de psicólogos y educadores, está destinada a ser considerada como irrepetible por cada niño. Y desde luego, esta cultura engloba muchos otros aspectos. También he oído a algunos adultos de mi edad decir que los juegos de ordenador no son tan divertidos y estimulantes como las máquinas de *pinball*. Creo que no tienen razón; pero lo que sí ya no es tan bueno es el rock que se hace ahora...

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

APRENDER Y ENSEÑAR CON CARAMELOS: LAS *CHUCHES* DESDE EL PUNTO DE VISTA DIDÁCTICO

Rosalía Aranda Redruello
Didáctica y Teoría de la Educación

¿Cómo aprende el niño?

Se habla de aprendizaje cuando hay modificación del comportamiento de un individuo por interacción del organismo con el medio. En el caso del niño esta interacción con el medio no viene sola, necesita ser estimulada para adaptarse al medio y es indiscutible que el niño accede al conocimiento del mundo que le rodea por la vía de los sentidos y en contacto con la sociedad en que vive. El aprendizaje por tanto precisa de un estímulo cercano y concreto.

Para que ese estímulo se dé es preciso que haya motivación deseo, gusto atracción... Las *chuches* son la principal atracción del niño por su sabor, color, forma, etc… y el adulto utiliza con frecuencia esa atracción para motivar su interés en algo. Es frecuente oír decir: *si haces esto o dejas de hacer lo otro, te daré un caramelo.*

Los constructivistas piensan que la capacidad de aprendizaje del niño no depende únicamente de su desarrollo cognitivo, sino también, del conjunto de experiencias y conocimientos previos, es decir, de su historia de aprendizajes. Pero no sólo esto, el aprendizaje lo realiza también desde una serie de afectos e intereses relaciones, motivaciones, que son fruto de su historia personal en relación con los adultos y la sociedad en que se encuentra.

El caramelo es una fuente inagotable para observar situaciones nuevas, es un campo abierto para descubrir sensaciones, olores, sabores, colores, etc.

En la medida en que los niños sean capaces de establecer relaciones claras entre los nuevos conocimientos y sus experiencias anteriores, podrán realizar aprendizajes significativos, de lo contrario serán aprendizajes mecánicos y repetitivos.

Llevándolo al tema que nos ocupa está claramente demostrado que el niño conoce el caramelo (las *chuches*), como una fuente de experiencia gratificante, motivadora y por ello es capaz de aprender y distinguir sus sabores, colores, formas, texturas, etc..., después rea-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

liza la recogida de su experiencia, la relaciona, conceptualiza y aplica clara y sistemáticamente a otros aprendizajes y situaciones.

¿Cómo debe enseñar el profesor/a?

El profesor debe leer en estos conocimientos afectos, intereses, gustos, motivaciones del niño para iniciar desde ahí los nuevos aprendizajes. Debe plantear su enseñanza de manera que sea una ayuda en la construcción que el alumno lleva a cabo en su aprender y, si esto es así, tendrán sentido los nuevos contenidos planteados. Para ello el principal recurso es poner al niño en situaciones nuevas y abiertas, observar, describir, analizar, plantear problemas y por último, resolver, sintetizar, sacar conclusiones.

El caramelo es una fuente inagotable para observar situaciones nuevas, es un campo abierto para descubrir sensaciones, olores, sabores, colores, etc ... es un medio concreto al alcance del niño para sintetizar y sacar sus propias conclusiones.

¿Qué medios utiliza el profesor/a para enseñar?

En líneas generales cualquier metodología activa nos habla de utilizar los recursos más comunes como son: espacios, materiales y tiempos. Los espacios y tiempos son múltiples pues el niño aprende fuera y dentro del aula.

En el caso de los caramelos, podemos decir que es un material que el niño considera como propio ya que le fue comprado o regalado; con este material que tiene en justa *propiedad* puede hacer cuanto quiera.

¿Cómo programar la enseñanza/ aprendizaje? : el proyecto

Para organizar la enseñanza/ aprendizaje de los niños podemos diseñar diversas formas de programar. A nuestro juicio, el proyecto es la manera más natural de organizar este proceso porque indica un reto y un modo de investigar por medio de la acción. En la ejecución del proyecto podemos considerar al menos los siguientes pasos:

a) Observación inicial:

El primer paso de la investigación del niño parte de la insaciable curiosidad: ¿qué es eso? ¿para qué sirve?.

El educador también organiza su observación ¿qué saben los niños de este alimento, de su origen, de sus propiedades, de los distintos cambios que sufren

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

hasta que se consumen?.

b) Planteamientos y determinación de objetivos, contenidos y actividades: En segundo lugar el profesor planteará objetivos e hipótesis, contenidos y actividades.

Objetivos: favorecer el conocimiento de los caramelos, su elaboración, manipulación, empaquetado... para apreciar sus características: aromas, colores, sabores, volumen, texturas...

Contenidos: conocer formas, colores, texturas diferentes en los caramelos y en sus envoltorios.

Actividades de experimentación: comer caramelos y apreciar su sabor; oler caramelos y apreciar su aroma; tocarlos y apreciar su textura, etc.

Actividades de expresión

Contar su experiencia

Enriquecer su vocabulario cognitivo-afectivo, perceptivo y social.

Imaginar y crear nuevas palabras sobre las experiencias vividas.

Contar, agrupar, seleccionar, clasificar en función del color, olor, tamaño textura, forma etc..

Pesar, vender, comprar.

Pintar y construir. Pintarse los labios y la lengua con el colorante del caramelo.

Construir nuevas formas, objetos y paisajes.

Hacer un dulce inventado con caramelos diferentes.

Mimificar, cantar, bailar: Contar mímicamente el cuento de *La Casita de chocolate*.

c) Recapitulación – evaluación: ¿Cómo recoger información formar juicios y tomar decisiones?

Además de la larga lista de instrumentos de observación que poseemos como escalas, anecdotarios, diarios, etc, el educador puede servirse de estrategias evaluativas simples como son:, juegos-actividades y resolución de problemas.

Jugar:

Jugar a las adivinanzas: Meter en un saquito 3 ó 4 *chuches*, sacar una con los ojos vendados y oler sus características para adivinar de cual se trata.

Inventar un cuento en el que los personajes sean *chuches*.

Jugar a comprar o vender en la tienda de *chuches*.

Resolver problemas:

Tengo 50 ptas. ¿Cuántas *chuches* de 5 ptas, puedo elegir y meter en la bolsita?

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Tengo 5 *chuches* rojas, 5 verdes y cuatro amarillas ¿Cuántas me faltan para que todos los grupos de cada color sean iguales?

d) Conclusiones: Informar y comunicar los resultados.

Cada proyecto debe ser evaluado en su totalidad. La evaluación tendrá como fines esenciales conocer el nivel de desarrollo de aprendizaje que adquirió el niño para adecuar los apoyos necesarios en el futuro aprendizaje.

El papel del profesor será el de contestar a las preguntas de los niños, escuchar, observar y suscitar problemas y expectativas en las que el niño pueda confirmar y reforzar las hipótesis y objetivos planteados. Por último analizar los logros conseguidos teniendo en cuenta el nivel en que se encuentra y comparándolo con el nivel inicial de conocimiento para comenzar de nuevo desde el punto alcanzado.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

LA MIRADA DEL GEÓGRAFO. GOLOSINAS CON GARANTÍA DE ORIGEN. DE LO QUE SE CRÍA, SE COME

Gloria Luna Rodrigo
Geografía

En estos últimos años no somos conscientes de la enorme variedad de cosas de comer que vienen de todo el mundo. No hace tanto, la oferta de comestibles y entre ellos de golosinas, estaba muchas veces restringida a lo que ofrecía la región en la que vivíamos. Los niños españoles no comían los mismos dulces que los franceses y los asturianos no saboreaban lo mismo que los murcianos.

Para saber qué se comía y dónde, mis amigos y conocidos carrozas de más de cuarenta años han estado rememorando para mí sus recuerdos dulces. Con ayuda de estas conversaciones no podría trazarse un mapa completo de las golosinas más comunes entre los niños de entonces, pero sí un primer esbozo. Mis amigos, aunque tienen buena memoria, no son tantos.

Antes de entrar en el dónde, habría que adelantar en general que los niños de ahora comen muchas más chucherías que los de antes. O el dinero se gasta con menos miramientos, o están los niños de ahora más mimados, o probablemente ambos. El hecho es que los mayores no recordamos comer muchos caramelos. Más bien muy muy pocos. Además, éramos más *salaos* que los pequeños de ahora. Así, sobre todo en el sur se prodigaban los altramuces, las pipas de girasol y las de calabaza, las habas fritas y los garbanzos tostados frente a los caramelos. También éramos más *naturales* y junto con lo anterior tirábamos de paloduz de palo o paloluz -la raíz del orozuz, del árabe *uruq*, que sabe a regaliz- y del palo de caña o caña de azúcar además de los frutos secos, pidones y almendras cubiertos de azúcar blanca, es decir, las peladillas, que se comían todo el año en el sur y en el levante. A todo esto habría que añadir las chufas o cotufas en temporada, los higos chumbos que aún se siguen vendiendo en la calle (ya pelados) o las *patatas de Jaca*, bolitas de mazapán con un rabito de piñón.

Frente a esta avalancha de saladerías, mis carrozas andaluces, sólo recuerdan los pirulís de la Habana y los caramelos de Hellín, además de las *sultanas* de coco y huevo y los *corrusquillos* con almendra que no son caramelos pro-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

piamente dichos. Sin embargo, las *piperas* de allí sí que debían de ser dulces, ya que se llamaban *arropieras*. Si subimos por la costa mediterránea hacia el Norte estaban las peladillas ya mencionadas y los caramelos y dulces hechos con frutas; no podría ser de otra manera. Los más impresionantes eran y son las frutas escarchadas enteras de Valencia. Caramelos recordados por todo el mundo eran los gajos de naranja y de limón que quizá vengan de esa zona. Tanto en Zaragoza como en Murcia, donde se llaman caramelos de Semana Santa y son arrojados por los penitentes al público, están los *adoquines*, caramelos elementales de frutas y más bien enormes. Parece que

tienen un parangón en Francia en las *briques de Toulouse* aunque no está confirmada la relación. Son típicamente aragonesas las frutas confitadas cubiertas de chocolate. Como excepción a la tradición frutera es necesario mencionar los *toffees*, especialidad de una única pastelería de Murcia que se deshacían rápidamente en la boca. No se nos puede

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

olvidar los *Pictolín* del Monaguillo de Alicante, de menta, que la gente llamaba comúnmente *pistolín*.

Adentrándonos por el Ebro ya en

el interior, nos topamos alegremente con los difundidísimos *toffees Solano* de Logroño y casi siempre comparados con las pastillas de café con leche *Dos Cafeteras* de Pamplona. Siguiendo por el norte nos han hablado de los *caramelos Santiaguito* de malvavisco de Bilbao o de las violetas que se vendían en la casa Elgorriaga en Irún. Pero por el Norte lo que más se comía eran los toffees como correspondería a una tierra productora de leche, y como atestiguaba, sin duda, la presencia mágica de una vaca articulada de tamaño natural que anunciaba las pastillas de café en el escaparate *de Casa Rato* en Gijón. En Villamayor, hay una fábrica importante de *chupa-chups*, pero hay que reconocer que fue un invento de un barcelonés que diseñó un caramelo científico con todos los requisitos de pulcritud, higiene y seguridad, para admiración de propios y extraños.

Mirando al Sur, se vislumbran las copas redondeadas de los pinos y las monótonas extensiones de remolacha azucarera de la meseta vallisoletana, responsables de la producción de los caramelos de melaza preñados de piñones,

Los niños españoles no comían los mismos dulces que los franceses y los asturianos no saboreaban lo mismo que los murcianos.

conglomerados cuyo sabor convenga quizá más a los adultos. Hacia el suroeste, y como ejemplo claro de aprovechamiento de los productos de la tierra encontramos los famosos *hurdanitos*, de las Hurdes claro está, caramelos con un corazón de miel que se derrama en la boca cuando menos te lo esperas. En Cáceres se producían delicados caramelos de Rosa.

A Madrid nos traíamos y nos traemos todas estas especialidades, incluso había caramelos a granel, es decir, *Caramelos Paco*, y entre otros, los llamados *Darlin,* aguerridos precursores de los *Sugus*; pero lo típico y muy elegante de la Puerta del Sol de Madrid eran las riquísimas y cursilísimas violetas de *la*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Pajarita. Unas de caramelo y las otras auténticas flores naturales petrificadas, escarchadas, sólo para niñas y señoras que hoy se venden en la Violeta y en la actual Pajarita de la calle Villanueva.

PROYECTO DE ANTOLOGÍA POÉTICA PARA PAPELES DE CARAMELOS

Carmen Servén Díaz
Filología Española

En el campo nacen flores
y en el alma los amores.
(Torquemada: *Colloquios*)

Del mal tomar lo menos,
dícelo el sabedor,
por ello, entre mujeres,
¡la menor es mejor!
(Juan Ruiz, Arcipreste de Hita: *Libro de buen amor*)

Es amor fuerza tan fuerte
que fuerza toda razón;
una fuerza de tal suerte
que todo seso convierte
en su fuerza y afición.
(Jorge Manrique: *Cancionero*)

Nadie puede ser dichoso,
señora, ni desdichado,
sino que os haya mirado.
(Garcilaso de la Vega: *Canción VIII*)

Tres cosas me tienen preso
de amores el corazón:
la bella Inés, y jamón,
y berenjenas con queso.
(Baltasar del Alcázar: *Canción*)

Su cuerpo dejará, no su cuidado;
serán ceniza, mas tendrán sentido;
polvo serán, mas polvo enamorado.
(Francisco de Quevedo*: Soneto*)

Admiróse un portugués
de ver que en su tierna infancia
todos los niños de Francia
supiesen hablar francés.
(Nicolás F. de Moratín: *Epigrama.- Saber sin estudiar*)

Sin reglas del arte
borriquitos hay
que una vez aciertan
por casualidad.
(Tomás de Iriarte. Fábulas literaria.*: El burro flautista*)

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Mi niña se fue a la mar,
a contar olas y chinas,
pero se encontró, de pronto,
con el río de Sevilla.
(Federico García Lorca: *Canciones*)

Sus ojos en las umbrías
se empañan de inmensa noche.
En los recodos del aire
cruje la aurora salobre.
(Federico García Lorca: *Romancero Gitano*)

Si su voz muriera en tierra,
levadla al nivel del mar
y dejadla en la ribera.
(Rafael Alberti: *Marinero en tierra*)

UN PITAGORÍN MUY GOLOSETE

José Luis Palazuelo García
Física

Desde los primeros momentos de su vida, todo animal se esfuerza por conocer el medio que le rodea.

El bebé que accidentalmente toca uno de los muñequitos que cuelgan ante su vista y percibe algún sonido o advierte que se mueve, repite una y otra vez su acción (ahora de forma voluntaria) y observa atentamente el resultado de la misma. En sus incansables ejercicios psicomotrices el niño actúa como un verdadero *pitagorín* realizando *experimentos* de toda índole a fin de descubrir las características de los objetos y las leyes que regulan su comportamiento.

A fomentar esa insaciable curiosidad del niño van encaminadas (a modo de ejemplo) las siguientes *aplicaciones* de las chucherías al conocimiento de 1) la luz; 2) el agua; 3) el sonido; 4) los aparatos (máquinas) de un parque infantil.

Un chupa-chups colgado mediante un hilo del extremo de su palito puede oscilar con sólo separarlo de su posición de equilibrio.

1.1 Algunos de los envoltorios de las chucherías son transparentes y otros opacos. Son de colores (filtran la luz y a su través vemos los objetos de otro color) y otros incoloros (no modifican la luz que pasa a su través).

1.2 Las sombras proyectadas por las chucherías son negras con independencia del color de la chuchería. Tienen

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

la forma de la chuchería correspondiente según su posición. Se mueven (bailan) acompañando a la chuchería.

2. Algunos recipientes de plástico como los huevos *kinder*, o sus homólogos de *Nestlé*, así como los tubos de *lacasitos* se prestan para realizar múltiples actividades con el agua. Es difícil hundirlos si están cerrados, y si estando hundidos los soltamos llegan a saltar fuera (el agua los empuja hacia arriba). Al sumergir poco a poco un tubo de *lacasitos* en un vaso con agua se aprecia que el nivel del agua se eleva (y puede derramarse).

Todos los recipientes sirven para trasvasar el agua y también como fantásticos barcos que pueden hundirse si se les carga demasiado.

3. Los recipientes citados en el punto anterior pueden convertirse en:

Maracas que sonarán de forma diferente según lo que se introduzca en ellos: bolitas de anís, gominolas pequeñas... o en otros instrumentos de percusión al golpearlos entre sí o con un *chupa-chups*.

En juguetes para adivinar su contenido por el ruido que haga.

4.1 Mediante un sencillo tobogán formado por un cartón (carpeta) apoyado en unos libros se puede observar:

Que las chucherías pueden bajar espontáneamente pero no subir.

Que dependiendo de la inclinación del tobogán (y también de su envoltura) bajarán con mayor o menor rapidez.

Que según sea su forma, unas rodarán y otras deslizarán.

4.2 Un *chupa-chups* colgado mediante un hilo del extremo de su palito puede oscilar con sólo separarlo de su posición de equilibrio. Ser *columpiado* si se le dan los impulsos (golpecitos) con el ritmo adecuado. Servir para derribar chocolatinas situadas vertical-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

mente a diferentes distancias del punto de equilibrio.

4.3 Un sencillo balancín formado por una regla a la que se ha sujetado por debajo un objeto cilíndrico (un lápiz) puede servir para comprobar que su equilibrio depende de las chocolatinas que se coloquen a cada lado y de la distancia de las mismas al eje de giro. También puede servir para jugar a tenderos y clientes (de sabrosas mercancías).

Una vez proporcionados nuevos elementos de juego y alguna sugerencia para iniciar la actividad, podremos comprobar con alegría que la imaginación de los niños deja la nuestra a la altura del betún.

LOS REYES GOLOSOS

(Una reflexión a partir de la lectura del libro, La cocina de palacio 1561-1931, de Mª. del Carmen Simón Palmer. Madrid, 1997.)

Mª. Soledad Amblés Rey
Historia Moderna

De todos es conocido que la comida de los reyes y lo que la rodeaba supone un entramado compuesto de personas, objetos, situaciones, etc. que mueve intereses sociales y económicos y que implica, además, una parafernalia que trasciende lo puramente material para convertirse en una manifestación, un escaparate de la grandeza, el protocolo, la cultura de un Estado y en definitiva de toda una sociedad.

La obra de Mª. del Carmen Simón Palmer, recoge de manera exhaustiva y documentada todo este mundo fascinante, referido a la Monarquía española desde el momento en que ésta tiene ya su capital en Madrid y cuenta, por lo tanto, con un Alcázar primero y un Palacio después, en los que las Cocinas, con sus dependencias y enseres, junto con las personas que en ellas trabajan, componen un mundo enormemente complejo y rico. Todo ello se expone en la obra referida de una manera atractiva y con un envoltorio editorial de una gran belleza.

