

narios y polémicos compositores en la historia musical. Comenzó bajo influencia de Weber y Meybeer y gradualmente desarrolló un nuevo concepto de la ópera. Un ejemplo es el *Gesamtkunstwerk* (una "completa pieza de arte"), una fusión de música, poesía y pintura. Creó maduros dramas musicales, *Tristán e Isolda*, *Die Meistersinger von Nürnberg*, *Los anillos de los Nibelungos* y *Parsifal*.

Wagner incrementó enormemente el rol y el poder de la orquesta, creando partituras con una compleja red de motivos musicales, recurriendo a temas asociados frecuentemente con los personajes y conceptos del drama; y estaba preparado para violar las tan aceptadas convenciones musicales, tales como la tonalidad, en su búsqueda por una mayor expresividad.

Por otro lado, Richard Strauss aceptó las ideas wagnerianas pero las llevó en direcciones completamente nuevas. Al principio ganó fama con la escandalosa *Salomé* y la oscura tragedia *Elektra*, en las cuales la tonalidad fue llevada hasta el límite. Luego Strauss cambió de táctica en *Der Rosenkavalier*, la obra que se convirtió en su mayor éxito, donde los vales de Mozart se convirtieron en influencias tan importantes como la de Wagner.

Strauss continuó produciendo un cuerpo de trabajos operísticos altamente variados, usualmente con libretos del poeta Hugo von Hofmannsthal. Otros compositores que hicieron contribuciones individuales a la ópera alemana a comienzos del siglo XX, fueron Zemlinsky, Hindemith, Kart Weill y Ferruccio Busoni, este último de origen italiano.



¡A la mesa! (alemana)

La cocina alemana es rica y variada. El secreto está en la diversidad que presentan sus regiones, que aún mantienen, y en la apropiación de las mejores características de las gastronomías vecinas.

La gastronomía de Alemania es una variada mezcla de artes culinarias que varía de una región a otra y está muy influenciada por el entorno cultural y social. Por ejemplo, las regiones del sur de Baviera y Suabia comparten muchos estilos y platos con los vecinos suizos y austríacos.

La cocina alemana es conocida más por las raciones abundantes de sus platos que por la diversidad de ingredientes en su cocina.

Las carnes más empleadas en la cocina alemana son la de cerdo (es uno de los mayores consumidores de este tipo de carne en Europa); la de ternera así como de aves de corral, como gallina, ganso, pavo, la oca de Pomerania (de la que extrae la pechuga para posteriormente ahumarla).

La cocina tradicional alemana contiene carne de caza: jabalí, conejo y corzo y forma parte de platos muy típicos como el 'relleno del Rhin'. La carne se puede encontrar en los mercados la mayoría de las veces procesada en forma de embutido (*Wurst*) y puede decirse que es la forma típica de expresión en la cocina alemana. La mayoría de estos embutidos contiene carne picada con diversas especias y formas de preparación: crudas, escaladas (*Brühwurst*), asadas, etc. En Westfalia, Suabia y Baviera se tiene predilección por el curado del jamón, generalmente ahumado de forma intensa.

Los pescados son corrientes en las zonas costeras del Norte (Mar del Norte), donde abunda el arenque (uno de los platos más típicos es el *Rollmops*), el salmón y el car-

bonero, (el *Seelachs*, muy similar al bacalao), la solla y rodaballo. En las zonas del Norte, cercana a los ríos, se suele comer anguila (*Aal*) ahumada y trucha (la más famosa es la de la Selva Negra servida en *papilot*). Los pescados se pueden encontrar la mayoría de las veces ya preparados en esca-beche, ahumados, en salazón o inmersos en salsas especiales así como envasados al vacío. En el terreno de los mariscos, estos pueden verse como una comida exclusiva del Norte. Por ejemplo, en Helgoland hay tradición de servir algunos platos con bogavante. En las islas Frisias es muy popular una especie de diminuta gamba (*Krabben* o *Granañ*) muy similar al camarón que se toma en el desayuno.

