

A través del espejo

Divagaciones gastronómicas

Hugo Hiriart

La cualidad más indispensable del cocinero es la exactitud.
Brillat-Savarin

Hasta el final de la Edad Media se comió sin orden alguno, caótica, salvajemente, a mano limpia, desde luego, es decir, sin trinchas ni servilletas, y todos los alimentos se llevaban a la mesa al mismo tiempo y confundidos en el mismo recipiente. Pero pronto empezó a progresar la civilidad: según dicen, fue en la refinada corte de Abderramán 11, en Córdoba, donde se separaron claramente los manjares y se fue estipulando un orden de prelación entre ellos. Porque el humano es el animal ceremonioso, y este animal halla en la comida ocasión de mucha ceremonia y ritual; de hecho, si hay algo ahora severamente ritualizado, eso es la buena mesa.

El abogado Brillat-Savarin (1755-1826), el más célebre de los tratadistas de culinaria, hace una distinción interesante entre

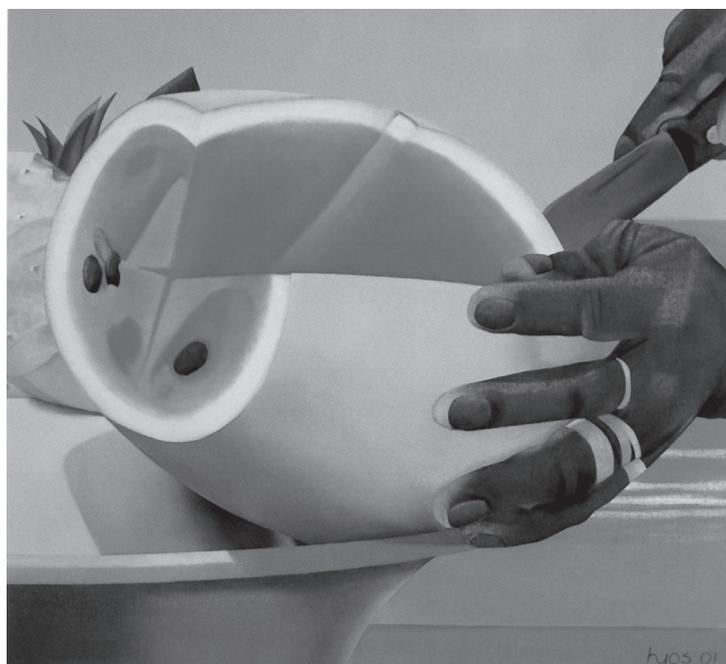
comida y buena mesa: “el placer de comer es común con los animales, el placer de la mesa es particular a la especie humana”, porque incluye, claro, el arreglo o composición del lugar, la disposición y ornato de la mesa, la elección, sobre todo, de comensales (que, según instruí el filósofo Kant, “no deben ser menos que las Gracias ni más que las Musas”) y, lo esencial, la exhibición del arte de cocinar. En suma, mesa es nutrición civilizada que muestra, con mayor energía que cualquier otra manifestación, nuestra procedencia cultural.

Cada chango en su mecate, nada más entrañable que nuestras únicas e intransferibles tradiciones gastronómicas. “Patria es lo que aprendemos a saborear en la infancia”, se ha dicho con razón. E inversamente, lo ajeno es la culinaria que nos es desconocida, y más si nos es totalmente desconocida.

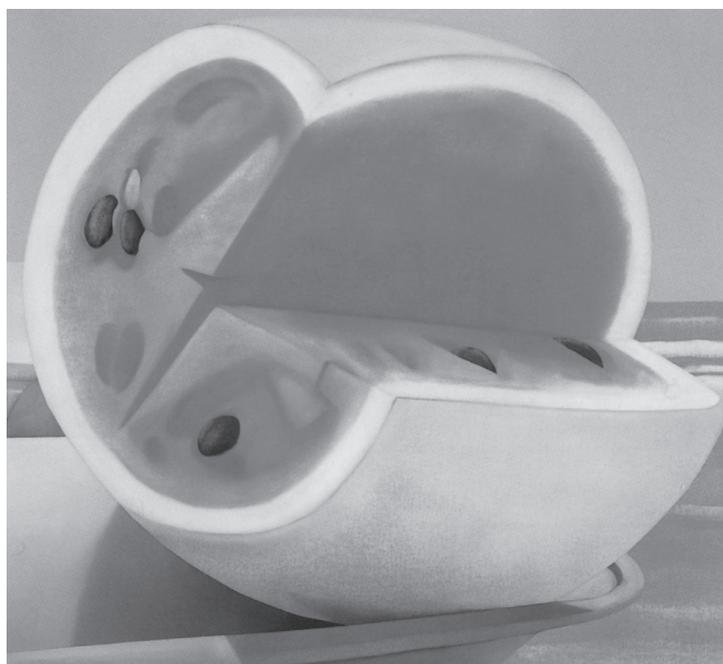
Apoo, noble quechua, visitó las fuerzas españolas de Pizarro, de vuelta fue inte-