Entre todos los aspectos de que trata el citado libro, he querido centrarme en una parcela muy concreta, la de los dulces en las comidas reales. A través de sus páginas se puede entrever la afición que los reyes españoles, sobre todo de la dinastía Habsburgo, mostraban a los dulces, ya que la parcela que éstos ocupaban en ese complejo mundo de la Cocina de Palacio es muy importante. Esta importancia se manifiesta,

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

por ejemplo, en que dentro del complicado esquema sociolaboral de los llamado *oficios de Boca* o conjunto de dependencias y personas que se ocupaban de abastecer y elaborar las comidas de los reyes, servidores y habitantes del palacio, los *pasteleros, confiteros y bizcocheros*, cada uno con su especialidad, forman un grupo aparte dentro de los cocineros, cuya cúspide está ocupada por el cocinero mayor. Esta distinción que indica el alto concepto que se tenía de la labor que hacían estos individuos, claramente diferenciada de los que elaboraban el resto de los alimentos, se va a mantener a lo largo de los siglos XVI y XVII. Conocemos el nombre de todos ellos por el juramento que debían de hacer al tomar posesión de su oficio. Muchos de ellos eran extranjeros: flamencos, franceses, italianos, portugueses... y la mayor parte varones, aunque hubo algunas mujeres.

El cocinero, al igual que el médico y el confesor, acompañaba a los reyes cuando éstos se desplazaban; por lo tanto, todas las futuras reinas de España que venían a casarse lo hacían acompañadas de su cocinero, que normalmente permanecía después en la Corte. Eso explica las mutuas influencias culinarias que se dan entre todas las Cortes europeas. Pasteleros de Felipe II fueron Francisco Villalpando y Pierre de Loncourt. De tiempos de Felipe III es Francisco Martínez Montiño, *cozinero mayor del Rey nuestro Señor,* que lo fue también de Felipe IV y que es el único cocinero que nos ha dejado una obra: *Arte de cozina, pastelería, vizcochería, y conservería.* Contemporáneo suyo es el pastelero Francisco Suárez que cobra más que él, lo que prueba la importancia que se concedía a su trabajo. También conocemos a Pedro Gómez de Vargas, confitero y bizcochero de Carlos II y a Cristóbal López de Mondragón de Felipe V.

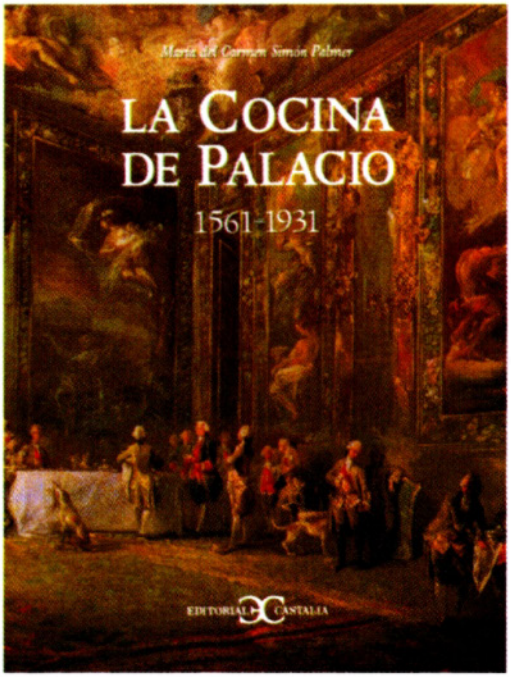
En el s. XVIII, y con la unificación de los oficios de Boca establecida por los monarcas de la dinastía Borbón, los pasteleros pasarán al *Ramillete* una nueva sección y más tarde, desde 1738, el cocinero pasó a ser también pastelero pagándosele un sobresueldo. En este siglo ocuparon el cargo pasteleros franceses, como Claudio Vicente y Baptista Fournier. Por tanto, a partir de ese momento, ambos cometidos serán desempeñados por la misma persona. Con Isabel II ese cargo recibe el título de *Cocinero Mayor, Jefe de la Real Cocina y Repostería,* con Alfonso XII y Alfonso XIII el de *Cocinero Mayor y Encargado de la Real repostería.* También hay un *Real Conservero de los Sitios Reales,* encargado de la elaboración de almíbares. Los cambios que los Borbones introdujeron en las reales cocinas,

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

no fueron sólo organizativos; con ellos, además del uso para los cocineros del típico gorro blanco, entraron unos gustos culinarios distintos, una cocina con más salsas, más elaborada, con más productos importados y con menos presencia de carnes y grasas. Sin embargo, los dulces permanecieron e incluso aumentaron su presencia ya que con ellos se sustituyó, en parte, a las frutas que antes aparecían en las comidas de la Corte al principio y al final de las mismas (45.000 reales de confitería frente a 7.000 de frutería).

No todos los dulces que se consumían en Palacio eran elaborados exclusivamente dentro del mismo, había establecimientos que eran proveedores reales, algunos de los cuales siguen existiendo en Madrid, como la casa de Rodrigo de Pozas, antigua Confitería de Palacio, y la casa Mira que abastecía de turrones. Los proveedores de Palacio tenían derecho a poner ese título en sus establecimientos e incluso, en ocasiones, el escudo real.

Como se dijo anteriormente, los Austrias gustaban mucho de los dulces y los tomaban en abundancia. Hasta el S. XVIII el dulce predomina en la alimentación (al igual que la carne), porque se considera altamente beneficioso para la salud. La repostería española reúne la herencia árabe y la hebrea y va integrando innovaciones de los cocineros extranjeros. Su elaboración variaba, podían ser fritos o de horno. Es una



repostería muy dulce y especiada (canela, clavo, jengibre, azafrán, pimienta...) con presencia de frutos secos y de frutas confitadas, leche y huevos y en la que a menudo se mezclan elementos dulces y salados a la vez, como en las famosas tortas. El edulcorante utilizado es básicamente el azúcar de caña, traído por los árabes a la Península en la Edad Media y cultivado al Sur de Granada y llevado más tarde a América por

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

los españoles y portugueses, básicamente a las Antillas. En los siglos XVI y XVII se introduce la miel, aunque ésta se usaba principalmente para endulzar bebidas, y en el XIX el azúcar de remolacha.

Los dulces formaban parte de las comidas principales y también se tomaban solos. En el S. XVI al final de la comida solían tomarse *tabletas y suplicaciones*; las primeras consistían en dos obleas de masa, unidas por *manjar blanco*, que era a su vez un dulce muy estimado, hoy desaparecido, pero que se recoge en muchísimos textos y cuyos componentes varían según los autores y que, al parecer, estaría elaborado con pechuga de gallina, azúcar, leche y harina de arroz. Las *suplicaciones* eran una especie de barquillo. De Felipe II sabemos que de niño tomaba manjar blanco y pasteles hojaldrados y de otros infantes que les gustaban los bollos y barquillos, y también que en la merienda del Príncipe Baltasar Carlos se consumían cada semana 3 libras y media de azúcar.

A diario se servían pastelillos variados como las *almojábanas*, hechos con queso, o los *melindres*, de miel y harina, *tortas, empanadas y hojaldre*. También eran habituales los *buñuelos*, *rosquillas, bizcochos, huevos dulces*, hilados y de otras formas, *pérsigos* o albaricoques confitados, *dátiles, turrones y mazapán, bollos de leche, requesón* con azúcar, *arroz con leche y diacitrón* (cabello de ángel).

Preparaciones específicas del confitero eran los diferentes tipos de confites, como por ejemplo, las *drageas*, especie de bombones rellenos y las *grageas*, de pequeño tamaño y que se tiraban en las fiestas, o los confites de anís.

En la oferta de menús que el director de las Mesas Reales hace a la reina para sus almuerzos, comidas y cenas diarias, aparecen repetidamente, entremeses de dulces, compotas de frutas y chocolate.

En algunos casos la labor de los pasteleros se convertía casi en obras de arte. Esto ocurría cuando elaboraban los *ramilletes o corbellas*. Originalmente éstas eran adornos compuestos de figuras y piezas de mármol o metales labrados en varias formas, que se ponían sobre las mesas y en los cuales se colocaba artísticamente gran profusión de dulces, frutas, etc., pero en ocasiones el propio ramillete estaba hecho exclusivamente de dulces. Es el caso, entre otros, de Luis Fernández, un proveedor real que en 1875 y con motivo de la entronización de Alfonso XII elaboró un ramillete de dulce en forma de templete y compuesto de 3.600 piezas de azúcar. ¿No nos

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

recuerda esto las elaboradísimas *monas* que se hacen por Pascua en algunas zonas de nuestro país? Todas las tardes los pasteleros, bizcocheros y confiteros entregaban en Palacio las corbellas y todo tipo de dulces.

También los Monarcas consumían refrescos y helados, endulzados los primeros con miel y elaborados los segundos gracias a la nieve traída de las cumbres del Guadarrama. Había dos tipos: el *sorbete*, líquido y *garrapiña* más sólido. De los refrescos era muy famoso la *aloja*, con miel, especias y algún fermento y también las aguas de anís, canela, azahar, clavo y todo tipo de hierbas además de las limonadas.

Capítulo aparte merecería el *chocolate*. Traído de América por Hernán Cortés y convertido por su asociación con el azúcar y otros aromas como la vainilla o la canela en un dulce, tuvo una enorme difusión en España y luego en toda Europa, por lo que será objeto de un intenso comercio. Su preparación y consumo dará lugar a la creación de toda una serie de utensilios *ad hoc* como chocolateras, jícaras o pocillos, mancerinas...

Pero el azúcar no lo encontramos únicamente formando parte de los llamados dulces, sino que está presente en la condimentación de distintos platos como por ejemplo en los asados y combinándose con elementos salados, en platos de carne o pescado en los que aparecen también especias y frutas. En otros casos la miel es el elemento edulcorante.

Además de para su consumo y el de todo el personal de Palacio, los Reyes utilizaban los dulces para obsequiar a los profesores de príncipes e infantes, por ejemplo en Navidad con mermeladas, confites, pastelillos, turrón y diacitrón. Igualmente se hacía con los médicos, cuando los monarcas estaban enfermos. En cuanto a los artistas (actores, cantantes, miembros de la Capilla Real) eran igualmente obsequiados con dulces cuando los Reyes les recibían en sus habitaciones, o en las funciones a media tarde. También el azúcar servía a veces como pago o gratificación, por ejemplo, a las damas de la reina, dado su elevado número en determinados momentos. Una utilización no comestible, y por lo tanto curiosa, del azúcar y la miel, era la que servía para que el barbero engominase el pelo de personajes de Palacio como por ejemplo el príncipe Baltasar Carlos, o para endurecer y lustrar las camisas del Rey.

Todo esto requería grandes cantidades de azúcar, cuya compra se recoge cuidadosamente en la documentación de

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Palacio, con sus precios, tipos, origen, etc. Así, sabemos que había hasta siete variedades de azúcar (de pilón o pan de azúcar, común, blanca, clarificada,...), que al principio del período que nos ocupa se traía, básicamente, de Granada, que Felipe II la hace traer de Canarias y Valencia; a finales del XVII se compra en Portugal, y en el XVIII, proviene de Holanda, Francia y Martinica. De todo ello hay constancia en las provisiones del Consejo de Hacienda.

Dos ejemplos más sirven para justificar la aplicación del adjetivo goloso a los reyes de España: uno es de tiempos de Amadeo I, cuando la relación de conservas de dulce era de 389 tarros de mermeladas variadas y 313 botes de compota. El otro referido a Isabel II; en la oferta de menús que el director de las Mesas Reales hace a la reina para sus almuerzos, comidas y cenas diarias, aparecen repetidamente, entremeses de dulces, platillos montados de dulces, servicio de repostería, compotas de frutas y chocolate. Tanto uno como otro pueden ser ilustrativos de cómo el gusto de los Reyes españoles por el dulce se mantuvo a través del tiempo y de las dinastías.

EL CHICLE

Clemente Herrero Fabregat
Geografía

El chicle y su marco geográfico. Su fabricación

El primitivo marco geográfico de la producción del chicle hay que encontrarlo en las regiones tropicales de América, fundamentalmente Méjico. El chicle es una goma de mascar que se obtiene de un látex procedente de unos árboles llamados zapotes, que crecen espontáneamente en los bosques. Los chicleros, o trabajadores dedicados a la obtención de este látex, se suben a los árboles, igual que se hace con el caucho, la resina, y abren a machete incisiones en espiral. De dichas incisiones fluye el látex que se recoge con una vasija depositada en la parte inferior del tronco. En contacto con el aire inicia un proceso de espesamiento hasta adquirir una consistencia parecida a la de la miel; posteriormente se cuece en calderos de poco fondo, y al perder agua se reduce a una masa consistente, que en grandes trozos se envía a la segunda fase de su producción.

La fase siguiente de su elaboración se realiza en fabricas de Estados

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Unidos, donde se sanea y se mezcla con sustancias edulcorantes y aromáticas. Se obtiene de esta forma una substancia, que una vez comercializada, se masca, de ahí el nombre de *chewing-gum* que se le dio. A esta nación ha quedado para siempre ligada esta *golosina*. Este producto ha tenido una gran difusión en el país americano: anuncios en la televisión, revistas, periódicos, en murales, etc. En las gue-

marinos americanos paseaban por las ciudades ante la mirada curiosa de niños, que se acercaban a ellos pidiéndoles una golosina

rras mundiales la figura del soldado estadounidense mascando chicle se ha convertido en una imagen típica. El proceso que siguió a la Segunda Guerra Mundial con la ayuda del Plan Marshall (1948) supuso la propagación de las costumbres americanas por Europa, entre ellas el consumo de diferentes productos, entre los que se encontraba el chicle, que tuvo una rápida expansión en el mercado por su bajo precio. España no entró en el circuito por razones políticas, la existencia de una dictadura apoyada por las naciones del eje, derrotadas en el conflicto mundial. La coyuntura internacional a partir de la década de los años cincuenta determinó un cambio de actitudes por parte de Estados Unidos de América del Norte respecto a la situación española.

El chicle en la apertura diplomática de España en los años cincuenta

La guerra fría, y más concretamente *la guerra de Corea*, supuso para el régimen de Franco un reconocimiento por parte de E.E.U.U. debido al valor geo-etratégico de la Península Ibérica. El año de la apertura diplomática de España fue 1953, firmándose el Concordato entre la Santa Sede y España, y el acuerdo de ayuda económico militar entre España y la gran potencia americana. El 26 de septiembre de 1953 España y Estados Unidos, firman tres acuerdos (ayuda económica, ayuda para la defensa mutua y convenio defensivo) que suponen el establecimiento de bases aeronavales norteamericanas en suelo español y la protección norteamericana al régimen de Franco.

A cambio de la implantación de las bases norteamericanas en suelo español, España recibió mercancías de las que los Estados Unidos tenía fuerte excedentes: algodón, aceite de soja, productos lácteos (leche en polvo, queso), etc. El 4 de octubre de 1956 se inauguró la base naval hispano-estadounidense de Rota.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

La visita de la VI flota norteamericana causó cierto alborozo en las ciudades litorales españolas, marinos americanos paseaban por las ciudades ante la mirada curiosa de niños, que se acercaban a ellos pidiéndoles una golosina, que aunque conocida, inició una gran expansión por el mercado de las *chucherías infantiles:* el chicle. El más conocido de todos fue el *Bazoka.*

El chicle, golosina actual

Actualmente el chicle ha tenido una gran expansión en el mercado español ya que además de ser una golosina ha adquirido otras características. En el momento de su expansión por Estados Unidos se le atribuyó una serie de propiedades medicinales, siendo realmente la única la de ayudar a segregar saliva. Actualmente este producto se ha diversificado ya que existen chicles de todo tipo. Unos tienen propiedades dentífricas como es el caso de la marca *Trex sin azúcar.* En su envoltorio aparece un diente con paraguas para indicar que protege la dentadura. También la marca *Trident* incluye el mismo dibujo, en cambio, la *Happydent* tiene un envoltorio más simple. Otros chicles son simplemente dulces como los de las marcas *Super Bubble Gum*, en sus envoltorios aparece dibujado un superman navegando por el espacio. La marca *Frutti-Gums* incorpora el dibujo de una naranja. Además, adaptándose a la corriente dietética actual, los hay sin azúcar. Otra marca actual es *Orbit*, que incorpora las palabras *chewing gum.*

Esta golosina, que entró en España en la década de los años cincuenta, se ha mantenido en el mercado adaptándose a las necesidades del mismo. Hoy día, es consumida por gran cantidad de niños, y puede tener un valor didáctico ya que se puede hacer referencia a su marco geográfico, a su

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

posterior elaboración en países industrializados, a su expansión por diversos mercados, a su relación con la política internacional española en los años cincuenta, y a la importancia actual en cuanto que mueve grandes recursos económicos y humanos.

EDUCACIÓN FÍSICA Y GOLOSINAS

Vicente Martínez de Haro
Música, Plástica y Expresión Corporal

El primer contacto del niño con las golosinas suele ser el del familiar o amigo que, con *cara de rana*, esbozando una amplia sonrisa, y como algo maravilloso, dulce y colorista, le ofrece. A nosotros como profesores, este primer contacto del niño con las golosinas, nos interesa, ya que estimula los sentidos. La vista, el oído, el gusto, el olfato, el tacto... El niño observa y oye cómo le ofrecen el dulce, toca el caramelo, lo chupa, lo muerde, lo saborea, huele el aroma, lo vuelve a tocar, se pringa... Y todas estas acciones llevan a que la madre o el padre, lo laven o le bañen, acción que les relaciona de forma muy importante porque se tocan y abrazan.

¿Pero, qué tiene esto que ver con la Educación Física? Pues mire usted, para moverse *bien*, lo primero que tenemos que hacer es percibir de forma correcta. Uno de los trabajos más importantes en la educación de los niños y niñas, es *la sensomotricidad,* es decir, trabajar, de forma conjunta, estímulos y movimientos.

A la mayoría de los niños y niñas, este contacto con las golosinas les parece muy gratificante, lo que podemos aprovechar para estimularlos, de forma positiva, hacia el ejercicio físico; en ningun caso las ofreceremos como premio al *mejor.*

Como información, podemos decir que por cada 100 gr. de caramelos, unos 25 caramelos, contienen 397 Calorías, 2,4 gr. de proteínas, 11,6 gr. de grasas, 79,5 gr. de azúcares, 5,3 gr. de agua, 1 gr. de cenizas, 160 u.i. de vitamina A, 25 mcg. de vitamina B_1, 130 mcg. de vitamina B_2, 121 mgr. de calcio, 2 mgr. de magnesio, 2,1 mgr. de hierro, y 82 mgr. de potasio.

Como podemos ver, el caramelo, es un alimento fundamentalmente energético, que contribuye al crecimiento con los elementos minerales que aporta. Estas características hacen que sea un buen aliado frente al ejercicio, algún caramelo antes y después de hacer

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

ejercicio, hace que las reservas energéticas para realizarlo se encuentren en condiciones idóneas. Pero bien podría ser un problema. Si el niño toma muchos azúcares antes del ejercicio puede producir una hipersecrección de insulina, que hace que disminuya de forma drástica el nivel de azúcar en sangre, produciendo unas buenas "agujetas" y fatiga muscular.

Por otra parte, el abuso de golosinas puede contribuir a la obesidad de los niños y niñas, y un niño obeso, no es un niño sano. Es un niño que tiene predisposición a ser obeso de adulto, a que tenga dificultades de movimiento, dificultades en el crecimiento óseo, predisposición a padecer alteraciones articulares, desviaciones axiales, alteraciones podales, alteraciones metabólicas, predisposición a padecer enfermedades cardiovasculares, etc. El niño o la niña deben poseer un peso justo, y para ello, deben tener una alimentación equilibrada.