Las verduras se emplean muy habitualmente en guisos aunque es frecuente servirlos aparte como un acompañamiento a los platos principales. Así se pueden encontrar las zanahorias, los nabos (existen muchas variedades: los *Steckrüben*, que forman parte del cocido denominado *Steckrübenentopf*, los *Teltower Rübchen* típicos de la cocina de Brandenburgo), las espinacas, los rábanos picantes, los espárragos, el *Kohlrabi*, las lentejas, los tomates, etcétera. De todas las verduras hay tres que acompañan a la mayoría de las diferentes especialidades, y proporcionan un sabor peculiar y característico, y son: la papa (abundante en muchas y muy diferentes variedades), la cebolla (cocinada por doquier en toda Alemania excepto en los platos bávaros que apenas la utilizan). Es muy característica la gran variedad de coles empleadas en la cocina (la col verde, colirrábano, brócoli, etcétera). Una de las preparaciones alemanas con la col se ha hecho mundialmente conocida: el *sauerkraut* (col fermentada en barriles de madera) y es un acompañamiento ya clásico de las carnes.

Guarniciones

Se suelen emplear muchos acompañamientos en la cocina alemana. Entre ellos están las verduras y las hortalizas y también la pasta (*Nudeln*) que suele ser más gruesa que la italiana y contiene más huevo. En algunas partes del Sur existe una pasta muy popular que acompaña a muchos platos y que se denomina *Spätzle* (donde el huevo tiene especial relevancia). Otros acompañamientos típi-



Steckrübenentopf

cos son los *KlöÙe* también denominados *Knödel* que son una especie de pasta de harina con huevo, patata (o pan en su lugar) y harina, suelen tener forma esférica y forman parte de los acompañamientos de los potajes.

Productos lácteos

Alemania es uno de los países europeos con una mayor variedad de productos lácteos. Entre ellos se puede encontrar un gran surtido de quesos, como por ejemplo el *Harzer Käse* (originario de la sierra del Harz, famoso por su fuerte olor) que está elaborado con leche agria, el *Quark* (empleado frecuentemente como ingrediente en muchos platos alemanes), el *Yogurt*, el *Buttermilch* (leche de mantequilla parecido al suero), el *Kéfir* y el *Dickmilch* (queso con leche cuajada), todos ellos son frecuentes en los diversos platos alemanes.

Pan (*Körnerbrötchen Brötchen*)

Los 10 panes más populares de la cocina alemana son:

1. "Roggenmischbrot", de trigo y centeno
2. "Toastbrot", de tostadas
3. "Vollkornbrot", integral
4. "Weizenmischbrot", de levadura
5. "Weißbrot", blanco
6. "Mehrkornbrot", multi-cereales
7. "Roggenbrot", centeno
8. "Sonnenblumenkernbrot", con semillas de girasol
9. "Kürbiskernbrot", con semillas de calabaza
10. "Zwiebelbrot", de cebolla

Postres

Existe mucha tradición de elaboración de tartas y pasteles con frutas ta-

les como cerezas, ruibarbo, fresa, manzana y ciruelas. Se pueden encontrar en las numerosas pastelerías (*Konditoreien*) que se pueden ver en todas las ciudades alemanas. Algunas de las tartas más conocidas son el *Käsekuchen* y la tarta de la Selva Negra. Desde los años 20 existe en Alemania un conjunto, no pequeño, de heladerías italianas que elaboran helados con muchos estilos y variedades. Podríamos decir que los alemanes son muy aficionados al helado, pudiéndose adquirir fácilmente, incluso en invierno.

Vinos

Alemania es productor de vino, posee cerca de 16 regiones vinícolas diferenciadas, ubicadas al sur y al este del territorio. La producción de vino se remonta al 200 a.C cuando los romanos comenzaron a plantar vides en el Mosel. El vino alemán proviene de las riberas de los grandes ríos como el Rhein, Main, Mosel y en el Este, el Saale y el Elbe. Suele ser en la mayoría de los casos blanco, con tonalidades doradas. Las variedades de uva más típicas en los vinos alemanes (además de las más conocidas) son el *Riesling* y *Silvaner*. Suele tomarse el vino en locales denominados "*Weinstuben*" y en septiembre y octubre, meses típicos de recolección se suelen celebrar fiestas denominadas "*Weinfest*" dedicadas únicamente al consumo del vino y de unos pasteles de cebolla típicos (*Zwiebelkuchen*).