rrogado por el inca Atahualpa. El rey preguntó qué comían los conquistadores, ¿comían la carne cruda o cocida? La comían muy cocida en ollas, le respondió, o también asada, bien asada, cosa que llamó la atención del inca que comía, tanto pescado, como carne, o crudos o secos, pero no bien cocidos. Luego, inquieto formuló la más temerosa pregunta etnológica, que si los españoles comían carne humana. Apoo contestó que no sabía, que los había visto comer de todo, patos, llamas, alpacas, palomas, venados, y que, además, ya preparaban tortillas de maíz, pero carne humana no, no sabía. Algunos conquistadores en México sí degustaron la carne humana, cuyo sabor, según parece, recuerda la carne de cerdo.

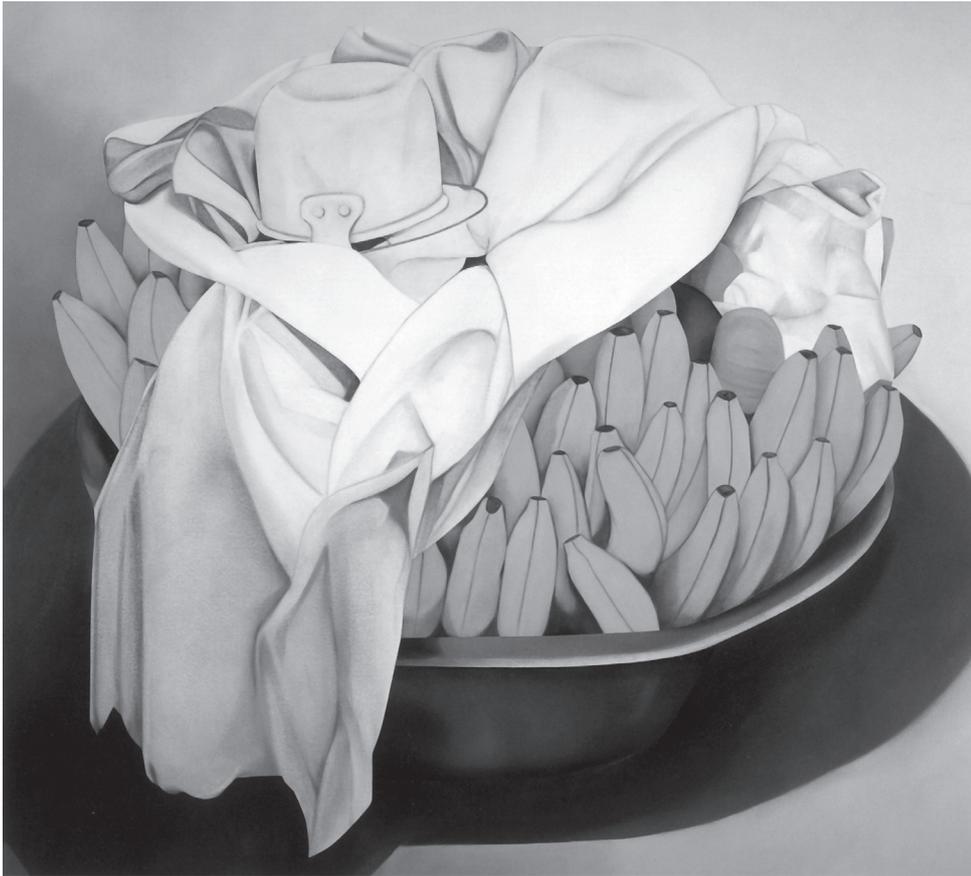
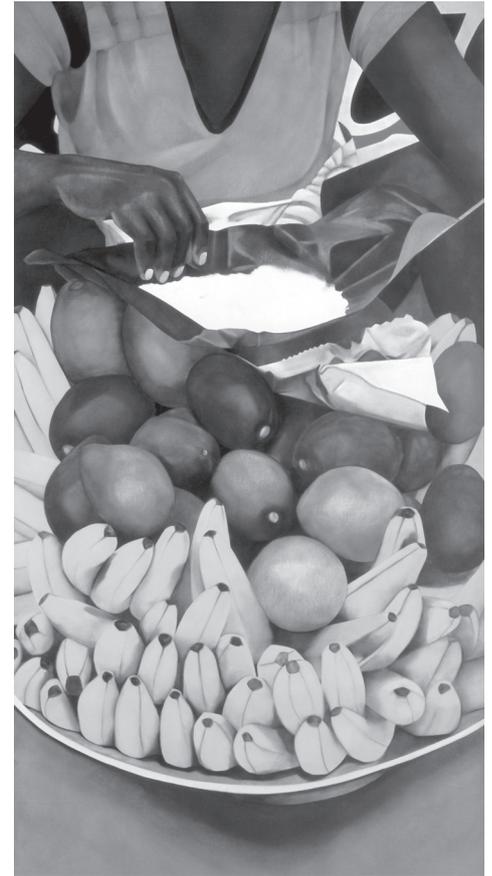
Tanto los incas como los nahuas han sido siempre gente en extremo parca y frugal en materia alimenticia, en tiempos remotos por razones éticas, en tiempos recientes por la escueta miseria en que están sumidos.