Otro problema importante de las golosinas es que su alto contenido en azúcar puede afectar a la dentición, ya que ésta se deposita entre los dientes y crea un medio ácido, idóneo para que se desarrollen microorganismos que provocan caries. La caries es un proceso que va destruyendo el diente, y lo que es más grave en los niños, puede destruir dentro de las encías el germen del diente definitivo, de tal forma que ese niño o niña, tenga una dentadura totalmente erosionada en la vida adulta. ¡Ya estamos otra vez! ¿Qué tiene que ver la caries con el ejercicio? La caries no tratada acaba llegando a órganos más lejanos (corazón, riñones, ojos, articulaciones, huesos o nervios) provocando daños en ellos, con un grave deterioro de la salud que repercutirá en las posibilidades de movimiento.

...el abuso de golosinas, puede contribuir a la obesidad de los niños y niñas, y un niño obeso, no es un niño sano.

Otro aspecto que el profesor o profesora de Educación Física no puede olvidar es el riesgo de asfixia si durante el ejercicio el niño está comiendo alguna golosina y se la traga. Debemos hacer comprender a nuestros niños y niñas que es un peligro comer golosinas y realizar ejercicio.

Por lo tanto, seamos prudentes, caramelos sí pero con moderación y precaución, y no debemos olvidar el cepillado de dientes después de haber ingerido golosinas.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

BAILE DE COLORES

Sonsoles San Román Gago
Sociología

El semáforo estaba cerrado y el niño apretaba la mano de la madre.

-¿Lo has pasado bien, Juan? Te veo muy sonriente.

La respuesta del niño dibujó en el rostro de la madre la mejor de las sonrisas.

- Quiero que llegue mañana para volver al colegio. ¿Sabes?, la profesora me ha dado un montón de caramelos. He sido el primero en terminar de colorear. Tiene un bolso colgado en las perchas que es más grande que la piñata del cumpleaños de Jaime.

La madre asintió. Aquello de que a su hijo le estimularan con caramelos le parecía una buena idea, pero no le hacía mucha gracia que se acostumbrara a comer dulce.

La televisión estaba encendida. El pequeño encaminó sus pasos hacia ella y se dejó caer en el sillón. Estaba distraído. Recordaba su primer día de escuela. Aquella máquina estaba enchufada y hablaba, pero él, que con tanta atención solía mirar la pantalla, sólo pensaba en una cosa. Por primera vez le aburrían los anuncios. ¿Por qué no habrá anuncios con chuches y caramelos? pensó. Acababa de darse cuenta de que la televisión no emitía imágenes para captar la atención del posible consumidor de caramelos y chuches.

El caramelo se remonta a los tiempos de Noé, cuando los viajeros preparaban con pulpa de fruta y cereal pulverizado una pasta muy sabrosa y fácil de transportar.

¡Qué le importaban a él las cremas, o los vaqueros! ¿Por qué si había anuncios de marcas de patatas y de bombones, no había nada sobre chuches? ¿Tendrían marcas las chuches? Quería saber todas las chuches que podía consumir.

Lleno de curiosidad se dirigió hacia el diccionario que colgaba de las estanterías del salón. Allí esperaba encontrar lo que la televisión no le ofrecía. Pero, ¿cómo se buscaba en ese enorme diccionario la palabra *chuches*? Sólo su madre podía ayudarle. Al escuchar los argumentos del niño, la madre estalló en una carcajada. Quiso dar gusto a su hijo y buscó el tomo que correspondía a la *c*.:

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

El caramelo se remonta a los tiempos de Noé, cuando los viajeros preparaban con pulpa de fruta y cereal pulverizado una pasta muy sabrosa y fácil de transportar. En el antiguo Egipto, el caramelo se empleaba como edulcorante, miel combinada con frutas y moldeada de diversas formas. Más adelante, en el siglo XIV, con la aparición del azúcar, la elaboración del caramelo adquirió un gran auge. La maquinaria adecuada para su elaboración no apareció hasta 1850, en E.E.U.U.

La madre parecía muy interesada en la información que recibía del diccionario, pero el niño comenzaba a pensar que la idea de buscar en el diccionario no había sido acertada. Continuó leyendo. La atención del niño comenzó a crecer.

Existen varias clases de caramelo: caramelo duro, blando, masticable y relleno.

- Mamá, llévame a una tienda de caramelos. Sólo quiero mirar cómo son los duros, los blandos, los masticables y los rellenos.

La curiosidad del niño crecía por momentos, y la madre accedió a la petición de su hijo. Para aprovechar el paseo, entró en una pastelería con la intención de comprar pasteles.

Juan pensó que esa tienda era aburrida. Las formas y los colores que él andaba buscando no estaban allí. Su madre no parecía opinar lo mismo. La presentación de los productos era muy selecta. Los pasteles y bombones parecían hacer guiños a su posible público y, para conquistar su estómago, desfilaban ante la mirada del posible cliente, que, con movimientos rápidos, se iba deteniendo en unos u otros, hasta que el cliente se decidía por los más acicalados para la ocasión, los más coquetos.

Terminada la compra se dirigieron a una tienda de chuches y caramelos. El establecimiento le pareció, a diferencia del anterior, alegre. El baile de colores y formas presentaba ante el niño *la cultura*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

del caramelo. Allí se encontraba lo que él andaba buscando. Sus productos se correspondían perfectamente con su desenfadada personalidad infantil. Cada tarro de cristal podía encerrar dentro de una misma forma tal variedad de colores que la mirada del niño comenzaba a embriagarse ante la presencia de tal espectáculo. Ese *chupa-chups, chupete del ocio,* que él tanto había consumido, se contorneaba ahora en rígidas paredes de cartón, elegantemente vestidas para seducir al cliente.

Le costó mucho trabajo salir de aquel establecimiento, que, a partir de entonces, visitó con frecuencia.

LOS CARAMELOS DIVERTIDOS

Clara López Crespo
Roberto Velázquez Buendía
Música, Plástica y Expresión Corporal

Los caramelos ...

se desean	*tientan*
se disfrutan	*alegran*
se comparten	*reúnen*
se asimilan	*alteran*
se enseñan	*atraen*

... como los juegos.

Propuesta

La propuesta que se presenta consiste en la presentación de una caja de caramelos en cuya tapa se recoge la idea reflejada en la composición anterior. Asimismo, la envoltura de cada uno de los caramelos que contenga la caja ofrecerá al posible consumidor del caramelo la explicación de un juego popular, de carácter motor, con la intención de que se lo aprenda y lo realice con sus amigos y amigas en el recreo o en su barrio. Esta caja de caramelos también puede ser utilizada en el ámbito de las clases de Educación Física

Pies Quietos

El jugador que "la liga", es el guardián de la lata. Tapándose los ojos, debe dejar un tiempo pactado de antemano para que todos sus compañeros se escondan, tras de lo cual sale en su busca. Cuando descubra a alguno debe correr hacia la lata para darle una patada a ésta, al mismo tiempo que grita el nombre del jugador descubierto, con lo que le hace prisionero.

Los jugadores hechos prisioneros pueden ser liberados si uno de sus compañeros que están ocultos llega a derribar la lata de una patada antes de ser descubierto por el guardián.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

mediante diversos planteamientos que, en última instancia, conducirán a que el caramelo sea consumido por un alumno o una alumna y a que el juego sea explicado por el consumidor a sus compañeros y compañeras para realizarlo a continuación.

La Lata

Un jugador lanza la pelota hacia lo alto y al mismo tiempo nombra a un compañero. El que ha sido nombrado irá a cogerla mientras que los demás corren alejándose del lugar. Si el jugador que la ha lanzado captura la pelota en el aire, éste repite la acción anterior nombrando a otro jugador; si no es así, cuando consigue cogerla grita: "¡pies quietos!", momento en el que los demás jugadores deberán quedarse inmóviles. Acto seguido, da tres pasos para aproximarse a uno de los jugadores y lanzarle la pelota, tratando de darle con ella.

Mediante esta propuesta se pretende dar a conocer y rescatar juegos que, en su mayoría, se transmitían oralmente de unas generaciones a otras, y que, debido al modo de vida de nuestra sociedad actual, se van quedando arrinconados, habiendo llegando a caer muchos de ellos en el olvido.

El valor de este tipo de juegos, además del que poseen en sí mismos como patrimonio cultural, se encuentra en que su práctica contribuye al desarrollo integral del niño o de la niña que juegue a estos juegos. Inciden en el desarrollo del ámbito motor (son juegos que implican una actividad física, más o menos intensa y compleja, según la naturaleza del juego y de las propias características de los jugadores), en el desarrollo del ámbito cognitivo (todo juego implica la compresión de unas normas y de una dinámica de juego, la interpretación de informaciones de variadísima índole que son esenciales para lograr el objetivo del juego, estrategias, toma de decisiones, etc), y en desarrollo del ámbito afectivo y social

La cadena

El que la "liga" sale de un lugar prefijado de antemano tratando de tocar a cualquier compañero. Cuando lo consigue, el juego vuelve a empezar, pero ahora ambos persiguen al resto cogidos de la mano, hasta que tocan a un tercero, con lo que el juego se vuelve a iniciar, siendo ahora tres los jugadores que van cogidos de la mano, y así sucesivamente. La cadena se va haciendo cada vez más numerosa, y, habiendo comenzado el juego uno contra todos, termina cuando van todos contra uno.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

(mientras juega, el niño tendrá la oportunidad de experimentar sentimientos y emociones, de establecer relaciones con los demás jugadores, sean compañeros o adversarios, de manifestar y asumir actitudes y valores..., lo que supondrá una fuente inagotable de experiencias que favorecerán el conocimiento de sí mismo y de sus compañeros, que mejorarán las relaciones entre ellos, y que contribuirán a su desarrollo personal).

Las cuatro esquinas

Para este juego hacen falta cinco jugadores. Se requiere además un terreno en el que existan cuatro esquinas, árboles o algo similar, en forma de cuadrado. Cada uno de los participantes se coloca en una de las esquinas, menos uno de ellos que se coloca en el centro, y que será el que "la liga". A una señal todos deben cambiarse de esquina, aprovechando este momento el del centro para ocupar alguna de ellas. El que se queda sin esquina, se coloca en el medio, pasando a "ligarla".

Se puede encontrar una variadísima gama de juegos populares: de carreras y persecuciones, de lanzamientos de precisión o de distancia, de equilibrio estático y dinámico, de fuerza, de velocidad, de estrategias cognitivo-motrices... Entre todos ellos, existen juegos que no exigen la utilización de ningún material específico, y otros donde éste sí es necesario (pelotas, palos, piedras, botes, etc); también hay desde juegos con normas sencillas, generalmente pactadas por los propios jugadores, hasta otros juegos regulados por reglas complejas; asimismo pueden encontrarse variaciones

en cuanto al número de jugadores, al espacio, o lugar de juego, a la intensidad de la actividad requerida. En definitiva, la lista de juegos populares de distinto tipo y características que podría confeccionarse sería prácticamente interminable.

Si, por un lado, la envoltura del

Rayuela

Se dibuja una figura en el suelo en forma de avión y compuesta de varias casillas o cuadros numerados. Los jugadores y jugadoras tienen que lanzar una piedra a las distintas casillas de forma ordenada y realizar posteriormente un recorrido de ida y vuelta a base de saltos "a la pata coja". La piedra se recoge con la mano antes de salir de la figura.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

caramelo se convierte aquí en un vehículo de transmisión de cultura y diversión, por otro lado, la propia caja de caramelos adquiere un valor como recurso didáctico cuando se utiliza con fines educativos.

EL CARAMELO: DULCE GUÍA

Propuesta de utilización didáctica para conocimiento de la ciudad

Concepción Moya Valdés
Historia del arte

La visión que se presenta en los envoltorios de los caramelos está vinculada a imágenes singulares de la ciudad de Madrid, destacando su arquitectura más representativa: el Palacio Real, el Ayuntamiento, la Casa de Correos (hoy sede de la Comunidad de Madrid), la fachada del Hospicio y el Museo del Prado. Del mismo modo, aparecen las esculturas de la Cibeles y Neptuno -fuentes simbólicas de esta Villa- el monumento a Alfonso XII en el Parque del Retiro, los jardines de la Casa de Campo, el escudo del Oso y el Madroño y, por último, un detalle de una pintura de Francisco de Goya *(La maja y los embozados)*. Estas imágenes son una muestra de lo que puede ofrecerse a través de una serie de caramelos con una envoltura decorativa utilizando símbolos artísticos de la historia de Madrid.

Escondite Inglés

Un jugador se sitúa de cara a la pared con los ojos cerrados, mientras dice el estribillo *"uno, dos y tres, escondite inglés, sin mover las manos ni los pies"*, dándose inmediatamente la vuelta para ver si los demás se mueven. Éstos deben ir avanzando hacia la pared sin ser observados por el que "la liga" cuando se mueven, aprovechando cada estribillo.

Así, estribillo a estribillo, van avanzando hacia la pared en la que está situado el que la liga, sin ser vistos y permaneciendo como estatuas tras cada avance. Cuando alguien es visto debe volver a la línea de salida.

No es preciso confirmar que la belleza de estos papeles, que reproducen obras de arte, tienen interés por sí mismos, pero proponemos su utilización como una Guía Didáctica a través del siguiente esquema:

1. Ordenar los caramelos numerados de forma que respondan a un recorrido artístico de la ciudad, justificando su ordenación. Se puede comenzar por el Palacio Real y concluir el Parque del Retiro.

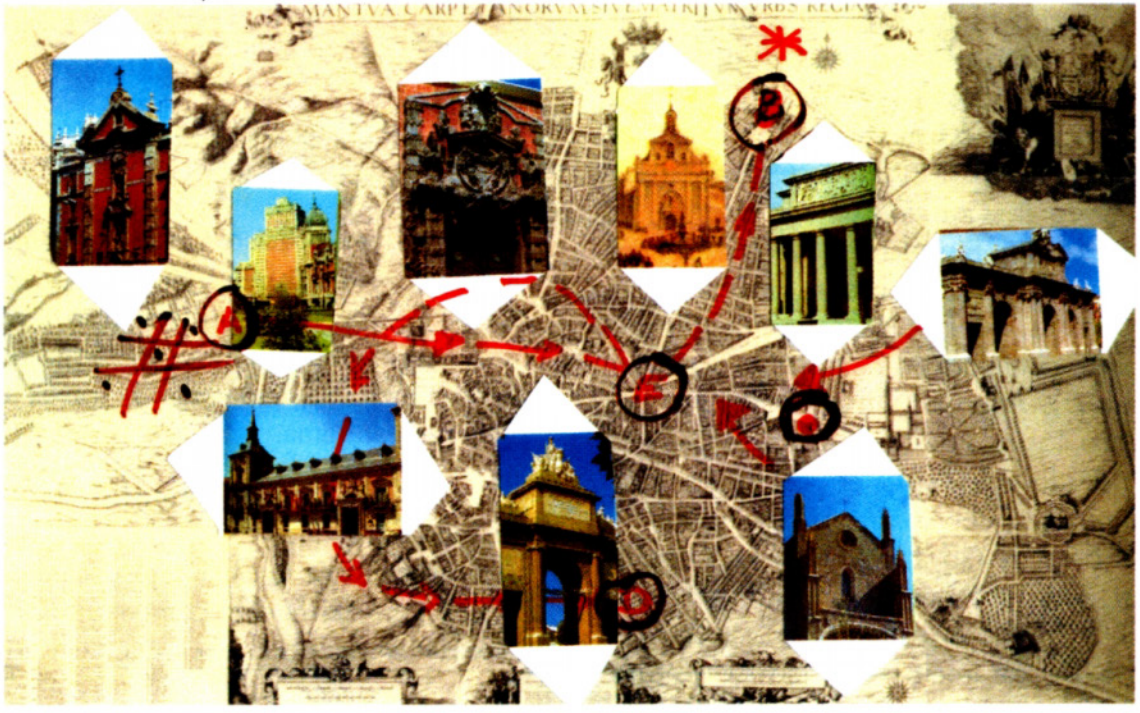
Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

2. Una vez colocados los caramelos sobre el tablero de una mesa, sin desenvolver, como si fuesen fichas de dominó, se trabajará con un plano de Madrid buscando la ubicación de los monumentos, jardines, etc. Se ayudará el alumno de guías especializadas y bibliografía sobre la historia de la ciudad.

3. Se tirará un dado y cada jugador tendrá que preparar un dossier sobre uno o varios monumentos que le corresponderán al azar. Deberá convertirse, entonces, en guía turístico y hacer efectivo, mediante un paseo, el aprendizaje del paisaje y la historia de la ciudad.

Esta breve propuesta de turismo artístico puede enriquecerse considerablemente con propuestas paralelas, de forma que esta *Dulce Guía* sea una motivación para desarrollar estrategias de enseñanza-aprendizaje en el campo de las Ciencias Sociales.

Deberá convertirse, entonces, en guía turístico y hacer efectivo, mediante un paseo, el aprendizaje del paisaje y la historia de la ciudad.



Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

LA ESCULTURA QUE SE COME

Javier Santos De La Hera
Música, Plástica y Expresión Corporal

De cuantas sustancias ingerimos, es la *chuche* la más cercana a la *Escultura*, y, tal vez, la única que activa la percepción de los cinco sentidos. La materia o el material tiene sus propias peculiaridades. El azúcar funciona como un elemento estático. Como novedad la *pasta gelatinosa* proporciona la posibilidad de cambiar sus formas por manipulación. El atractivo de formas, escala, texturas, colores, en chucherías geométricas, fantasiosas o realistas, aseguran una clientela fácil. Del resto se encarga la publicidad que genera el deseo compulsivo de comprar. El gusto entra por la vista y, a veces, nada tiene que ver con el paladar. La *chuche* se ve, se huele, se toca, se oye cuando se mastica y se degusta. Pero, algo resulta decepcionante cuando se comprueba que no hay relación entre la oferta y el resultado esperado.

El paseante se introduce en el establecimiento, se dirige al objeto de su atención y percibe un *espacio angosto* que propicia movimientos torpes y lentos. La dificultad para moverse con rapidez y soltura le obliga a fijarse en las cajoneras que contienen *chuches* en *distribución abigarrada*. Los expositores apenas pueden contener tantas baratijas. Todo está distribuido según el criterio de *horror al vacío*. Parece como si la finalidad fuese la de atraer con lo inabarcable produciendo un cierto estadio de ansiedad.

El paseante se detiene ante algo que le sorprende y llama su atención. Algunas golosinas tienen papeles de bellos diseños. La *vista* se sobresalta, se siente cómoda ante los colores quebrados, hay sorpresa y cierta tensión sobre todo ante las formas blandas. Cada color se esfuerza en ser más llamativo que los demás, pero estos colores no son naturales, no coinciden con los colores de las frutas, de las plantas o de los pájaros. Artificio huero. Sucedáneo falso (¿de qué?). Pero, al final, la saturación resulta molesta.

> *objetos que nos sirvan para jugar, para pensar sobre ellos, para analizarlos con la mirada y para reconducirlos por el milagro de la creatividad artística.*

Hay un olor denso, pegajoso y dulzón, ahora se activa el *olfato*. El paseante prueba una *chuche*, y al mor-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

derla, percibe un sonido corto y crujiente, el *oído* se activa. El sabor, punzante y agudo, hace reaccionar a su *gusto* de manera defensiva. La *apetencia* de tocar o bien se retrae o se intensifica. En el primer caso tiene la culpa el *color falso*, potenciado por una luz artificial, el espacio estrecho, la *fragilidad* de todo lo expuesto, o el *abigarramiento* de los objetos. En el segundo, el catálogo de texturas es tan amplio que es difícil sustraerse a la tentación. La mano explora y tantea, el dedo se hunde en las formas blandas, algo se deshace, el peso se calibra. Esto resulta untuoso y cierto recelo se activa. Lo otro es algo áspero y no resulta agradable. Se desconfía de lo muy blando y deformable. Aquello resbala, mientras que esto último es suave y terso y es elegido.

