

# *A través del espejo* Política del diente

Hugo Hiriart

El humano puede elevar las urgencias animales a prácticas de refinado placer. De la ciega voluntad de apareo, por ejemplo, puede hacer selectivo y dulce amor erótico. Y de la obligación bestial de nutrirse puede hacer el exigente arte gastronómico, objeto de estas notas.

Junto a la lengua en que se expresa, no hay nada más propio, característico de una cultura, de un pueblo, que su peculiar cocina. Dilatadas generaciones de cocineros geniales perfectamente anónimos van depurando lentamente los guisos de los pueblos hasta tornarlos, con frecuencia, muy elaborados. Mesa es tradición, en ningún lugar pesa tanto, para bien o para mal, lo heredado como en la cocina.

A esto hay que añadir que el arte del paladar es tal vez la única de las artes que todos sin excepción tenemos que practicar bien o mal tres veces al día cuando menos. Recordemos que las recetas de cocina son a menudo secretos guardados a doble llave que se transmitían de madres a hijas, aunque claro la tradición culinaria es más que el conjunto de modos recatados de guisar: en la formación de tradiciones de este tipo participan numerosos y diversos factores sociales.

La culinaria mexicana, por ejemplo, es una suerte de palimpsesto donde se acumulan las distintas épocas que ha vivido el país. Cada una es interesante a su modo: los insectos, digamos, de la precortesiana o los postres de las monjas coloniales o los moles y adobos de las haciendas porfirianas, y sobre todo la constante participación del pueblo anónimo, siempre creativo en la materia, que ha ido sumando su buena sazón. Su grano de arena ha puesto también la época moderna con va-

riantes más o menos audaces de guisos tradicionales o inventos nuevos como la mañanera torta de tamal, torta que constituye, nada menos, el choque de dos culturas, la del maíz y la del trigo, choque sabroso, quién lo duda, con atole caliente de pie en la calle, antes de pasar a las largas horas de oficina.

Nuestra gastronomía poco a poco va conquistando el paladar de Estados Unidos. La vanguardia es el guacamole, ya frecuente, preparado en las mesas de allá. Paso a paso se puede ir aprendiendo a comer. Su elemental sándwich, por ejemplo, que consta ahora sólo de dos rebanadas de pan de caja embadurnados de mostaza americana que prensan jamón o algún otro embutido, puede enriquecerse en el futuro bajo la influencia de la barroca torta compuesta mexicana con sus frijoles, jitomate, cebolla, chile, queso, crema...

Recordemos que, como opinaba el maestro Brillat-Savarin, la cualidad más indispensable de un cocinero es la exactitud.

Hasta el final de la Edad Media se comió sin orden alguno, caótica, salvajemente, a mano limpia, sin trinchas ni servilletas: todos los alimentos se llevaban a la mesa al mismo tiempo y confundidos en el mismo recipiente. Fue en la refinada corte de Abderramán II, en la Córdoba musulmana, donde se separaron claramente los manjares y se fue estipulando prelación entre ellos. Porque es animal ceremonioso el humano y halla en la comida ocasión de mucha ceremonia y ritual, de hecho si hay algo severamente ritualizado eso es la buena mesa.

El abogado Brillat-Savarin (1755-1826), máximo tratadista en culinaria, traza una distinción: “El placer de comer nos es co-

mún con los animales, el placer de la buena mesa es particular de la especie humana” porque incluye cosas como el arreglo o composición de lugar, que incluye nobleza y estética de la mesa (cristal de las copas, porcelana de la vajilla, diseño de los centros de mesa, etcétera, lugar de encuentro entre arte, artesanía y ritual), selección de los comensales, todo un arte, que según instruí el maestro Kant, “no deben ser ni menos que las Gracias ni más que las Musas” y claro, sobre todo y en primer lugar, la exhibición del arte de cocinar. En suma, la mesa es nutrición civilizada que muestra con mayor energía que cualquier otra manifestación, nuestra procedencia cultural.

El Nuevo Mundo contribuyó con no escasos manjares al banquete universal: el espagueti boloñesa, la sociable paella valenciana y aun el clásico cocido madrileño en tres tiempos o la grande, profunda y promiscua bullabesa o una chucruta densa como filosofía clásica alemana, ¿qué serían sin papa, pimientos, tomate?...

A propósito de paellas, el goloso Julio Camba asegura que “la comida española está hecha de ajo y prejuicios religiosos”. Es cierto, la abundancia de chorizos, tocinos, jabugos, morcillas, esa apoteosis culinaria del cerdo, tiene según esto su origen en el intento de apartar de la mesa a mahometanos y judíos que tienen prohibido en sus credos religiosos el saboreo de este noble animal.

Estas divagaciones han servido sólo para picar, de botana, de entremés, no precisamente cervantino. Si han logrado despertar un poco el apetito por leer sobre el inagotable tema de la buena mesa, vamos a estar satisfechos. Gracias y buen provecho. ■