Ana Mercedes Hoyos, *El corte de la patilla I*, 2001



Ana Mercedes Hoyos, *El corte de la patilla II*, 2001

Ana Mercedes Hoyos, *Bazurto*, 1998Ana Mercedes Hoyos, *Bazurto*, 1995

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, la grande y profunda bullabesa, una chucruta densa como filosofía idealista alemana, ¿qué serían sin papa ni pimientos ni tomates?

Y, a propósito de paellas, el gran 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 gastronómica del cerdo que hallamos en la cocina española tiene según esto su origen en el intento de apartar de la mesa a judíos y mahometanos que tienen prohibido en su credo religioso el saboreo de ese noble animal.

El humano es el animal que eleva y refina la satisfacción de sus necesidades biológicas. De la ciega voluntad de apareo, por ejemplo, hace el dulce y selectivo amor erótico. De la obligación bestial de nutrirse hace el exigente arte gastronómico.

Junto con el lenguaje que habla, no hay nada más característico de un pueblo, de una etnia, de una cultura, que su peculiar cocina. Dilatadas aglomeraciones de cocineros

geniales perfectamente anónimos van depurando muy lentamente los guisos tradicionales de los pueblos, hasta hacerlos, con frecuencia, muy elaborados.

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.

Las recetas de cocina son a menudo secretos bien guardados que se transmitían de madres a hijas. La tradición culinaria es más que el conjunto de modos secretos de guisar: en la formación de una tradición de este tipo participan muy numerosos y diversos factores sociales.

Digo todo esto debido a que está propuesto, no sé si ya sea un hecho, que la cocina mexicana sea elevada a patrimonio de la humanidad, en su sección de bienes intangibles (bien que un mole de olla, por ejemplo, tiene de intangible lo que un cerdo cebado), por la UNESCO. Es la primera vez que una gastronomía nacional es distinguida con este galardón.

Me parece muy justo. La culinaria nacional es una especie de palimpsesto donde se acumulan las distintas épocas que ha vivido el país. Cada una es interesante y refinada a su modo; los insectos, por ejem-

plo, de la prehispánica, los postres de las monjas coloniales, los moles y adobos de las haciendas porfirianas y, sobre todo, el pueblo anónimo, siempre creativo, que ha ido sumando su buena sazón. La época moderna ha puesto también su grano de arena con variantes audaces de guisos tradicionales o inventos nuevos como, por ejemplo, la torta de tamal. Esta torta constituye, nada menos, el choque de dos culturas, la del maíz y la del trigo, si bien, claro, es un choque sabroso con atole caliente.

Nuestra gastronomía poco a poco va conquistando el paladar de Estados Unidos. La vanguardia es el guacamole, preparado ya muy frecuente en las mesas de por allá. Paso a paso pueden ir aprendiendo a comer. Su sándwich elemental, dos rebanadas de pan embarrados de mostaza con jamón u otro embutido en medio, ¿puede compararse con nuestras barrocas tortas compuestas con sus frijoles, jitomate, cebolla, chile, crema?

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 cocina, estaremos satisfechos. Gracias y buen provecho. **U**