Se prefieren los colores tonalmente claros antes que los oscuros que discurren por un bestiario de caramelos con formas de ratas, arañas, gusanos y cucarachas. Algunas chucherías con el paso del tiempo entran en decrepitud, sus colores se alteran, sus formas se quiebran y, en su conjunto, nos producen una cierta repulsión.

El consumismo de las sociedades capitalistas ha conducido muchas veces a olvidar la relación que debe existir entre ética y estética. Porque, cuando el azúcar no está adulterado, o cuando contemplamos chucherías de chocolate, percibimos que ni hay engaño al paladar ni tampoco estéticamente solemos defraudarnos con el resultado del producto. Desgraciadamente podemos decir que un buen número de *chuches* son, por el contrario, excrementos de alienígenas depositados estratégicamente para que se desarrolle en los niños el afán consumista. Es muy preocupante el color artificial, la textura de plástico, el sabor a neumático gastado, el sometimiento a la moda sin el menor escrúpulo y el objetivo de generar la ansiedad de consumir ritualmente más de lo mismo, sin que a cambio haya una satisfacción plena.

Ante esta situación sólo es posible la regeneración por el arte. Proponemos que estos productos sean rechazados como comestibles. Que sean considerados como objetos que nos sirvan para jugar, para pensar sobre ellos, para analizarlos con la mirada y para reconducirlos por el milagro de la creatividad artística.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

LAS GOLOSINAS: UN ABANICO DE IDEAS

Carmen del Hoyo García
Carmen García Gómez
Química y Didáctica de las Ciencias Experimentales

Un breve paseo por cualquier ciudad nos enfrenta a muchas posibilidades de adquirir golosinas. Podemos encontrar estos productos, tanto en supermercados y otros establecimientos de alimentación, como en pastelerías, kioscos de periódicos, cafeterías, bares y -nueva moda- en comercios especializados en chucherías.

Una rápida mirada a cualquiera de esas tiendas de golosinas -llenas de artículos de colores vivos y atractivos, de formas suaves, redondeadas, sin aristas; en ocasiones representando modelos del mundo adulto, a veces inalcanzables para el niño- provoca diversas reacciones incitando a la adquisición y consumo de muchos de estos productos.

En los últimos años se ha producido un gran desarrollo de la industria química que ha provocado una reacción en cadena, imparable, como se puede apreciar en el espectacular avance de la química de los polímeros, de la industria alimentaria y, en particular, del mundo de las golosinas. La preocupación surge bajo ciertos interrogantes: ¿Cómo se presentan al consumidor las golosinas? ¿Qué aportan a la dieta de los niños? ¿Pueden causar algún problema de salud el consumo, bien por exceso o por la forma de ingerir estos productos?

La presentación de estos artículos es múltiple y variada: a granel (la chuchería individual sin envoltorio) o en unidades envasadas. La primera domina en las tiendas especializadas y la segunda en los supermercados. Es aquí donde el consumidor tiene escasas posibilidades de control sobre las condiciones higiénicas de lo que compra.

Las chucherías presentan formas muy atractivas pero, a veces, no apropiadas para el consumidor al que van destinadas: caramelos duros o gomas con forma de grageas, pastillas o cápsulas imitando medicamentos. Del mismo modo atraen con el envase: cajas o *blister*; también barritas de chocolate con forma de cigarrillos y en envases que imitan las cajetillas de tabaco incluso con nombres similares a las marcas comerciales.

Asimismo, se detectan incongruencias entre la forma del envase que hace pensar en un bebé (biberón) y el contenido del mismo que va dirigido a

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

un niño de más edad, aunque en la etiqueta aparezcan advertencias sobre su uso.

También se ha observado el caso de ciertas golosinas envasadas que anuncian, aparte de la propia golosina, alguna sorpresa o juego que no se incluye, provocando una gran *decepción* en el niño. ¿Será un engaño al consumidor por ser niño?

Finalmente es asombroso comprobar las novedades y variaciones de esta industria: caramelos que provocan chasquidos en la boca (uno de los ingredientes es anhídrido carbónico que reacciona con el agua de la saliva), caramelos en los que el niño puede variar el sabor (untar el caramelo humedecido en polvos de sabor ácido, por ejemplo), caramelos que se pueden beber (cantimploras de agua azucarada y muchos colorantes) y, en ciertas ocasiones, chucherías que llevan incorporados objetos que incitan al juego.

En cuanto a los envases, fundamentalmente son de plástico sin que se especifique el tipo de plástico; sin embargo, casi nunca se olvida el símbolo de material reciclable (¿moda?, ¿reclamo?) Si realmente se busca el reciclaje de envases ¿no será necesario que se identifique correctamente el plástico?

Es curioso encontrar que muchos de estos envase son de PVC, cuando en la industria alimentaria están siendo sustituidos por otros tipos de plásticos, dado que éstos pueden crear problemas de salud o medioambientales. ¿Por qué en este tipo de industria no se va a tener el mismo cuidado que en otras?

estas golosinas blandas (...) son moléculas gigantes en las que se repiten unas unidades más pequeñas que se engarzan unas a otras como las cuentas en un collar, formando largas cadenas que a su vez se enredan entre sí.

Pocas golosinas presentan un etiquetado correcto y completo; además, es prácticamente necesaria la utilización de una lupa para leer la información al consumidor. En ocasiones, falta el código de barras, en otras, la fecha del consumo preferente, el valor nutricional, etc... Pocos fabricantes presentan las advertencias necesarias sobre intolerancias alimenticias, consumo excesivo etc, y, los que lo hacen, en etiquetas que pasan inadvertidas.

Muchas veces, cuando se consigue leer la etiqueta, figura un elevado número de ingredientes, la mayoría de los cuales no posee ningún valor nutri-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

cional; su presencia se justifica para mejorar la apariencia y características del producto final e inducir al consumo. Entre ellos nos encontramos a los denominados colorantes (del E-100 al E-163), acidulantes (E-330, E-332...), aromatizantes (extractos de mentol, eucaliptol, regaliz, vainilla, café...) emulgentes, espesantes y gelificantes (del E- 401 al E-483), antioxidantes (del E-300 al E-321) etc. Todos ellos los podemos agrupar bajo la denominación de aditivos designados con letra y número en listas de productos permitidos, llamadas coloquialmente listas positivas. Es preciso tener en cuenta que algunos de ellos, como por ejemplo ciertos colorantes de origen sintético, están permitidos en la industria alimentaria, pese a que pueden causar problemas de salud. ¿Será porque se supone que la ingesta de éstos es mínima?

Como edulcorantes se utilizan los hidratos de carbono fundamentalmente, azúcar (sacarosa), glucosa, dextrosa, lactosa, etc. La finalidad de alguno de ellos es también la de humectante como el sorbitol o la glicerina. El valor nutricional de las golosinas radica fundamentalmente en estos productos naturales, que tienen sólo valor energético. ¿Será uno de los factores del incremento de la obesidad infantil? Tampoco se puede olvidar que los restos de estas sustancias junto con las bacterias presentes en la cavidad bucal son una de las variables que influyen en la formación de caries. ¿Ha aumentado la incidencia de caries en la infancia?

En aquellas preparaciones denominadas *sin azúcar* aparecen otros hidratos de carbono sustituyendo a la sacarosa, como manitol, maltitol, xilitol, etc, junto con otros edulcorantes sintéticos. ¿El consumo de este tipo de preparados nos libra de la formación de caries?

En gran número de chucherías, exceptuando los caramelos duros y aquéllas cuya base es el chocolate, figuran otros ingredientes: los polímeros. Polímeros de origen vegetal como la goma arábiga, goma de tragacanto, resinas de colofonia, almidón, pectina, etc, que son, normalmente, hidratos de carbono. De origen animal es la gelatina de los huesos, de naturaleza proteica y cuya función es dar la consistencia blanda y gomosa, aunque posea escaso valor nutricional.

Cuando un químico se introduce en la boca una de estas golosinas blandas le es casi imposible sustraerse a la idea que estos ingredientes son moléculas gigantes en las que se repiten unas unida-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

des más pequeñas que se engarzan unas a otras, como las cuentas en un collar, formando largas cadenas que a su vez se enredan entre sí. Este material tiene una estructura que, aunque aparentemente sea un sólido, en realidad es más afín a los líquidos; es un sólido muy elástico o un líquido muy viscoso, lo que permite grandes posibilidades para su uso comercial.

El desarrollo de la industria química en el campo de los polímeros ha revolucionado nuestro mundo actual alcanzando las chucherías infantiles, cuyo crecimiento es espectacular.

Cada individuo, por mayor que sea, sigue conservando un *alma de niño,* por lo que se siente fascinado y absorto ante la variedad creciente de chucherías, pero, a la vez, un adulto no puede sino lanzar una serie de preguntas y algún que otro mensaje para la formación de un consumidor responsable. Esta es la intención del abanico de ideas apuntadas en estas líneas.

CHUCHERÍAS Y FIESTAS INFANTILES EN LA SOCIALIZACIÓN DEL NIÑO

Jesús Veganzones Rueda
Sociología

La fiesta, la invitación, regalos, chucherías etc, conlleva un conjunto de actos y diversiones que se organizan con motivo de un acontecimiento especial como es, por ejemplo, una fiesta de cumpleaños.

Ocio y diversión, música y baile rompen la monotonía de la vida cotidiana y la regularidad de todos los días, es decir, la fiesta implica una suspensión de las normas y reglas que rijen la vida colectiva. Es, por tanto, un periodo de tolerancia en el que se suprimen ciertas prohibiciones.

Pero los posibles excesos no ponen en cuestión el orden social anterior por mucho tiempo, ya que en la misma fiesta se tiene previsto restablecer la situación inicial. Así, la fiesta cumple una función de regenerar las instituciones y, por ende, la sociedad. Todo esto beneficia la integración con los otros y la adaptación a los requerimientos sociales. Estas personas con las

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

que el individuo se relaciona y de las que aprende normas de conducta y valores son las que llamamos *agentes de socialización*.

Durante la infancia se efectúa la *socialización primaria*. Se interiorizan los más importantes elementos de la sociedad como el lenguaje, la identidad de género, de clase, etc. Es la más durarera y se efectua de forma acrítica, siendo los padres sus principales agentes. Sin embargo, hay también situaciones especiales de socialización, como es el caso de las fiestas infantiles que tienen su propia dinámica y dejan una huella perenne en el niño.

En las fiestas de cumpleaños los niños que pertenecen a una misma aula en la escuela refuerzan su adhesión al grupo y su sistema de valores, aún sin proponérselo explícitamente, esto es lo que Merton llamaba la *función latente*.

Ahora bien, para profundizar en este trabajo sería interesante abordar una serie de líneas de investigación relacionadas con los diferentes rituales que caracterizan este ámbito, ¿son iguales los comportamientos colectivos en los diferentes lugares geográficos? ¿qué papel desempeñan las chucherías y los juguetes en relacion con la fiesta como objetos de socialización? ¿cómo se define el espacio sociológico de las fiestas infantiles?

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Cuentos Dulces

Fondo editorial de Acceso Libre, UAM Ediciones

EL NIÑO DE MAZAPÁN

CON ILUSTRACIONES MOVIBLES

• por Julian Wehr •

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

CUENTOS DULCES

Mª. Victoria Sotomayor Sáez
Filología Española

La literatura se ha hecho eco del poder de lo dulce. Hay una gran cantidad de cuentos que tienen como tema dulces y chucherías; de entre ellos, *La casita de chocolate* posee una especial significación. Caramelos, dulces, chocolate, helados. Un mundo de sensaciones, sabores, olores, evocación de momentos felices, un retorno a lo primario de los placeres elementales.

Lo dulce remite a la infancia y a la vejez; al principio y final de un camino que se recorre con la resistencia a abandonar esos placeres queridos que tantas veces nos prohibimos en un inexplicable ejercicio de autocrueldad.

La literatura no es ajena a estas sensaciones. La palabra recrea, evoca, acaricia con sus sugerencias. Lo dulce aparece una y otra vez en un amplio repertorio de creaciones literarias que se extiende desde los cuentos más antiguos a los más recientes: *La casita de turrón o chocolate, Caperucita* con su pastel y su jarrita de miel, los *Caramelos de menta* de Carmen Vázquez Vigo, la maravillosa fábrica de chocolate que imagina Roald Dahl, etc.

La ficción para niños parece revalorizarse y crecer cuando se construye sobre los deseos íntimos, sobre el principio elemental del placer. Qué mejor idealización de la casita del bosque donde van a parar Hänsel y Gretel; qué mejor medio para encantarlos que hacerla de turrón y caramelo, de chocolate y helado, de almendras y confites. Tantas imágenes habrá de esta maravillosa casita como niños en el mundo, porque cada uno construirá sus paredes y ventanas, su tejado, puertas y jardín con sus dulces más apetecibles. En nuestro tiempo Roald Dahl simboliza en el chocolate la maravilla del deleite imaginando una fábrica que es un país de ensueño, un moderno país de Jauja donde nace la más exquisita expresión del placer.

Si observamos sólo un puñado de obras recientes (unas cuantas nada más de entre las muchas en que lo dulce está presente), comprobamos que la variedad de sus planteamientos ha aumentado considerablemente. Ya no sólo recrea mundos maravillosos, reclamos a los que no cabe resistirse; ahora es la clave de un enigma a resolver, la irrupción de lo extraordinario en un mundo cotidiano, el sugerente nombre de un personaje o el símbolo de valores y actitudes. Y muchas cosas más.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Cuando Rodari se desliza sobre el filo de lo fantástico en *sus Cuentos por teléfono* para romper la lógica de lo cotidiano, se apoya con frecuencia en esas delicias irresistibles y sugerentes: el chocolate, la mermelada, el caramelo o los confites que un día llovieron sobre Piombino. Miquel Obiols imagina una multitud danzante de caramelos gigantes que, en prueba de amistad, se ofrecen a ser lamidos por un entusiasta grupo de niños *en El caramelo de fresa*. Anthony Burgess nos lleva de expedición por *El país de los helados*, un frío y fantástico lugar donde se encuentra un volcán que arroja nubes de nata y un lago de chocolate del que emerge un iceberg de vainilla, además de todas las variedades imaginables de helados. Y Carmen Váquez Vigo no olvida los caramelos de palo, el chocolate y la atracción por toda clase de chucherías al retratar de manera realista a unos niños de nuestros días *en Caramelos de menta*.

Pero Adela Turín toma el color *Rosa caramelo* como el símbolo edulcorado de lo femenino, que actúa como medio de discriminación; y para Beatriz Durmec, *Caramelo* es el mejor nombre para una tortuga que paso a pasito recorre el bosque en un delicioso relato para pequeños, lleno de encuentros y sorpresas *(Caramelo va de paseo)*.

Lo dulce una y otra vez en una muy pequeña muestra de la actual literatura para niños. Tal es su poder de seducción, que tanto vale para reflejar la vida con realismo como para abstraer significados o espolear la imaginación. Pero, siempre, palabras cargadas de sugerencias y evocadoras de sensaciones. Palabras casi mágicas que acrecen en la imaginación literaria el valor de la propia realidad. Palabras para vivir.

Lo dulce en la tradición oral: Hänsel y Gretel

La casita de chocolate es una de las representaciones más claras del poder de lo dulce como seducción. En el cuento *Hänsel y Gretel* recogido por los hermanos Grimm de la tradición oral alemana y difundido por medio mundo, se advierte cómo el poder maléfico representado por la bruja del bosque, que intenta engañar y atraer a los incautos para sus perversos fines, se sirve de este señuelo que garantiza el éxito del engaño: no hay nadie capaz de resistirse a la atracción de lo dulce, más aún cuando esta cualidad de inocencia está representada en unos niños. Por otra parte, si en los cuentos tradicionales se representa, de acuerdo con las más generales y solventes interpretaciones, el proceso de maduración de un sujeto, que para lograr este crecimiento interior

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

tiene que superar una serie de pruebas, dificultades y encuentros donde se manifieste su aprendizaje humano, la capacidad de lo dulce para doblegar voluntades se muestra como una de las pruebas más difíciles de superar; como no lo hacen, porque no pueden calibrar las consecuencias de sus actos, estos niños tendrán que desplegar más adelante toda una serie de recursos compensatorios con los que vencer al mal, asegurar su propia supervivencia y avanzar en su proceso de madurez.

Por estas razones, la materialización concreta de la casita del bosque deja de tener importancia. Es el instinto de comer lo que importa, la gula o la glotonería que tantas veces ha servido como motivo a la literatura popular en sus manifestaciones más elementales de la condición humana. Es el país de Jauja, tan presente en la lírica popular y en narraciones que a través de los tiempos han recorrido los espacios más alejados, los lugares más recónditos; es la alimentación de la fantasía, de los deseos ocultos del ser humano que sueña con maravillosos paisajes de pan y galleta, ríos de mantequilla y miel entre montañas de chocolate o islas de queso entre mares de dulce leche. No es de extrañar, pues, que esta mítica casita aparezca representada en las formas más diversas, según las versiones recogidas o en adaptaciones realizadas a partir de la versión de los hermanos Grimm. Cada narrador o lector se ha construido en lo más profundo de su ser, su particular imagen de la casita del bosque; la variedad de textos, ediciones y representaciones gráficas de esta casita no son sino una pequeña muestra de la forma en que el deseo toma cuerpo y se hace imagen y palabra. Textos que, por otra parte, no sólo contienen la descripción de este dulce soñado, sino que hablan también del deseo de comer, y de comer hasta hartarse sin pensar en otra cosa. Veamos tan sólo algunos ejemplos.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Texto 1

... y cuando se acercaron, vieron que la casita estaba hecha de pan y cubierta de galletas; y las ventanas eran de trasparente azúcar.

- Vamos a caer sobre ella -dijo Hänsel- y a darnos un buen banquete. Me comeré un trozo del techo, Gretel; tú puedes comer de la ventana: sabe a dulce.

Hänsel se estiró y partió un trozo del techo, para ver cómo sabía; y Gretel se acercó a una ventana y la mordisqueó. Entonces llamó una fina voz por la ventana:

Mordisco, mordisco, pellizquito, ¿quién está mordisqueando mi tejadito?

Y los niños respondieron:

El viento, el vientecito, ese niño preciosito.

Y siguieron comiendo sin dejarse intimidar. Hänsel, a quien el tejado le gustaba mucho, le arrancó un gran pedazo; y Gretel arrancó todo el vidrio redondo de una ventana, se sentó en el suelo y comenzó a paladearlo.

Aún más: para terminar de completar el engaño, la bruja que vive en la casa les prepara una buena comida con leche y buñuelos con azúcar, y manzanas y nueces.

(GRIMM, J. y W., *Cuentos*, trad. Pedro Gálvez, Madrid, Alianza Editorial, 1976, p.23)

Texto 2

...Al acercarse vieron que la casita tenía las paredes hechas de panecillos y el tejado de galletas, y las ventanas de caramelo.

