

*Dostoievski:
Crimen y Castigo.
Historia de un
asesino.*

ANA JUÁREZ HERNÁNDEZ

IN TEMPORE

R E V I S T A

HISTORIA • CULTURA • PATRIMONIO

DOSTOIEVSKI: CRIMEN Y CASTIGO. HISTORIA DE UN ASESINO.

Ana Juárez Hernández



Esta obra está bajo una Licencia
Creative Commons Atribución 4.0
Internacional.

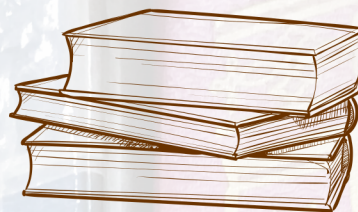
Recepción: 01 de septiembre de 2020

Aceptación: 5 de noviembre de 2020

www.intemporerevista.com



Dostoievski: Crimen y Castigo. Historia de un asesino.



Ana Juárez Hernández

En el verano de 1865, en la casa de una prestamista; tras haber imaginado cientos de veces la escena en su cabeza, el asesino –que aún no lo era, que instantes antes era también inocente–, tomó el hacha y realizó el crimen. No sólo se había extinguido la vida de aquella desgraciada también la del hombre que lo cometió, estaba por caer en el abismo. La condena del crimen que perseguiría como feroz sabueso a Raskolnicov sería quizá la locura, el filo de las miradas, el nauseabundo recuerdo de la sangre tibia y la profunda soledad que acompaña al criminal cuando se sabe distinto a todo el mundo.

¿Quién era este hombre?, ¿cómo fue que lanzó su vida a las aguas de la incertidumbre, renunciando a la compañía, a la amistad y a la sociedad misma?, por su naturaleza, ¿habría forma de alcanzar la redención después de aquél acto que a todas luces parecía imborrable?, ¿acaso podemos vivir en sociedad después de arrebatarle la vida a alguien, tras ver cómo se apaga el brillo en los ojos del otro, sintiendo abruptamente la ausencia del freno moral? La magistral obra de Dostoievski ilumina los rincones profundos de la conciencia humana sin escatimar en detalles, descripciones y utilizando poderosos elementos como los sueños y las alucinaciones febriles.

El asesino era un muchacho, el asesino era estudiante, tenía veintitrés años y muchas deudas, acosado por la dueña del departamento donde se hospedaba siempre ávida de rentas; su escape era la calle. Pero en la calle tampoco era libre; desorientado, vistiendo pobres ropas, nervioso, como en una eterna enfermedad que apagaba su mísera alma; comenzó a imaginar el crimen que resolvería sus problemas financieros, que también evitaría que su hermana se casara por conveniencia –sacrificando su felicidad–, y que de algún modo, en su mente, le aseguraría el bienestar futuro.

La condena del crimen que perseguiría como feroz sabueso a Raskolnicov sería quizá la locura, el filo de las miradas, el nauseabundo recuerdo de la sangre tibia y la profunda soledad que acompaña al criminal cuando se sabe distinto a todo el mundo.

El asesinato fue sólo el inicio de una agonía que se antojaba eterna. Le seguirían errores casi premeditados, conversaciones siempre interrumpidas por el nerviosismo, la ansiedad y la demente creencia de que todo era una trampa para volverlo cautivo; lo que



Josefina Muriel en Cultura femenina novohispana, destaca la importancia de la mujer indígena como pieza clave para el desarrollo de esta gastronomía emergente, las mujeres españolas y las criollas tenían la capacidad económica de tener a su servicio quien preparara los platillos bajo su vigilancia; pero la mujer india era la que terminaba haciendo esta alquimia gastronómica tanto en su trabajo como en su entorno personal. Entonces podían ser capaces de desarrollar sus habilidades, de generar nuevos platillos e innovar.

Además de las cocinas familiares se encontraban otros espacios en algunas instituciones femeninas como los conventos, ahí las monjas se daban a la tarea de dejar una buena impresión en sus benefactores o autoridades

"La mujer india era la que terminaba haciendo esta alquimia gastronómica tanto en su trabajo como en su entorno personal."



religiosas y cuando fue necesario también, realizar el comercio de sus productos a la sociedad. Con el tiempo estas instituciones empezaron a ser reconocidas por el platillo que las distinguía como: las monjas del Convento de la Encarnación con su miel rosada, San Lorenzo con sus alfeñiques y caramelos, entre otros.

Las aportaciones de la cocina novohispana dieron sus primeros frutos en la escritura con la aparición de algunos recetarios como *Arte de cocina* de 1876 en Puebla o en 1857 el *Libro de Cocina de la señorita Guadalupe Ovando*. Estas mujeres fueron capaces de crear, experimentar y aportar nuevos sabores al mundo desde su espacio culinario.

