

## Encuentro Nacional de Poetas

Del 10 al 14 de marzo, la Universidad Externado de Colombia realizará el Encuentro Nacional de Poetas, como homenaje a la memoria del maestro Fernando Hincapié en el segundo aniversario de su fallecimiento y con motivo de la edición número 100 de la colección *Un libro por centavos*, luego de 11 años de publicaciones mensuales. Se llevarán a cabo conferencias académicas sobre la

pintura, la ciudad, el erotismo, la violencia y el humor en la poesía colombiana y habrá lecturas de poemas, conversatorios entre poetas invitados y tertulias y talleres literarios para adolescentes.

Los escenarios serán la Universidad Externado, el Gimnasio Moderno, el Colegio Cafam, bibliotecas públicas y librerías independientes.

tender afirmar que la poesía tiene que ser rimada, me gusta escucharlos recitados. Por ejemplo, el poema *Soy hijo de campesinos* (ver la parte superior de esta página) no se ha publicado, pero lo he dicho varias veces y la gente ya ha empezado a apropiárselo, pero a lo bien.

En la música, usted acelera y desacelera con la guacharaca. ¿Cómo maneja los ritmos en la poesía carranguera?

Depende del color, de las palabras y de las ideas. Creo que la poesía es como una cometa que va volando, que pide o no cuerda al colmo del viento. Hemos interpretado muchas veces *La cucharita* y no siempre vamos al mismo viajado porque eso depende del público.

No es lo mismo tocar a las 3 de la tarde que a las 9 de la noche.

¿Ha pensado en el retiro?

Creo que tengo un reloj biológico que va indicando qué cosas debo ir dejando y en qué otras me debo meter. Ya no hacemos algunas tarimas que hacíamos antes; por ejemplo, ya no tocamos a la medianoche porque, por mi salud, ya es difícil fajar a esa hora. Poco a poco me iré retirando de las tarimas y asumiendo otras tareas que tengo pendientes: varios libros que hay que terminar, varios compilados, poemas, hay que dejar bocetados algunos instrumentales y trabajar en una pareja de guiones que pueden servirle a alguien. Además de eso, tengo un peladerito que me quedó

de mis taitas en Ráquira, y hay que cuidarlo porque desde hace más de cuarenta años le vengo prometiendo que le voy a dedicar más tiempo y cada vez que lo visito me hace el reclamo.

¿Se va a dedicar a la carranga desde la tierrita?

Yo quiero pedirle a la vida harta cuerda, pero también creo que ya se ha hecho un camino importante. Hay que darle campito y posibilidades a otras agrupaciones, para el surgimiento de otras figuras. Hay que abandonar unos espacios y ocupar otros.

*'Mera carranga'. Sábado 8 de marzo, 8:00 p.m., Teatro Jorge Eliécer Gaitán, Bogotá. Informes y boletería: 593 6300 y www.tuboleta.com.*

## La excelencia no se cocina... se suda

MÁQUINA DE MOLER  
DOÑA GULA

Francia fue el primer país del mundo que estableció parámetros claros para la clasificación de sus restaurantes (principios del siglo XX). Sin embargo, aquello que hoy se conoce como la *Guía Michelin* no tiene aplicación mundial (afortunadamente), pues su rigurosidad es implacable y sus exigencias para el máximo de su clasificación (tres estrellas) han cobrado vidas por la vía del suicidio en un país donde la profesión de cocinero goza de máximo respeto y donde ser propietario de restaurante no se improvisa. De todas maneras, calidad y categoría en dicha guía no están sumisas ni a tamaño (léase área) y mucho menos a cifra de ventas.

En el mundo de los restaurantes de gran calidad, los parámetros para su evaluación no son cuantitativos. Se trata de una serie de rangos que van desde deficiente, pasan por regular, admiten aceptable, ascienden a bueno y/o buena, otorgan muy de vez en cuando el rango de excelente y finalmente, con extrema rigurosidad y de manera muy eventual, califican de impecable. Los aspectos sumisos a estas calificaciones son más de 50, los cuales cubren un espectro que va desde asuntos como ubicación, fachada arquitectónica, señalización y entrada, diseño interior, iluminación, música, baños, áreas de circulación, presencia y extracción de olores, insonorización, lencería, cubertería, vajilla, cristalería, bri-

gada de servicio en comedor, bases de apoyo para su servicio, uniformes, accesorios de servicio para la mesa, agilidad de servicio, diseño de carta, claridad y fácil lectura de la misma, oferta gastronómica, especialización culinaria, especialidades de la casa, tiempos de preparación, comunicación comedor-cocina, equipos de cocina, iluminación, ventilación, aseo y mantenimiento, organización de trabajo y áreas de trabajo culinario, composición de brigada de cocina, etc., etc., etc., hasta llegar con ojos de lince, olfato de felino y apetito de oso a la degustación depurada, silenciosa e incógnita de cada uno de los platos de la carta, con repetición en el tiempo (léase días más tarde) para verificar lo más importante: su permanente calidad en asuntos de presentación y buen sabor. Cuando el medio centenar de aspectos referidos cumple con la calificación de impecable, se es candidato a las tres estrellas Michelin... pero aún faltan muchos asuntos alrededor del chef y de la cava de vinos de la casa por resolver.

Quede claro: un restaurante de categoría en la meca de la gastronomía mundial (París) no es un asunto solamente de billete. Debo reconocer que en nuestro país existen lugares que, guardadas proporciones, se encuentran en un alto rango de profesionalismo, sin embargo, si el asunto es "trabajar exclusivamente" para la obtención de estrellas... aún tenemos mucho por hacer.

Apuntes de  
**FAMILIA**

NÚMERO 23 • MARZO • MAYO DE 2014 • ISSN 1794-502X

**Ser abuelo**  
Esencia de amor, ejemplo y sabiduría

EN FAMILIA  
Dentro y fuera de casa.  
¡Estoy contigo!

JÓVENES  
Tatuajes y piercings  
Más allá de la marca en la piel

Llega una nueva edición de  
**APUNTES DE FAMILIA,**  
la revista del Instituto de La Familia  
de la Universidad de La Sabana.

Un excelente medio para estar al día  
en temas clave sobre **familia,**  
**sociedad y educación.**

Espérela el **próximo**  
**sábado 15 de marzo** y cada  
**3 meses\*** con El Espectador.

\*Solo para suscriptores.

instituto.familia@unisabana.edu.co  
www.unisabana.edu.co/instituto-de-la-familia



Universidad de  
**La Sabana**