-¡Vamos allá! -dijo Hänsel-. ¡Menudo atracón nos vamos a dar! Yo me voy a comer un trocito de tejado, Gretel, y tú te puedes comer uno de la ventana, que está muy dulce.

Hänsel se empinó hasta arrancar un pedazo de tejado, para probar a qué sabía, y Gretel se acercó a la ventana y se puso a mordisquear un cristal. En tonces se oyó una voz que salía del interior y decía:

Mofla, mofla, manduquita, ¿quién me mofle mi casita?

Los niños le contestaron:

El viento, el viento ventoso, hijo del cielo celoso.

Y siguieron comiendo tan tranquilos. Hänsel, a quien le había gustado mucho el tejado, arrancó un buen pedazo, y Gretel, que había sacado un cristal redondo de la ventana, se sentó en el suelo, dispuesta a dar buena cuenta de él.

La vieja les preparó una gran comida: leche y tortitas con azúcar, manzanas y nueces.

(GRIMM, J. y W., *Hänsel y Gretel*, trad. Mª Isabel Villarino, Madrid, Ediciones Generales Anaya, 1984, col. Ratón Pérez, p.16-18)

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Texto 3

...se acercaron corriendo y al llegar vieron que se trataba de una extraña casita de color marrón.

-¡Fíjate!, dijo Gretel. ¡Es una casita de chocolate!...con el hambre que tengo...

Efectivamente, los dos niños se quedaron admirados al ver que la casita estaba hecha de chocolate, la chimenea y las ventanas eran de caramelo y turrón.

-No puedo resistir la tentación, tengo tanta hambre... que voy a coger un trocito de pared.

En esta versión adaptada y resumida, la anciana sólo les promete comida: Entrad y os daré algunos pasteles y golosinas.

(GRIMM, J. y W., *La casita del bosque*, adaptación de Araceli de Gracia, Barcelona, ed. Minos, 1981, p. 8-9)

Texto 4

La casita estaba hecha de pan, el tejado de pastel, las ventanas de azúcar, la puerta de turrón y la chimenea de chocolate. Hansel y Getel comenzaron a probar todo lo que les apetecía.

Entonces se oyó una voz que decía:

Ratita, ratita, ¿quién se come la casita?

Y los niños respondieron:

El viento, el viento, que pasa corriendo.

Y continuaron comiendo como si nada hubiera pasado.

(GRIMM, J. y W., *Hänsel y Gretel*, adaptación de Elisabet Abeyá, versión castellana de Jesús Ballaz, Barcelona, La Galera, 1995, p.10)

Texto 5

Se trata de una versión antigua, sin fecha, en la forma de un libro móvil, construido como una sucesión circular de escenarios mediante dioramas. El texto es mínimo:

Una especie de pájaro los ha conducido hasta una casita hecha toda de pastel y adornada con ricas y variadas golosinas.

(*La casita de azúcar.* Colección radial *(vol. 1) Biblioteca diorámica*. Barcelona, ed. Roma, s.a.)

Las ilustraciones que acompañan algunos de los textos citados reflejan estas peculiares construcciones fantásticas con el estilo propio de cada ilustrador. Pueden apreciarse, en efecto, las diferentes creaciones de Monique Felix (panecillos, galletas y caramelo, 1983), Roser Puig (chocolate, caramelo y turrón, 1981), Cristina Losantos (pan, pastel, azúcar, turrón y chocolate, 1995) y los dioramas de autor desconocido de

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

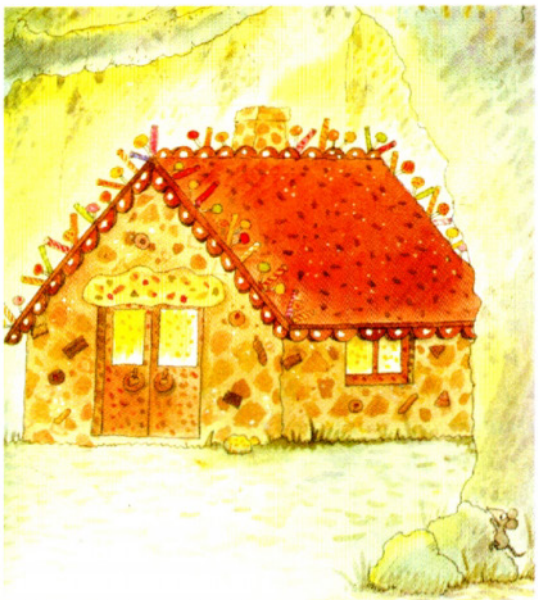
La casita de azúcar. En unos casos, la casita-símbolo se alza sola, en medio del bosque, como un fuerte foco de luz que atrae hacia sí voluntades y deseos; en otros, es el placer de la comida lo que se ofrece a nuestra vista, con primeros planos de paredes y ventanas que satisfacen el instinto primario de la voracidad oral.

En una utilización posterior del motivo del cuento para crear una nueva historia *(Las tres mellizas. Hänsel y Gretel),* Roser Capdevila incorpora dulces actuales y golosinas no sólo a la casita del bosque, cuyo tejado se remata con una colorida muestra de *chupa-chups*, piruletas y barritas de caramelo, sino a la decoración interior y, en definitiva, a todos los espacios del relato: el marco de un espejo es de bizcocho, del techo cuelgan croissants, pasteles y bollos, los cuadros representan tartas, y hasta el baúl es un enorme plum-cake sobre el que reposan cojines de galleta y brioche. Pero sobre todo, los barrotes de la jaula donde las brujas encierran a las tres mellizas también son de caramelo, lo que hace posible su fuga mediante el sencillo procedimiento de comérselos. Todo un festín para la vista, el olfato y el gusto.

Lo dulce en la literatura infantil contemporánea

Que lo dulce en sus infinitas manifestaciones, o aún más, la glotonería, constituye una de las formas más estables en que se materializan los deseos ocultos que espolean la fantasía, es evidente cuando comprobamos su frecuente presencia en la literatura para niños de nuestro tiempo. Si bien en un primer momento podría pensarse en la identificación de este recurso temático y estético con los niños más pequeños (es frecuente encontrarlo en libros para prelectores, o niños hasta siete años), una mirada más atenta nos descubre que también los más mayores, adolescentes e incluso adultos pueden sentirse tentados por las construcciones imaginarias que parten de lo dulce o la comida.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones



Las niñas, que ya tienen práctica en estos viajes al interior de un cuento, adivinan donde están y se apresuran a advertir a Hansel y Gretel de los peligros que encierra la casita de chocolate.

Los modos de presencia de lo dulce en la ficción infantil son diversos y con propósitos muy heterogéneos. Ofrecemos una muestra de los más significativos.

a) Lo dulce, elemento nuclear de situaciones fantásticas

Lo fantástico se sitúa a medio camino entre lo real y lo irreal: es la irrupción de lo insólito, lo extraño o sobrenatural en un mundo que reconocemos como real. La esencia de la literatura fantástica, asegura Italo Calvino, es *el problema de la realidad de lo que se ve - cosas extraordinarias que tal vez son proyectadas por nuestra mente; cosas corrientes que tal vez esconden bajo la apariencia más banal una segunda naturaleza inquietante, misteriosa, terrible*. Por eso lo fantástico oscila entre niveles de realidad diferentes, irreconciliables, y en esta mezcla es donde consigue sus mejores efectos.

En la literatura infantil contemporánea se encuentran bastantes casos de creación de situaciones fantásticas en las que lo dulce es el elemento insólito o irreal: caramelos que andan, paisajes de helado, una sorprendente lluvia de confites en la cotidiana vida de una ciudad italiana, mundos paralelos de chocolate, crema y azúcar mentolado o seres fantásticos que se entusiasman ante una placentera tarta de miel. Gianni Rodari, Anthony Burgess, Erich Kästner, Roald Dahl, o Consuelo Armijo, Miquel Obiols y Pere Pons entre los españoles, son algunos de los creadores de estos mundos distintos, teñidos de colores, olores y sabores tan atractivos al deseo.

CHARLIE Y LA FÁBRICA DE CHOCOLATE

Lo que veían desde allí arriba era un magnífico valle. Había verdes colinas a ambos lados del valle, y en el fondo del mismo fluía un ancho río de color marrón.

Es más, había una enorme cascada en el río, un escarpado acantilado

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

sobre el que el agua rodaba y ondulaba en una sólida capa, y luego se estrellaba en un hirviente, espumoso remolino de salpicaduras.

Debajo de la cascada (y este era el espectáculo más maravilloso de todos) una masa de enormes tubos de vidrio colgaba sobre el río desde algún sitio del techo, a gran altura. Eran realmente enormes estos tubos. Debía haber al menos una docena, y lo que hacían era succionar el agua oscura y barrosa del río para llevársela a Dios sabe dónde. Y como estaban hechos de vidrio, podía verse fluir el líquido a borbotones en su interior, y por encima del ruido de la cascada podía oírse el interminable sonido de succión de los tubos a medida que hacían su trabajo.

Gráciles árboles y arbustos crecían a lo largo de las orillas del río, sauces llorones y alisos y altos rododendros llenos de capullos violetas y rosados. En las colinas crecían miles de botones de oro.

¡Mirad! -exclamó el señor Wonka, bailando excitadamente y señalando el río de color marrón con su bastón de puño dorado-. ¡Es todo de chocolate! Hasta la última gota de ese río es chocolate derretido caliente de la mejor calidad. De una calidad insuperable. Hay allí chocolate suficiente para llenar todas las bañeras del país entero.¡Y todas las piscinas tambien! ¿No es fantástico? ¡Mirad esos tubos!. Succionan el chocolate y lo llevan a todas las demás dependencias de la fábrica, donde haga falta. ¡Miles de litros por hora, mis queridos niños! ¡Miles y miles de litros!

.....

¿Y os gustan mis árboles? -exclamó, señalándolos con su bastón-. ¿Y mis hermosos arbustos? ¿No os parece que son muy bonitos? ¡Ya os dije que detestaba la fealdad! Y, por supuesto, son todos comestibles! ¡Todos ellos están hechos de algo diferente y delicioso! ¿Y os gustan mis colinas? ¿Os gustan la hierba y los botones de oro? La hierba que pisáis, mis queridos niños, está hecha de una nueva clase de azúcar mentolado que acabo de inventar. ¡La llamo mintilla! ¡Probad una brizna! ¡Por favor! ¡Es deliciosa!

(DAHL, R., *Charlie y la fábrica de chocolate*, Madrid, Alfaguara, 1999 (42ª ed.), p.81-83. 1ª edición original, *Charlie and the chocolate factory*, en 1975. 1ª edición en español, 1978)

b) Dulces reales: la verdad de la vida cotidiana

En el extremo opuesto al tratamiento fantástico están los dulces, caramelos y bollos que se encuentran en la realidad de la vida cotidiana, especialmente infantil. En este caso, los dulces y chucherías se reconocen como presencia habitual en un mundo real o que se describe con realismo. Su función en

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

estas narraciones es la de motivo argumental que justifica la acción (en *Caramelos de menta,* de Carmen Vázquez Vigo), elemento configurador de un ambiente (en *Patatas fritas*, de Olga Xirinacs) o de unos personajes (*Chocolate con lluvia*, de Alice Viera, *Santino, pastelero,* de Asun Balzola, y, desde luego, *Caperucita en Manhattan*, de Carmen Martín Gaite, donde la increíble pastelería *El Dulce Lobo* es lo que explica el modo de ser de su dueño, mister Woolf). Incluso lo dulce puede ser, en la vida real, el motivo para hablar de la vida y la muerte, como hacen abuelo y nieta en *Camila y el abuelo pastelero*, de Marisa López Soria, mientras cocinan las recetas de la abuela Catalina, que *hacía los mejores dulces del mundo.*

CARAMELOS DE MENTA

Haremos caramelos y los venderemos en el mercado.

-¿Tú los sabes hacer? -preguntó Pepito.

-No; pero tu madre debe tener un libro de cocina. Se lo voy a pedir.

.....

Trini comenzó a leer:

-"Se añade un kilo de azúcar a un litro de leche y se pone a hervir hasta que esté a punto de hebra..."

-¿Qué es "punto de hebra"? -interrumpió su hermano.

-Aquí no lo dice. Y calla. "Se pica medio kilo de almendras y..."

Curro hizo un gesto de desaliento.

-¿Con lo caras que están las almendras! ¿No hay una receta que se llame "caramelos baratos" en lugar de "caramelos rápidos"?

-No, no hay.

-Vamos a dejarnos de complicaciones -dijo Quique, práctico-. ¿Qué es lo que llevan todos los caramelos, sean rápidos o no?

-Azúcar.

-Eso es. Un caramelo tiene que estar dulce, lo demás son fantasías. Derretimos azúcar en un bote y...

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Curro cogió el mismo que había contenido la pintura verde que utilizó para pintar el cajón del perro.

-¡Aquí! Los caramelos saldrán verdes, como si fueran de menta.

-¿Y de dónde sacamos el azúcar? -dijo con tono sombrío el Chino-. Ni que lo fueran regalando por la calle.

-El que nos dan para el desayuno y la merienda.

Pepito encontraba soluciones casi siempre, pero esta, a Quique le pareció horrible.

-¿Y tomar la leche amarga?

-¡No piensas más que en comer! -protestó Trini-. ¿Qué harías si tuvieras que cruzar el desierto sólo con pan y agua?

-Es que a mí me parece una bobada ponerse a cruzar desiertos sin llevar una tortilla de patatas por lo menos.

-¿Y a cómo creéis que podemos vender los caramelos? -dijo Pepito.

-A dos pesetas -contestó Quique muy seguro.

-¿No serán un poco caros?

-¡Qué va! Son caramelos de los buenos, no como los que venden por ahí...

Y todos imaginaron unos caramelos refinadísimos, envueltos en papel de celofán de brillantes colores, preparados con las mejores esencias bajo la dirección del más famoso repostero del mundo.

(VÁZQUEZ VIGO, C., *Caramelos de menta*, Madrid, SM, 1981, col. El barco de vapor, pp. 51-53)

c) Lo dulce como símbolo identificador

No cabe duda de que dulces y caramelos evocan todo un mundo de sensaciones que pueden llegar a adquirir valor simbólico. El significado de las palabras, constituido en gran parte por las asociaciones, sugerencias y conexiones que provocan, puede operar en el relato como mecanismo para conducir en un

determinado sentido esas conexiones del pensamiento o la afectividad, bien para expresar ideas o bien para canalizar una predisposición favorable ante la lec-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

tura. Son casos en el que el título contiene explícitamente alguna mención a lo comestible y sobre todo a lo dulce: en el caso de los libros para niños, los caramelos y sus variedades son el elemento más común. El título despierta expectativas, activa la disposición previa, sugiere el modo de ser de un mundo de ficción al cual sirve de pórtico de entrada. Esta es la función de lo dulce como símbolo y recurso de identificación: puede limitarse a un adjetivo, al nombre de un personaje o su apodo, sin que en el contenido de la historia tenga ninguna otra presencia. Pero su uso para nombrar o calificar a alguien es suficiente para impregnar dicha historia de unos valores afectivos que facilitan su comprensión. En el caso de *Rosa caramelo*, de Adela Turín y Nella Bosnia, el color significa, de una manera neta y sencilla, la organización sexista de la sociedad, y se utiliza para defender la igualdad esencial de hombres y mujeres en una sencilla historia protagonizada por elefantes. Pero en *Caramelo va de paseo*, de Beatriz Dourmec, *Piruleta*, de Christine Nöstlinger o *Jengibre y Pepinillos*, de Beatrix Potter, son nombres propios o apodos que no tienen otra función que la mencionada.

d) Dulces, clave de enigmas

Con un papel claramente argumental, como elemento configurador de una historia, dulces y galletas se convierten, en ocasiones, en la clave de un enigma a resolver, en los casos de relatos cercanos o plenamente integrados en el género de misterio o intriga. Así ocurre, por ejemplo, en *Kiatoski y el robo de los chicles*, de Jürgen Banscherus, o en *El misterio de las galletas de chocolate y ocho casos más*, de Masters. Relatos en los que el protagonista debe poner en juego sus mejores capacidades, su observación e inteligencia, para resolver el enigma que constituye el centro de la historia.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

KIATOSKI Y EL ROBO DE LOS CHICLES

En el quiosco de Olga se está produciendo un extraño caso: desaparecen los chicles misteriosamente:

-¿Qué vas a hacer, muchacho?

-Voy a descubrir quién hace desaparecer los chicles -le dije-. Está claro que hay alguien que los roba. No existe otra explicación. Son profesionales. De los que son capaces de robarte los calzoncillos sin que te enteres.

Olga me amenazó con el dedo.

-¡Eso no se dice ni en broma, Kiatoski! -luego se puso seria y continuó-: si tuvieras razón con lo del robo, tendría que avisar a la policía.

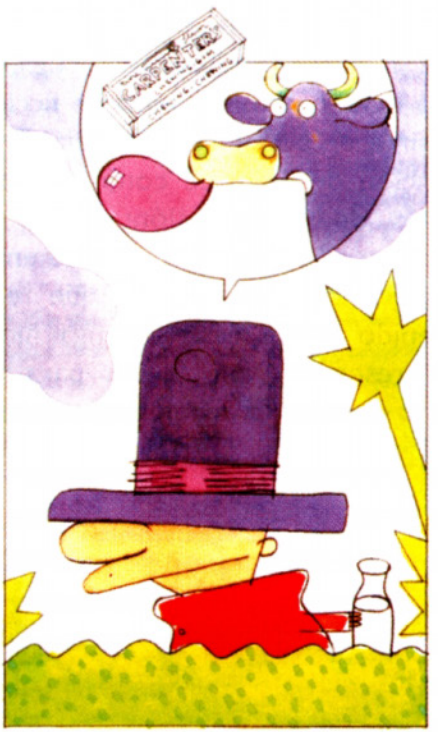
Sabía que era eso justamente lo que iba a decir, así que la tranquilicé:

-¿De verdad crees que la policía se va a preocupar por el robo de unos chicles? No. ¡Déjame a mí! Si no soy capaz de resolver el caso, ya estarás a tiempo de avisar a la policía.

(BANSCHERUS, J., *Kiatoski y el robo de los chicles*, Madrid, SM, 1996, pp. 10-12. 1ª edición original, *Die Kaugummiverchowörung*, 1995)

e) Dulces y animales: temas para pequeños

En los libros para los más pequeños, niños que aún no leen o se están iniciando en la lectura, los dulces aparecen con frecuencia, o bien en sencillas historias de vida cotidiana, o bien asociados a otro de los elementos habituales para este público: los animales. Se trata de libros de imágenes sin texto, o con un texto sencillo que permita al lector ini-



cial comprender la historia al sentirse atraído por ella. Los protagonistas hacen dulces, son golosos y quieren comer, o viven experiencias singulares relacionadas con este mundo de la golosina. El significado de estas historias reside básicamente en las imágenes y son los alimentos elementales y más conocidos por los niños los que se ofrecen a su

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

vista: chocolate, pan y queso, pastas y pastelitos, galletas.

f) Motivo para la creación poética

En tanto que en la poesía popular de tradición oral los alimentos mencionados son aquéllos ligados a la tierra y en los que se simboliza la perpetuidad, la fecundación, como el pan, el trigo o la sal, la poesía más reciente escrita para niños introduce también los alimentos elaborados y dulces. Las referencias al mundo infantil están en actividades tales como la merienda o el desayuno, la preparación de tartas, los caramelos y, en general, toda clase de comidas.