El vino se toma solo o mezclado con agua mineral con gas y a dicha mezcla tan popular en los meses cálidos de verano se la denomina: *Wein-Schorle*.



En algunas regiones del Sur se bebe una especie de sidra denominada *Apfelwein* (vino de manzana) que es altamente popular en la zona. En regiones como: Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Baden-Württemberg se hacen vinos con diferentes frutas.

Los alemanes son amantes de la cerveza, puede encontrarse en todas partes (en las denominadas *Bierstuben* o en las *Biergarten*) y cada región tiene sus propias especialidades y recetas de elaboración, no obstante es más una costumbre del Sur (y sobre todo de Baviera y Franconia). En Alemania se toma con mucha frecuencia la cerveza de tipo pils aunque hay tipos regionales como por ejemplo: *Kölsch* (procedente de Colonia), *Altbiere* (cerveza oscura muy madurada), *Weiße Bier* (cerveza blanca), *Berliner Weisse* (cerveza de Berlín) y la *Gose* (cerveza ligada a la comarca del Harz), la *Rauchbier* (cerveza ahumada típica de Franconia) entre otras.

Una de las marcas de cerveza más antiguas de Europa proviene de la ciudad de *Braunschweig* y es *Braunschweiger Mumme*.

En los meses de octubre y septiembre se realizan fiestas dedicadas exclusivamente a la bebida de la cerveza a lo largo de todo el territorio alemán, una de las más conocidas internacionalmente es la *Oktoberfest*. Se celebra en la ciudad bávara de Múnich, anualmente, desde 1810 y en esa oportunidad se reúne la gente para beber cerveza en grandes jarras (denominadas *Humpen*).

Para solicitar cerveza es frecuente emplear las siguientes expresiones:
"Por favor una cerveza" - *Bitte ein Bier*.
"Cerveza de barrio" - *Bier vom Fass*.
"Una más" - *Noch eins*.
"Una cerveza rubia grande" - *Ein großes Helles*.



Cuarenta años del Goethe en la Argentina

Entrevista a Gabriela Massuh

La directora de programación del Instituto Goethe de Buenos Aires, Gabriela Massuh relata en esta entrevista la historia de este prestigioso centro de estudios a partir del contexto político en el que surgió y hasta el presente. En julio el instituto cumplió 40 años en nuestro país.



—¿Cuándo y en qué contexto surgió el Instituto Goethe?

—El Goethe fue fundado en la posguerra. En Alemania había un excedente enorme de dinero y entonces surgió primero como instituto de enseñanza de alemán en Alemania en los años cincuenta. Allí estudiaron mis padres en 1956: mi vínculo con el Goethe es de casi toda mi vida. En 1967 se fundó el Goethe de Buenos Aires, en ese momento era una red de pequeños institutos de enseñanza de alemán que se fueron instalando en todo el mundo. Después surgió el área cultural casi como un instrumento de la Guerra Fría para mostrar la cara democrática de Alemania, la República Federal como un país integrado a Occidente hasta que cayó el Muro. En ese momento el Goethe perdió su misión específica en función de que también había una enorme necesidad de fundar institutos Goethe en todo el mundo ex soviético con la misma partida de dinero, ahí comenzó la gran crisis económica de Alemania. Se intentó seguir con la red pero con muchísimo menos presupuesto. La caída del Muro, la pérdida de misión específica más las enormes reducciones de presupuesto hizo que se perdiera en ese momento algo muy importante que era la misión. La misión era trabajar de manera democrática: los programas se proponían en las bases de la institución, es decir en los institutos del exterior y se alimentaba esa necesidad desde la central en Alemania. En este momento se está revisando todo esto dentro de una enorme crisis interna institucional y casi diría que el Goethe está más crítico que la situación crítica de Alemania porque todavía está reestructurándose. Respecto de la filosofía, de la ideología concreta de Alemania en este sentido nunca hubo una alineación definida, cada instituto trabajó siempre de manera autónoma y sobre todo éste trabajó en función de lo que la ciudad dictaba. El Goethe de Buenos Aires y su trabajo siempre estuvo más alineado a lo que pasaba en la Argentina que lo que pasaba en Alemania.