A MERENDAR

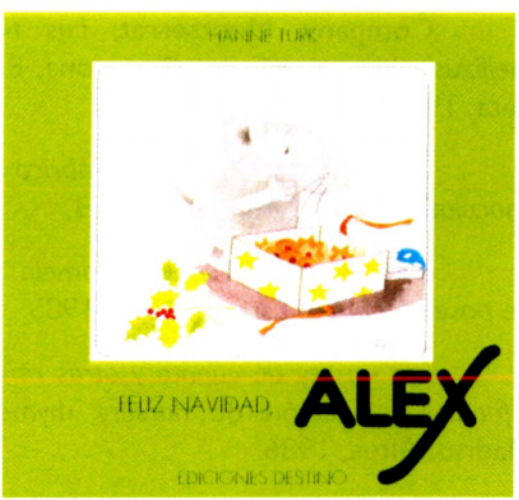
¡A merendar!
Un bollo de chocolate. Mayonesa con atún.
Sobrasada. Pan, jamón, aceite y sal.
Nena, ¿tú qué vas a ser?
Tocadé. Ir y volver.
Dos y tres.
Una princesa seré.

(LÓPEZ SORIA, M., *Diversopoemas*, Madrid, Hiperión, 1998, p .23)

PARA HACER UNA TARTA

Para hacer una tarta, ¿qué hace falta?
La harina más pura y más fina,
el limón que escuece un montón,
y la crema de leche y la yema
de un huevo cocido y dulzón.
Si la fuente está caliente
y en el horno la has de meter,
ya sabes lo que has de hacer
para no quemarte con la fuente hirviente.

(NISTER, E., *Los gatos de Gatolandia*, traducción de Carlos Alonso, Madrid, Montena, 1981. 1ª edición original, *The Children's Tableau*, Londres, 1896)



Cuentos dulces: una selección

Armijo, Consuelo; *Los batautos*. Barcelona, Juventud, 1975.

Armijo, Consuelo; *Más batautos*. Barcelona, Juventud, 1977.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Balzola, Asun; *Santino el pastelero.* Barcelona, Destino,1986.

Banscherus, Jürgen; *Kiatoski y el robo de los chicles.* Madrid, SM, 1989.

Burgess, Anthony; *El país de los helados.* Madrid, Altea, 1982.

Claret, María; *El conejo de chocolate.* Barcelona, Juventud, 1983.

Comisión Europea; *La guerra del helado de frambuesa.* Luxemburgo, Comunidad Europea, 1998.

Company, Montserrat; *Las tres mellizas, Hänsel y Gretel.* Barcelona, Planeta, 1989.

Dahl, Roald; *Charlie y la fábrica de chocolate.* Madrid, Alfaguara, 1983.

Daumerc, Beatriz; *Caramelo va de paseo.* Madrid, Espasa Calpe, 1985.

Era un rey de cuento y otras rimas infantiles (selección de *nursery rhymes*) Madrid, Altea, 1986.

Fenton, Edward; *Un centavo de caramelos.* Madrid, Alfaguara, 1988.

Fuertes, Gloria; *El hada acaramelada.* Madrid, Escuela Española, 1991.

Ginesta, Montse; *Adelaida pastelera.* Barcelona, Toray, 1991.

Grimm, Jacob y Wilheim; *Hänsel y Gretel.* Anaya, Madrid, 1985.

Guillén, Nicolás; *Por el mar de las Antillas anda un barco de papel.* Salamanca, Lóguez, 1984.

Herlem, Didier; *Un misterio de chocolate.* Madrid, Didascalia, 1989.

Kästner, Erich; *El 35 de mayo.* Madrid, Alfaguara, 1981.

Lloyd, David; *Pan y queso.* Madrid, Altea, 1986.

López Soria, *Marisa; Camila y el abuelo pastelero.* Madrid, Alfaguara, 1999.

López Soria, Marisa; *Diversopoemas.* Madrid, Hiperión, 1998.

Martín Gaite, Carmen; *Caperucita en Manhattan.* Madrid, Siruela, 1990.

Masters, M.; *El misterio de las galletas de chocolate y ocho casos más.* Barcelona, Timun Mas, 1981.

Morales Cuesta, Manuel; *Los caramelos mágicos.* Jaén, Jabalkuz, 1998.

Nister, Ernest; *El país de las dulces sorpresas.* Madrid, Montena, 1991.

Nister, Ernest; *Los gatos de Gatolandia.* Madrid, Montena, 1981.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Nöstlinger, Christine; *Piruleta*. Madrid, Alfaguara, 1985.

Obiols, Miquel; *¡Ay, Filomena, Filomena!* y otros cuentos. Barcelona, Juventud, 1977.

Osorio, Marta; *Mazapán*. Valladolid, Miñón, 1984.

Pons, Pere; *Nubes de menta, troncos de fresa*. Barcelona, El Arca de junior, 1994.

Pressler, Mirjam; *Chocolate amargo*. Madrid, Alfaguara, 1989.

Rodari, Gianni; *Cuentos por teléfono*. Barcelona, Juventud, 1973.

Rodari, Gianni; *La tarta voladora*. Barcelona, La Galera, 1988.

Sandberg, Inger; *Martín y las galletas de coco*. Barcelona, Juventud, 1988.

Turín, Adela; *Rosa caramelo*. Barcelona, Lumen, 1986.

Turk, Hanne; *Feliz Navidad, Alex*. Barcelona, Destino, 1984.

Türk, Hanne; *Alex y los caramelos*. León, Everest, 1990.

Vázquez Vigo, Carmen; *Caramelos de menta*. Madrid, SM, 1988.

Vieira, Alice; *Chocolate con lluvia*. Barcelona, Edebé, 1992.

Xirinacs, Olga; *Patatas fritas*. Barcelona, Edebé, 1996.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Artistas y chucherías

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

LAS CHUCHERÍAS Y LAS ARTES PLÁSTICAS

Ana Mazoy Fernández

El tema a desarrollar es tan amplio como extensa es la historia de la alimentación. Lo que nos interesa es observar las posibilidades plásticas y didácticas que nos ofertan la gran variedad de caramelos, las chucherías, tan dispares en forma, color, olor, sabor y textura, sin olvidar su progresiva transformación, a lo largo de su degustación, y la experimentación que el niño (sin coartar) hace sobre el objeto tema.

¿Cuál es la procedencia del objeto dulce como elemento significativo por su forma y no por su sabor?, ¿por qué cuanto más se conciencia de lo insalubre del caramelo, más diseños atractivos, sugestivos... como objetos, aparecen en el mercado? Incluso podemos observar las similitudes con objetos de juego: las semejanzas con héroes televisivos, con formas de alimentos salados, picantes... En algunos casos se les llega a incorporar un cierto sabor que los relacione con el referente.

La *apropiación* en el arte ha sido una constante de este siglo y la brecha abierta por las vanguardias históricas ha dado paso a nuevas corrientes, tendencias, *ismos*, etc. El uso de nuevos materiales ha contribuido al desarrollo de conceptos que han repercutido en el status y en la consideración de la obra de arte.

La *apropiación* es un hecho; los caramelos se apropian de formas no tradicionales en el mundo de las *chucherías*, y nosotros, los artistas, nos apropiamos de las golosinas como material de expresión, tanto para el trabajo creativo como didáctico.

Formas

El extenso surtido de caramelos que se encuentra en el mercado nos proporciona formas que podemos agrupar por familias, método empleado en la educación escolar.

Dentro de las formas no tradicionales encontramos frutas, verduras, animales, figuras humanas, fragmentos corporales, herramientas, bastones, paraguas, peines, cepillos y dentaduras, estereotipos del mundo infantil, banderas, escudos futbolísticos...

Dentro del grupo de caramelos tradicionales, encontramos formas circulares, cuadradas, elípticas, esféricas, cilíndricas, cónicas, espirales, planas... con

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

mayor o menor volumen.

También podemos encontrar dentro de las formas citadas, decoración que refuerza al caramelo como objeto, a través de relieves u otros colores.

Dados la variedad y el impacto social de los caramelos, (no olvidemos la demanda entre los niños de las bolsas de chucherías regaladas por los cumpleaños, los collares de multi-caramelos que se deja arrancar por piezas para deleite del invitado...) los podemos emplear en el aula con fines didácticos: educación para la salud, composiciones plásticas, densidades (transformación del objeto de sólido a líquido), reconocimiento de formas, colores, agrupación por familias, cantidades, etc. y otros usos que plásticamente, con una buena orientación, nos podemos permitir.

Color

Los colores y las gamas de color por cada forma dada a las golosinas, es muy *rica* (no olvidemos el deseo que se siente al mirar y/o coger un caramelo), observando en muchas de ellas la pérdida de identidad con el referente, por el hecho de cambiarle de color y como consecuencia, de sabor y olor, llevándonos a la reflexión de que son piezas más indicadas para ver, tocar, oler, manipular... coleccionar, que para comer. Resulta inevitable hablar de comer, pero en este caso vamos a intentar dejarlo al margen a pesar de considerar la saliva y la lengua valiosas herramientas de trabajo.

Los colores pueden ser transparentes, traslúcidos, opacos, mates, brillantes, etc. En definitiva, el color es tan variado como la masa dulce a la que se incorpora, con la saturación que el fabricante decida, otro tema a debate por su implicación directa con la salud del niño.

Textura

La densidad y el tacto a la mano y al paladar de estos nuevos caramelos es diverso. Encontramos en el mercado caramelos masticables más o menos blandos, caramelos harinosos y refrescantes, dulces y empalagosos, caramelos nube o algodonosos, elásticos, flexibles, rugosos o de aspecto y tacto cristalino, pegajosos y no tanto, secos y con sorpresa, proporcionando nuevas experiencias al ponerlos en contacto con la humedad.

Las distintas reacciones que este tipo de materiales proporciona, nos abren un campo para la investigación poco explotado.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Arte

Esta iniciativa del trabajo con caramelos sirvió para estimular la propuesta artística que se desarrolló con proyectos en forma de bocetos y diseños, que con un planteamiento conceptual fue el motivo para la participación de intelectuales, teóricos, poetas y artistas, profesores de la Universidad Autónoma de Madrid, con un mismo interés, la didáctica. Este proyecto, presentado en exposición con maletas rodantes a las que denominamos *museos viajeros*, trata de estimular la capacidad imaginativa del observador con incitaciones específicas a la acción o a la reflexión por medio del montaje expositivo.

La línea elegida para este proyecto fue la que estableció el nuevo *realismo*, una contracorriente con respecto a la abstracción lírico-informal y constructivista, inclinada preponderantemente por el *arte objetual* y el *arte de acción*, en forma de *happenings*, y *assemblage* de materiales, tendencias artísticas de las que nos hemos servido. Como se puede apreciar en el montaje, utilizando la *acumulación*, que designa una forma de configuración del arte objetual donde el objeto u objetos, en este caso los caramelos, se amontonan en espacios destinados a tal fin, o se apiñan en el interior de rectángulos de metacrilato, dando nuevas propiedades estéticas a los objetos de la sociedad de consumo. Por el planteamiento de interacción que se pretende conseguir del visitante, derivar en acciones, es decir, tras la incitación a participar en un *decollé-happening* desestructurar la *acumulación* de caramelos y hacer con el objeto en la boca, elemento de acción para integrarse con más intensidad en las propuestas del recorrido de la exposición.

Si aceptamos el punto de vista de K. Thomas:

> *La frontera entre el happening y la vida cotidiana debe mantenerse tan fluida como indeterminada. El efecto recíproco entre la acción humana y lo preexistente se eleva así a su más alta interacción... La composición de todos los materiales, acciones, imágenes, y sus relaciones espacio-tiempo, debe efectuarse de una forma tan sencilla como práctica. El happening no debe ensayarse, y tratándose de no profesionales, sólo debe ejercitarse una sola vez.*

Una solución para documentar este tipo de comportamientos más allá de la experiencia inmediata, puramente subjetiva, es la utilización de las nuevas tecnologías de la imagen, para documentar la totalidad del proyecto (mediante

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

vídeo, cámara digital...), se debe grabar lo que sucede durante todo el proceso del proyecto exposición *Chucherías. La mirada dulce,* (desde el montaje a los recorridos.)

Al tratarse de una exposición donde los objetos, textos, acumulaciones y pretensión de acciones son o están basados en un producto comestible, los caramelos, nos vemos obligados a hacer referencia a Daniel Spoerri inventor del *Fallenbild*, técnica consistente en fijar con resina sintética, sobre una plancha o base, los restos casuales de un proceso anterior, por ejemplo de una comida, considerando como cuadro el relieve resultante. La corriente artística que más nos interesa de Spoerri es el *Eat-art*, que con objetos a base de distintas clases de pasta para pasteles que remiten conscientemente al verdadero proceso de consumo, y al mismo tiempo, nos sirven para una intensificación de la vivencia artística al requerir la actividad sensorial de la vista, olfato y gusto, sin omitir el tacto, tan necesario en nuestra propuesta, aunque este hecho obligue a una exquisita higiene, y nuestro fin no sea el comerlo sino el utilizarlo como material plástico-expresivo.

Spoerri entiende su *eat-art* como una especie de *happepning* que solicita nuestra atención sobre problemas fundamentales de la existencia humana, sobre la *alimentación adecuada* en coherencia sensorial, física y espiritual, punto de partida en nuestro planteamiento de investigación con las *chucherías*.

Como colofón, es inevitable remitirnos al *pop art* americano, que con límpido lenguaje plástico, eleva los objetos de la vida diaria moderna a obras de arte y, con la frialdad del distanciamiento, pone su mirada en la seducción estética de los triviales artículos de consumo, que habitualmente sólo encuentran justificación en su utilidad y, por lo demás, disfrutan de escaso aprecio. No es este

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

el caso de las *chucherías*, que atraen a grandes y chicos, hasta al que sin mirar es arrastrado por sus aromas. Según Andy Warhol "El *pop art* desea, sin ilusión alguna, hacer que las cosas hablen por sí mismas". Nosotros esperamos que los caramelos por sí mismos, transmitan la ilusión con la que hemos planteado el proyecto.

CARAMELOSA

Ana Mazoy Fernández

Este trabajo basado en la utilización de caramelos (en sus distintas variantes industriales) como elementos sintácticos para una figuración plástica, ha sido realizado expresamente para la exposición *Chucherías. La mirada dulce.*

Desde el primer momento, me planteé esta experiencia en una estrecha relación con el trabajo de investigación icónica iniciado a mediados de los ochenta. Y continuado en la década de los noventa, con la experimentación fotográfica y su tratamiento. El punto central de esta investigación sobre el retrato, (experimentando con arrastres, tramas, collages, etc), es el proceso de aparición/desaparición de la significación del icono tipo, desvelando un extrañamiento morfológico a la vez que se muestran las relaciones moleculares de los elementos plásticos. En esta ocasión, los caramelos/*chuches* introducen un elemento adicional de gran fuerza significativa: iconos dentro de iconos.

Autora: Ana Mazoy Fernández.

Año: 1999

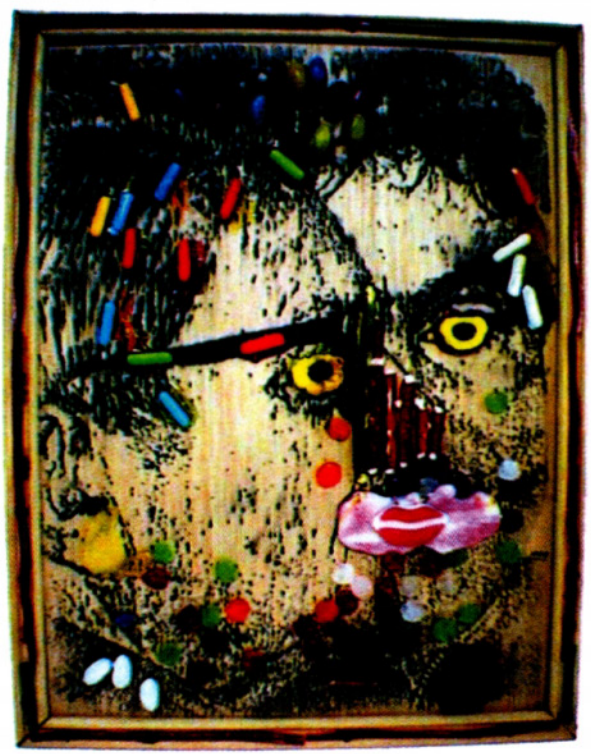
Título: Carasmelosa

Técnica: Mixta. Chucherías sobre contrachapado

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Caramelosa (título con el que se desarrolla la propuesta) abre conceptualmente el campo expresivo-creativo, tanto como sinécdoque plástica, como textual.

La imagen fotográfica, manipulada electrográfica o infográficamente, transferida a un nuevo soporte, proporciona nuevas lecturas, en las que la percepción, significación y comunicación son puestas en cuestión, de cara a un posible debate.



Autora: Ana Mazoy Fernández.

Año: 1999

Título: Carasmelosa

Técnica: Mixta. Chucherías sobre contrachapado

Las tramas conseguidas tras la fractalización me han sugerido la incorporación de distintas formas y colores utilizados en la elaboración de caramelos, como sustitutos de los elementos plásticos que conforman los rostros.

En este caso, la utilización de *chucherías* como objetos nos remiten al proceso de consumo compulsivo en la infancia, y al tiempo, a la vivencia creativa más pura, al requerir de actividad sensorial. Vista, olfato, tacto, gusto, sin omitir el oído que guarda una estrecha relación con los distintos sonidos que proporcionan los envoltorios, y en el proceso de degustación, el disfrute que se experimenta al manipular el caramelo con la lengua en la cavidad bucal, provoca conscientemente sonidos salivares de características primarias.

Con la incorporación del objeto de consumo a la obra artística, con su integración de manera natural, a través de calor, se obtiene una nueva aportación morfológica por reblandecimiento del objeto (tema de estudio), logrando con la descomposición e integración de los distintos elementos nuevas formas

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

fractales, debido a la pérdida de forma inicial, elaborada por la industria dentro de sus estrategias de consumo compulsivo.

Conmover con los sentidos, puede ser el objetivo inmediato de una obra de arte. En esta propuesta, el objeto empleado nos remite, como ya he dicho antes, a la actividad sensorial más pura dificultando en gran medida cualquier propuesta plástica. Por el contenido *mitográfico* que tiene el caramelo, las interferencias de los objetos reconocibles para el espectador, pueden derivar en lecturas anecdóticas, eliminando o limitando el valor estético, primando las formas aisladamente. Es por tanto imprescindible conocer el objeto de consumo, para utilizar con habilidad connotativa sus propiedades, frente a una lectura simplemente denotativa.

El reto consiste en conservar la forma matérica original, pero logrando al mismo tiempo la aparición de nuevos significados.

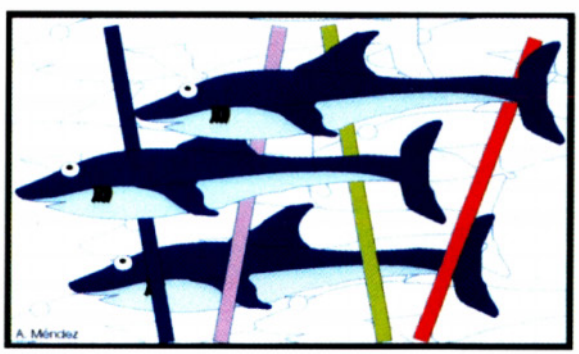
Es necesario tener en cuenta que presentamos el trabajo artístico, en comunión con la pedagogía, y a su vez, nos hemos visto obligados a trabajar en formatos y materiales no habituales en nuestro taller.

CARAMOTOR

(La búsqueda del tesoro)

Amador Méndez Pérez

La vida es un movimiento constante en busca de "tesoros". Y... *los tesoros...siempre se encuentran escondidos en el mar,* (John Silver. *La isla del tesoro*). El caramelo es un tesoro que marca nuestro rumbo vital en momentos de nuestra existencia.



Este tesoro nos invita al movimiento, a la traslación, a la transmutación de nuestros cuerpos y nuestras almas, de nuestros anhelos y deseos, a la búsqueda de la sensación, el placer, la aventura, al disfrute de la recompensa al término de un viaje.

Por encontrar este tesoro-caramelo uno puede llegar a entregarse a toda suerte de crímenes y rapiñas, desarrollar aptitudes para el fraude y las pos-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

turas y alianzas más engañosas, llegar a convertirse en un verdadero bucanero, penetrar en los muy peligrosos terrenos de la piratería, a ser de los que bucean en los lugares que están fuera de la norma y el orden, en busca de una voluntad libre que quebrante la civilización.

Aventuras, viajes, momentos que discurren a veces con las velas al páiro, expectantes, a veces con el aparejo todo desplegado, pero siempre en el horizonte... una idea... ¡un fabuloso botín espera!, ya en el fondo del mar, o enterrado en una isla, al más valiente, al más listo, al marino que consiga capear los mayores peligros, obstáculos, asaltos, y al encontrar tal botín, sumergirse en un dulce momento de triunfo y éxtasis, donde rige una sola ley:

¡¡ES MÍO Y NO LO COMPARTO!!

Autor: Amador Méndez

Año: 1999

Título: Caramotor

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Instante en el que la simple mención de fracaso, la sola idea de la pérdida de lo profundamente deseado, de repartir el botín conquistado, hunde a las mentes en el más terrorífico y profundo grito de desolación, ¡NOOOO!

Pero siempre, para ganar un tesoro, hay que convertirse en pirata.

Gracias a Sir Arthur Conan Doyle, Robert Louis Stevenson, Jack London, Herman Neville, Alejandro Peternain, Fernando Savater y tantos otros por sus aventuras e historias.

LÍQUIDO, TRANSPARENTE, DEL CARAMELO AL VIDRIO

Estefanía Sanz Lobo

Instrucciones de uso de una mora

Es una gominola que tiene la apariencia de una zarzamora: el interior es blando y gelatinoso, mientras que el exterior está formado por pequeñas bolitas de caramelo rojo, negro o azul.

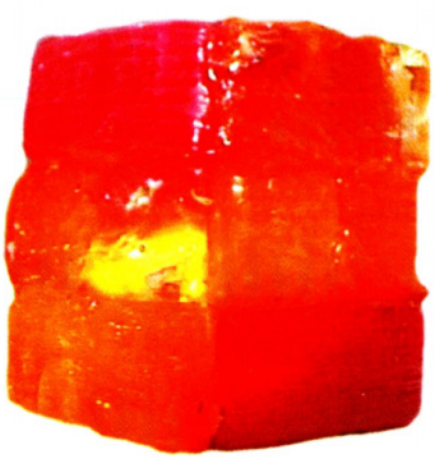
Tomar en la palma de la mano la pequeña semiesfera áspera y dura, oscura y granulosa, seca.

Colocar con sumo cuidado este objeto sobre la punta de la lengua.

Darle vueltas y vueltas delicadamente contra el paladar, salivando abundantemente hasta que se desgasten todos los granillos.

Dentro de la boca se produce una alquimia transformadora, a condición de no sucumbir al impulso de destrozarla sin piedad con los dientes, de tragarla.

Sacar la golosina de la boca, entre los dedos, mirarla, ver en qué se ha convertido al chuparla, ponerla hacia la luz, contemplar los nuevos brillos, las formas, ver las cosas a través de ella, como si mirásemos el mundo a través de una piedra preciosa y mágica...



Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

La piel de las cosas

Desde hace algunos años, en la escultura busco contradecir las apariencias, mostrando formas idénticas realizadas en materiales muy distintos entre sí por su textura, su peso, su color. Por esta razón, pasear por un puesto de chucherías es apasionante para mí ¡cuántos objetos, a cual más insólito, representados en sus estanterías! Bajo su piel azucarada se oculta un interior que nada tiene que ver con el objeto del que tomó el aspecto.

El vidrio es en sí mismo una contradicción: aparece ante nuestros ojos como un líquido, pero se muestra ante nuestras manos como un sólido; lo sabemos denso y pesado, pero es transparente como si no estuviera hecho más que de agua... Pulido, es una materia despojada de su piel, que nos permite ver sus vísceras, que engulle con sus reflejos y transparencias, como si los devorase, los colores y las luces de su entorno, las cosas y a nosotros mismos. Las chucherías tienen también ese poder de despojarse de su piel, transformándose,

Autora: Estefanía Sanz Lobo. Año: 1999

Título: Líquido transparente

Técnica: Mixta empalagosa

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

convirtiéndose en vidrio, en líquido.

En la escultura que he realizado para esta exposición he tratado de conseguir un paralelismo entre las obras escultóricas que realizo con vidrio y otros materiales, y el trabajo con esta materia prima, las chucherías. Incluso el modo de operar guarda ciertas características comunes: desde la selección del material (colores, transparencias), hasta su pulimento final con agua, pasando por la fusión de las materias con calor y el vertido en el molde. El proceso es un divertimento, el juego dulce de construir una escultura de vidrio que es en realidad un caramelo, o quizás un caramelo que es en realidad una escultura. Al fin y al cabo, *el mundo entero es la metáfora de otra cosa*.

COSTURERO DE LA ESCUELA

Genoveva García Pérez

Este *costurero escolar* de chucherías evoca la memoria de muchas *mujeres de profesión su labores* y de otras que, no olvidando las técnicas aprendidas, las utilizamos en esta exposición como si se tratase de un juego de coser y cantar.

Los caramelos se han cosido con *hilo de perlé* de diferentes colores y sobre tela de *retor* muy empleada en el esbozo de trajes de creación.

La organización de la tela se ha hecho mediante una línea de hilvanes que se han eliminado, una vez concluida la labor. Algo de esto se adivina en las *chuches* que marcan claramente la línea horizontal y se corresponden con el cosido de los llamados *puntos básicos,* que se distribuyen en el espacio de menor a mayor complejidad.

El primero de ellos es el *hilván,* que va precedido de un *nudo* o punto en relieve hecho con la mano. La forma del hilván es lineal con espacios vacíos entre medias.

El segundo es un *pespunte* que por el reverso se convierte en un cordoncillo decorativo. Su forma también es lineal, pero no deja espacios entre medias.

El tercero es el *punto de medio lado*, de forma diagonal, que casualmente está cosiendo a un caramelo *palote*. Cuando cruzamos dos puntos de medio lado obtenemos el llamado punto de cruz de caracter decorativo.

Los puntos básicos a través de combinaciones dan lugar a *los puntos de*

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Autora: Genoveva García Pérez. Año: 1999

Título: Costurero de la escuela

Técnica: Mixta.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

adorno. El *cordoncillo, la cadeneta, el festón y el punto de cruz* son los más importantes y, por ello, aparecen en este costurero. El festón, además, es el más adecuado para utilizarlo en la presilla y en el ojal. Aquí aparecen vinculados a una especie de *caramelo-botón*.

En la tela aparecen *también sujeciones* de caramelos que no responden a ninguna técnica concreta y que se esparcen caprichosamente por el espacio cubriendo vacíos, sin ningún esquema predeterminado. La importancia visual del caramelo de *coca-cola* es meramente azarosa. Por el contrario ha sido conscientemente buscado el hecho de incorporar *macramé, nudos y cordones* para hacernos pensar sobre el trabajo de la mano sin la aguja. El *osito ahorcado* con este cordón de base cuadrada es una forma de sujeción, pero la intencionalidad asesina es meramente accidental.

FIGURAS SIMBÓLICAS EN LAS CHUCHERÍAS DEL CHINO DE LA ESQUINA

Pilar Pérez Camarero

Madrid, 6 de noviembre de 1999, seis de la tarde. Con la asesoría de Héctor, que tiene once años y es consumidor habitual de golosinas, vamos a la tienda donde se provee de ellas. Compramos ejemplos, llenamos una bolsa y tomamos foto.

A partir de este material construyo unas cajas con la artista plástica Lidia Benavides y reflexionamos sobre las golosinas, su forma, color, iconografía. Indudablemente en la apreciación de los dulces intervienen los sentidos: el gusto (su sabor extremadamente azucarado y generalmente frutal), el tacto (de la rugosidad y viscosidad a la sensación de algo pegajoso), el oído (el crepitar de algunos de ellos en la boca), el olfato (olor a fresa, a limón... aquéllo que simulan) y desde luego, la vista. Los investigadores afirman que es el valor icónico de los alimentos mensaje principal para el reconocimiento de los objetos comestibles, forma, color y tamaño. Dicen que verdaderamente *comemos con los ojos*.

Las características visuales como el color, la forma o la apariencia de conjunto también afectan la aceptabilidad y las preferencias alimentarias y a menudo configuran aspectos del simbolismo alimentario.

Todas las piezas que hemos comprado son de colores vivos. Primarios: rojo, amarillo, azul; algún secundario:

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

verde, naranja, violeta; escasos terciarios: marrón. Los colores son brillantes, intensos, o ligeros y amables. Una transparencia gelatinosa de un color caliente envolviendo uno frío. Un *frottis* de azúcar blanca que recubre la golosina, a veces, como si hubiera nevado sobre ella.

Los comestibles tienen una forma que les sustenta: abundan las simples, círculos, espirales, cilindros y paralepípedos.

Si atendemos a los objetos que representan, remiten a un imaginario que podemos distribuir de la siguiente manera:

Reproducción de comidas

Frutas: Principalmente frutas tropicales, plátanos, fresas, piñas; también moras y melones. Son frutas que generalmente gustan a los niños y también son una referencia a un mundo exótico y lejano.

Comidas rápidas: Hamburguesas y pizzas. Son los platos preferidos por los niños. El color y la textura de estos productos en su estado natural recuerdan a la golosina, se produce entre ellos pues una relación mutua de reproducción: *La asociación de un alimento con otro que ya gusta puede también estimular el gusto por el nuevo alimento.* El hecho de que la hamburguesa se presente dentro de un envase de plástico, hace referencia a la importancia de los envoltorios en este tipo de comidas en las que, a veces, el contenido orgánico es mínimo con relación al producto total.

Huevos fritos: La decisión de presentar el huevo en esta forma de cocinado tiene relación con dos cosas, por una parte, al tratarse de uno de los alimentos que gusta a los niños, por otra, el ser una forma geométrica y una conjunción rotunda de colores.

Coca-cola: Aparece la botella clásica de la bebida que está como a medio consumir, pues el color marrón de la Coca-cola está en la mitad del envase y la parte superior imita el cristal con un blanco algo transparente.

Caramelos: es el caramelo simple que no imita nada más que a sí mismo, el típico caramelo redondo envuelto en un plástico que se riza en dos extremos, la forma mental que sugiere la palabra "caramelo".

Animales

Cerdo: un cerdo rosa. Podríamos colocarlo en el apartado de comida porque el cerdo en nuestro entorno cultural

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

no es mascota, como sí ocurre en algunos lugares de Latinoamérica. El cerdo es un animal del que se aprovecha casi todo y los productos que de él derivan, embutidos, jamón, mortadelas, suelen gustar a los niños. Por otra parte, se le representa con un limpio color rosa que probablemente hace referencia a la imagen del cerdo como animal de dibujo animado, antropomorfizado y gracioso.

Oso: El oso es una figura que remite más a los osos de peluche y de los cuentos infantiles que al oso como animal salvaje de natural agresivo. Sonríe en una clase de antropomorfización.

Gusano: de textura y aspecto viscoso, representa al gusano que el niño puede encontrar en la tierra si bien abandona los elementos desagradables de color y textura.

Representaciones de lo humano

Hueso: Los huesos son lo que tarda más tiempo en destruirse del organismo humano. Representan por otra parte la estructura, la base física que sustenta. El hueso que se reproduce parece pertenecer a alguna de las extremidades. Es reliquia de primer orden en los santos.

Labios: Se representan unos labios rojos que insinúan una sonrisa, entre ellos asoma el blanco de los dientes. Parecen labios de mujer.

Dientes con paladar: Recuerdan a los dientes de disfraz con los colmillos desarrollados remitiendo a la imagen del vampiro.

Dedo: Parece un dedo amputado, se distingue la uña. Entre las reliquias de los santos el dedo es una de las más valiosas, detrás de la cabeza y la mano.

Corazón: Un corazón en su representación simbólica, símbolo del amor. Desde el Sagrado corazón de Jesús o María, símbolos del amor divino, a los corazones de los mortales dibujados en los troncos de los árboles. Los corazones pueblan los dibujos de las niñas, incluso

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

en la etapa realista, así como forman parte de la iconografía de su vestuario.

Momia: Una figurilla humana hierática, simplificada. Recuerda algunos exvotos de las culturas mediterráneas.

Pitufo: Forma parte del imaginario infantil. Es una criatura fantástica del mundo de la televisión, que puede ser una derivación de los cuentos de hadas en los que aparecen gnomos, duendes y habitantes de los bosques.

Otros objetos y formas representadas

Caracola: Es una representación bastante realista de una concha que podríamos encontrar en alguna playa. A los niños les encanta recogerlas y coleccionarlas.

Nubes: Les llaman nubes pero a diferencia de aquéllas, éstas tienen una forma geométrica uniforme, cilíndrica. Recuerdan a los "huesos de santo" porque una capa rosa recubre el interior de relleno en blanco.

Tizas: Son rectangulares y doblan el tamaño de las tizas escolares. Su color es rosa.

Peonza: Reproduce los colores de la peonza en el momento de ser girada, cuando sus colores se comienzan a mezclar.

Señal de tráfico: Es una señal de stop de color íntegramente rojo.

Espiral: En color rojo.

Cilindros alargados: De colores y texturas diferentes, son delgados y en su mayor parte se rellenan de otro color-sabor. Es la sofisticación de las tradicionales tiras rojas y negras de regaliz. En algunos casos una forma alabeada les rodea.

Conos: Recuerdan la forma del queso de *tetilla*.

Golosinas líquidas contenidas en un envase que reproduce una cantimplora

Los alimentos simbólicamente son metáfora del alimento del alma. En el ámbito onírico las golosinas hacen referencia a los afectos y vivencias sentimentales. El dulce para el niño es parte de su vida cotidiana y sinónimo de sus necesidades de atención y cariño.

La asociación de lo dulce con confianza y placer también se ha desarrollado a varios niveles en diferentes culturas a efectos de recompensar o reforzar comportamientos deseables, mientras que lo amargo rechaza y cas-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

tiga. Nicola Charles y Marion Kerr también explican que el caramelo es utilizado comúnmente como premio o recompensa y se asocia sobre todo al mundo infantil.

Iconográficamente las golosinas desarrollan un imaginario próximo a los gustos de los niños. Así se eligen la reproducción de los alimentos que prefieren y manifiestan los cambios de costumbres alimentarias en este fin de siglo. Las representaciones de animales también están próximas a la vida cotidiana: el oso con el que duermen o el cerdito que podría ser hucha.

Los confites que representan partes de lo humano también están cerca del universo infantil: los labios rojos llaman la atención de los niños, además de simbolizar el control de la palabra.

Hay una cierta tendencia escatológica en los gusanos, los dientes de vampiro, el hueso, la momia y los dedos amputados. No podemos olvidar que muchos cuentos infantiles son historias dramáticas en las que aparecen figuras arquetípicas que han de superar graves obstáculos. Los niños temen a las pesadillas y la oscuridad pero por otra parte gustan de las historias de miedo. Además, el mismo proceso de maduración y crecimiento es azaroso y quizás por ello necesita de tanto dulce - paradójicamente algunos científicos relacionan el consumo de azúcar con la hiperactividad y ciertas conductas antisociales.

Las caracolas, peonzas y espirales son formas que procuran el equilibrio, búsqueda de un centro.

Las nubes tienen un perfil definido pero representan un objeto mutante y sin forma, aéreo.

Las tizas remiten a la escuela como las señales de stop a las prohibiciones y los peligros del mundo que los adultos señalan.

La peonza que parece comenzar a girar y la Coca-Cola a medio consumir son elementos que definen bien el universo dinámico y enérgico de los niños.

Pequeños conos y moras frente a tiras larguísimas remiten a los dos principios generadores y gustarían a Freud en su teoría de la libido.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Mirada Dulce

Mirada dulce
Dulce Mirada
Mir y ada
hada de la mirada
dulce Dulcinea
NEA dulce - MEa dulce
miradas (de) dulces
miria das dulces

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

dulzura:

Dulce dulzaina

dul dul dul dul dul

dul ce ce ce

mirada

Teresa Morales Valverde

Música, plástica y expresión corporal

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Autora: Teresa Morales Valverde

Año: 1999

Título: Ojos de Caramelo

Técnica: Fotomontaje y poesía visual

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Bodegonistas de tres a doce años

Fondo Editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

CÁMARA... ACCIÓN Y ACTIVIDAD INFANTIL

Animación en vídeo de composiciones realizadas con chucherías

Ana Mampaso Martínez

Animar es dar "vida", es insuflar movimiento a algo. El movimiento es un elemento más de la obra artística al igual que el color y el volumen. El movimiento es una posibilidad de expresión en sí misma y con él se pueden hacer cosas plásticamente distintas.

Dar vida, hacer bailar, titubear o correr a sus chucherías, a través de un tiempo y un espacio determinados es algo que tanto niños como niñas acogen con entusiasmo y curiosidad. Los dibujos animados, los objetos animados son algo que ellos y ellas sienten como algo muy suyo. Brindarles la posibilidad de ser ellos mismos los creadores de estas imágenes en movimiento, los productores y productoras de estas animaciones, les resulta poco menos que excitante, al mismo tiempo que altamente didáctico.

Dos propuestas diferentes para un mismo proyecto

La actividad consiste en la realización de pequeños "squetchs" de animación ideados por niños y niñas de diferentes edades. El nexo en común entre unas y otras animaciones viene dado por el material y las técnicas seleccionadas.

Dentro del campo de la animación las fórmulas escogidas para el proyecto han sido, por un lado los "materiales animados", utilizando como objetos a animar chucherías de regaliz con formas geométricas, como círculos, prismas y cilindros, de variado colorido y por otro, la fórmula de los "polvos animados". En este caso se ha utilizado la

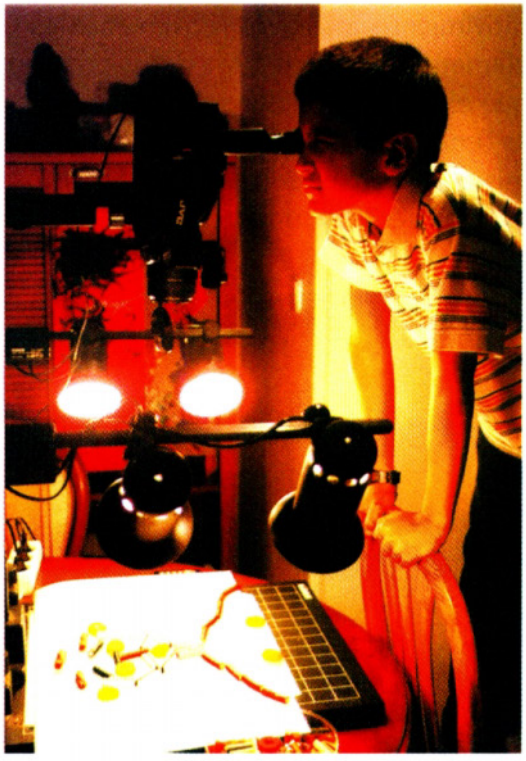
Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

chuchería en polvo de diferentes tonos, anisetes de colores y distintas clases de azúcares.

Al seleccionar los objetos con los que se va a realizar la película, éstos serán los que inspiren el guión y la forma de trabajar. La utilización de las chucherías como motivo a animar dan un sello específico a estas realizaciones.

En la primera propuesta, la intencionalidad de limitar el tipo de chucherías a utilizar viene motivado por el interés que suscita el observar las presumibles diferencias y variaciones en cuanto a composición, desarrollo, etc., que ante una misma propuesta se obtienen en los resultados, ya que se realizan por diferentes grupos de niños y niñas de muy variada edad. Esta limitación viene dada por el tipo de chuchería seleccionada en cuanto a formas y colores se refiere. El número de regalices o piezas a utilizar y la posible manipulación de éstas, bien sea cortándolas, deformándolas, retorciéndolas, etc, no se ha limitado.

En la segunda propuesta mi interés se centra en la forma de manipulación de los "polvos" a la hora de crearles movimiento. Los niños y niñas tienen libertad para descubrir y experimentar. Una de las grandes ventajas de la técnica del vídeo es que nos permite visualizar en el mismo momento los resultados de lo que estamos haciendo, así como la posibilidad de grabar encima de lo ya grabado, si es que esto no ha dado resultados satisfactorios. Estas peculiaridades técnicas invitan a la experimentación.



La técnica de los "polvos animados" consiste en desplazar total o parcialmente, siguiendo un ritmo particular, los polvos puestos sobre la mesa de rodaje o de animación. Las formas crea-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

das con los polvos pueden realizarse en hueco o rellenas. Los motivos en hueco se hacen dejando vacía su superficie. Con este procedimiento, el fondo se vuelve personaje importante dando una gran intensidad a la escena representada. Para los motivos llenos, el procedimiento es a la inversa que el anterior. Los objetos o personajes que se animan se materializan con los polvos de chucherías escogidos. Con este sistema el interés plástico se centra en los motivos llenos que animamos.

He podido comprobar que los niños y niñas han descubierto por sí solos, invitándoles a manipular el material, las dos formas diferentes de animación, la hueca y la rellena.

En ambos casos el interés del trabajo se centra en la creación realizada por los niños y niñas, desarrollada en un tiempo y un espacio determinados, así como en la búsqueda de unos movimientos y un ritmo específico.

¿PARA QUÉ SIRVEN LAS CHUCHERÍAS? TALLER INFANTIL

Dar nuevos usos a los objetos en el marco de la Educación Artística

Estefanía Sanz Lobo
Ana Mampaso Martínez

Hoy día existe una variedad tan grande de colores, sabores, formas, texturas, consistencias, tamaños, etc., que las chucherías han ido perdiendo su valor como simple dulce, para ganarse su papel de objeto para ser admirado. Es frecuente que niñas y niños seleccionen las chucherías más en función de su atractivo visual que de su sabor. Por esta razón, las hemos considerado un material interesante para nuestro trabajo.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Nuestra propuesta consiste en ofrecer a niños y niñas un material tan familiar para ellos como las chucherías; sin embargo, su significado será nuevo, puesto que no son golosinas para comer. Serán la materia prima para realizar obras plásticas, en el marco de un taller de Educación Artística.

Objetivos de nuestro estudio

Como profesoras de Didáctica de la Expresión Plástica, nos interesa profundamente el modo de expresión de niñas y niños. Existen numerosos estudios que tratan del dibujo infantil, del uso que los niños y niñas hacen del color, incluso de su manera de enfrentarse al volumen; sin embargo, son menos frecuentes estudios acerca de la composición infantil, entendida como el modo de situar y relacionar entre sí los elementos de la obra en el marco espacial. Por esta razón, queremos analizar cómo los niños y niñas utilizan estas chucherías para realizar pequeñas composiciones bidimensionales o tridimensionales. Nos interesa comprobar si eligen las golosinas en función del parecido formal con lo que ellos quieren representar (teniendo en cuenta contorno, textura, color o tamaño), o en función del significado *afectivo* que unas u otras tengan para ellos. Es un ámbito de estudio ambicioso, complejo y largo, y lo que aquí ofrecemos es sólo el punto de partida de un trabajo que llevará más tiempo y más propuestas de talleres infantiles.

¿Qué papel pueden tener las chucherías en la Educación Artística infantil?

Desde el punto de vista educativo, el uso de materiales variados para la expresión plástica está aceptado como algo positivo. Ofrecer materiales atractivos y diferentes a los habituales es estimulante y motivador. En este sentido, las chucherías son un material que ofrece una enorme gama de posibilidades, no sólo por la gran cantidad de presentaciones diferentes que existen en el mercado, sino también por las posibilidades de transformación que permiten.

Las chucherías están habitualmente al alcance de niños y niñas y son tremendamente conocidas por ellos. Podría decirse que incluso existe toda una "cultura infantil de la chuchería", con sus nombres específicos, formas inventadas de consumo (calentar, congelar, estirar antes de comer, mezclar determinadas golosinas, etc.). Es, en consecuencia, un material que acapara su interés y que conocen, por lo que resulta *significativo* para ellos.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Otro aspecto que permite aceptar la chuchería como material de trabajo es la posibilidad de permitir enfoques *globalizadores*, y de trabajar temas *transversales* como la educación para la salud o para el consumo responsable. En este sentido, un trabajo artístico con chucherías puede incitar a los alumnos y alumnas a reflexionar sobre ellas como objetos de consumo, hacerles preguntarse de qué están hechas, cómo consiguen sus llamativos colores, o si se consumen por su sabor o por su aspecto...

Desde el punto de vista de la *educación para la creatividad*, puede señalarse que el trabajo artístico con chucherías es una actividad del tipo *dar nuevos usos a un objeto*, que se utiliza en el entrenamiento del pensamiento analógico. El pensamiento creativo busca continuas analogías (formales, nominales, de significado...). En nuestra propuesta de taller los participantes necesitarán utilizar el pensamiento visual de un modo flexible, analógico, para poder hallar similitudes entre las formas que quieren conseguir y la *paleta* de colores y objetos que se les mostrará, para de esta manera, poder realizar sus composiciones.

Por último, queremos señalar que

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

este planteamiento es enriquecedor desde el punto de vista de la Educación Artística, puesto que permite a niños y niñas no sólo crear composiciones plásticas, sino también relacionarlas con obras de arte culturalmente valoradas, que se muestran y explican a los alumnos y alumnas durante la motivación para el taller. Entre otras citaremos los cuadros del pintor barroco Arcimboldo, y de escultores del siglo XX (Picasso, Calder, Miró) que utilizan objetos de la realidad diaria para representar otras cosas, buscando similitudes formales.

¿Qué se hace en el taller?

Durante el proceso de trabajo, niños y niñas desarrollan sus capacidades para distinguir formas, colores, texturas y consistencias. También necesitarán relacionar unas formas con otras, al tratar de establecer nexos entre la imagen que quieren conseguir, y las chucherías con las que deberán construirlas. Para combinar unas piezas con otras (pegando, ensamblando, atando), deberán desarrollar ciertas habilidades para la construcción en el plano y en el volumen.

El taller dura una hora aproximadamente incluyendo períodos para la motivación, la presentación de los materiales y propuestas de trabajo, y la creación de obras individuales, tanto bidimensionales como tridimensionales (dejando libertad para que cada persona elija el modo de representación que prefiera utilizar). Por último, se crea una obra colectiva: con ayuda de los adultos del taller, niñas y niños pondrán su obra individual sobre *La casita de caramelo*, un prisma de cartón que servirá, asimismo, de expositor para sus obras.

Los participantes en el taller disponen de *cajas-paleta* (que les ofrecen golosinas clasificadas por colores, formas, texturas...), cartones de color neutro en los que disponer sus composiciones, pegamento escolar, tijeras... Con estos materiales simples crean sus obras.

En espera de un análisis más exhaustivo de los resultados de la propuesta, podemos ir adelantando algunas conclusiones derivadas del proceso. Este material se ha revelado en el curso del taller como algo fuertemente motivador, acogido con sorpresa y diversión por niñas y niños, y lleno de posibilidades expresivas; presenta algunas ventajas frente a otros materiales: puede ser estirado, retorcido, deformado, machacado... Sin embargo, vemos que presenta algunos inconvenientes derivados de su naturaleza dulce, excesivamente aroma-

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

tizada y su textura, pegajosa casi siempre, aunque esto parece molestar más a los adultos que a niñas y niños. Por otra parte, es preciso conseguir un pegamento infantil de secado rápido, que no es fácil de hallar.

Al comparar los resultados de este taller con algunas pruebas anteriores a las que hemos tenido acceso (realizadas por alumnas de la profesora Carmen Blanco con niños y niñas de educación infantil), podemos observar que, cuando se ofrecen grandes limitaciones en cuanto al número de elementos que se pueden utilizar, o en la posibilidad de manipulación y transformación de éstos, así como en el tiempo disponible para la elaboración de la obra, las composiciones son más pobres y uniformes, y por tanto menos creativas, puesto que el proceso no permite desarrollar la capacidad de experimentación y juego de niñas y niños.

Otra cuestión observada ha sido la tendencia de algunos niños y niñas a utilizar las chucherías en función del objeto que representan, mientras que otros las eligen porque su forma o su color puede servir para representar otros objetos. En el primer caso, el "tema" de la obra infantil vendrá motivado por los objetos que representan las chucherías seleccionadas por él, mientras en el segundo, la niña o el niño seleccionará sus chucherías en función de una idea previa.

Algunos componen sus obras tridimensionales como si se tratase de una construcción tipo *Lego*, moviendo las piezas y situándolas del mismo modo (posiblemente, por su costumbre de manejar estos populares juguetes). Para otros, sobre todo si trabajan bidimensionalmente, el proceso implica, de manera espontánea, comenzar por un boceto dibujado, para pensar "dónde ponen cada cosa", y situar las piezas en su lugar, jugando con varias posibilidades, antes de pegarlas.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

INDICE DE ILUSTRACIONES

I Fotomontajes

Portada:. Fondo: *En el día de San José*, ilustración de Huertas, Blanco y Negro (19-3-1898), Hemeroteca Municipal de Madrid.

P. 65: ***Geografía Caramelera de España***. "Dulcemontaje" sobre un Mapa de España de *Geografía (Tercer Grado)*, Zaragoza, Luis Vives, 1956, p. 84; con envoltorios de caramelos, lacasitos y violeta de "La Pajarita". Autor: José Luis De Los Reyes Leoz.

P. 77: *Collage del Chicle*. Papeles de diferentes marcas de chicles actuales. Autor: José Luis De Los Reyes Leoz.

P. 86: *La Ciudad de los Golosos*. Base: *Topographia de la Villa de Madrid descripta por Pedro Texeira,* año 1656. Autor: José Luis De Los Reyes Leoz.

II Fotografías

Teresa Morales Valverde: pp. 131 y 134. Estefanía Sanz Lobo y Ana Mampaso Martínez: pp. 137, 138, 139 y 141. Ana Mazoy Fernández: pp. 119, 120, 123 y 124. José Luis De Los Reyes Leoz: pp. 7, 8, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 30, 31, 39, 45, 58, 63, 81, 93, 95, 113, 114, 118, 122, 126, 129, 135, 136.

III Dibujos

Ana Mazoy Fernández: pp. 26, 27, 28 y 29. Teresa De Los Reyes Corrales: p. 41. *Niño comiendo un caramelo.* Inés De Los Reyes: p.1. Amador Méndez Pérez: p. 121. **Diseño del Logo Grupo BSM**: José Luis De Los Reyes Leoz sobre dibujo de Ana Mazoy Fernández.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

IV Ilustraciones de libros

P. 38: Richard Hamilton, *Just what is that makes today´s home so different, so appealing?* (1956). *Catálogo de la Exposición de Arte Pop.* Museo Nacional Reina Sofia, Madrid 1992 **P. 51:** FERNÁNDEZ RODRIGUEZ, A.: *Enciclopedia práctica. Grado preparatorio*, Barcelona, M. A. Salvatella, 1958. **P. 52:** Album de los Chocolates Solsona. CONDE, J.: *Lo tengo, no lo tengo. Los cromos: historia de una ilusión,* Madrid, Espasa, 1999, p. 135. **P. 56**: *Acción de la Sociedad Azucarera del Señor de la Salud en Santa Fe* (Granada). MARTIN, M. y MALPICA, A.: *El azúcar en el encuentro entre dos mundos.* Madrid, Lunwerg, 1992, p. 136. **P. 66:** *Publicidad de La Pajarita.* JORRETO PANIAGUA, M.: *Guía Colombina*, Madrid, Comunidad de Madrid, 1992 (Fasímil de la edición de Madrid, Imprenta de Enrique Rubiños, 1892). **P. 72:** Portada del libro de SIMON PALMER, M.C.: *La Cocina de Palacio, 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997. **P. 96**: WHER, J.: *El niño de mazapán,* Barcelona, Zodíaco, 1947. **P. 99**: GRIMM, J. y N.: *Hänsel y Gretel* (Ilustrado por Monique Félix), Madrid, EGA, 1984, s.p. **P. 102:** *La Casita de Azúcar*, Barcelona, Ed. Roma, s.a. **P. 103:** COMPANY, M. y CAPDEVILA, R.: *Las tres mellizas, Hänsel y Gretel*, Barcelona, Planeta, 1989, p. 9. **P. 105:** VÁZQUEZ VIGO, C.: *Caramelos de menta*, Madrid, SM, 1988, portada. **Pp. 106 y 107:** TURIN, A. y BOSNIA, N.: Adela, *Rosa caramelo*, Barcelona, Lumen, 1986, Portada y p. 10. **P. 108:** BANSCHERUS, J.: *Kiatoski y el robo de los chicles*, Madrid, SM, p. 15. **P. 109:** TÜRK, H.: *Feliz Navidad, Alex*, Barcelona, Destino, 1984, portada.

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

INDICE GENERAL

Profesores paricipantes, colaboradores y agradecimientos 4

Sumario 5

Introducción y Corpus de Estudio

El kiosko verde: José Luis De Los Reyes Leoz, Cintia Rodríguez Garrido y Carmen Blanco Jiménez 9

Cucherías: La mirada dulce: Carmen Blanco Jiménez, Cintia Rodríguez Garrido y José Luis De Los Reyes Leoz 13

Como un mosaico: Cintia Rodríguez Garrido, Carmen Blanco Jiménez y José Luis De Los Reyes Leoz 19

Caja fuerte. Bases para configurar un museo portátil: Ana Mazoy Fernández 25

Los mismos objetos se miran de forma diferente

Celeste color de caramelo: Rafael Morales Barba 32

Los caramelos en el flamenco: Angela Morales Fernández 33

Caramelos: para una educación de su consumo: Agustín de la Herrán Gascón 34

Arte y chucherías: Carmen Blanco Jiménez 37

Una cincuenta: Cintia Rodríguez Garrido 40

Cayamelos: Angel Casado Marcos de León 42

Azúcar, golosinas y memoria: José Luis De Los Reyes Leoz 44

Las chucherías desde una perspectiva matemática: Javier Peralta Coronado 48

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Lo tengo, no lo tengo: Jesús Asensi Díaz 52

La Gran Vía del azúcar: Pilar Lacasta Reoyo 54

Las chuches y la cultura infantil: Antonio Maldonado Rico 57

Aprender y enseñar con caramelos: las chuches desde el punto de vista didáctico: Rosalía Aranda Redruello 60

La mirada del geógrafo. Golosinas con garantía de origen. De lo que se cría, se come: Gloria Luna Rodrigo 64

Proyecto de antología para papeles de caramelos: Carmen Servén Díaz 67

Un pitagorín muy golosete: José Luis Palazuelo García 68

Los reyes golosos: María Soledad Amblés Rey 70

El chicle: Clemente Herrero Fabregat 75

Educación física y golosinas: Vicente Martínez de Haro 78

Baile de Colores: Sonsoles San Román Gago 80

Los caramelos divertidos: Clara López Crespo y Roberto Velázquez Buendía 82

El caramelo, dulce guía: Concepción Moya Valdés 85

La escultura que se come: Javier Santos de la Hera 87

Las golosinas: un abanico de ideas: Carmen del Hoyo García y Carmen García Gómez .89

Chucherías y fiestas infantiles en la socialización del niño: Jesús Veganzones Rueda... 92

Cuentos dulces

Cuentos Dulces: María Victoria Sotomayor Sáez 97

Artistas y chucherías

Las chucherías y las artes plásticas: Ana Mazoy Fernández 115

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Caramelosa: Ana Mazoy Fernández 119

Caramotor: Amador Méndez Pérez 121

Líquido transparente, del caramelo al vidrio: Estefanía Sanz Lobo 123

Costurero de la escuela: Genoveva García Pérez 125

Figuras simbólicas en las chucherías del chino de la esquina: Pilar Pérez Camarero . 127

Ojos de Caramelo: Teresa Morales Valverde 132

Bodegonistas de tres a doce años

Cámara... Acción y actividad infantil: Ana Mampaso Martínez 137

¿Para qué sirven las chucherías? Taller infantil: Estefanía Sanz Lobo y Ana Mampaso Martínez 139

Indice de Ilustraciones 145

Indice general 147

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones

la mirada dulce

Casi siempre las cosas aparentemente banales permiten descubrir otras que lo son bastante menos. Eso es lo que nos ha pasado a nosotros. Con las chuches.

Podría decirse que son un pretexto muy bien escogido, porque pese a toda su fragilidad, han conseguido reunirnos para hacernos mirar. En la misma dirección. Al hacerlo, nos hemos encontrado con un mundo exigente, poliédrico, que deja verse, mostrarse y decirse de muchas formas.

Y nos hemos puesto a bucear en un mar de filigranas de palabras, de imágenes, de música, de poesía, de interpretaciones múltiples, que seguramente ninguno de nosotros solo hubiera podido llegarse a imaginar. Aunque a lo mejor eso pasa siempre que uno se pone a mirar despacio, que es como se mira bien.

Ellas, las chuches, nos han convencido de que la evidencia no es más que un espejismo, como las malas pasadas que juegan las ilusiones breves. Nada es evidente.

Mirándolas, se han agolpado retazos de historias, con minúsculas, de nuestra propia biografía de la que fuimos actores principales, pero también se agolpan retazos de otras, que no son ajenas a las mayúsculas, esta vez, de la Historia, de la Geografía, del Cálculo, o de la Física.

Y nos hemos convertido en grupo *BSM* y en comisarios de la exposición con un punto central y equidistante: las "cajas fuertes", que como consignas de una estación, empaquetan las chuches, y cuando se abren como si fueran alas de mariposas, no vuelan, son expositores de tesoros dulces. Y tienen ruedas para viajar. Lejos.

Y a lo mejor, un día, "la mirada dulce" se quede abierta en la UAM, y se convierta en la primera sala de un museo, quién sabe.

BY NC ND

ISBN 84-7477-824-7

9 788474 778243

Fondo editorial de Acceso Libre. UAM Ediciones