

PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN HUMANA
ISSN 0124-4108 Número 8 diciembre de 2002
Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia pags. 123-126

En esta oportunidad veremos textos con enfoques muy diferentes aunque el alimento sea el común denominador: de un lado un plato muy provocativo, acerca de la mesa del renacimiento; sin grandilocuencias pero con sutil lenguaje se aprovecha el sentido del alimento como pretexto de analogías que se mueven entre lo picaresco y lo galante, además se recrea un arte culinario de gran reconocimiento que perdura hasta hoy, como es el de la cocina italiana. Octavio Paz por su parte, nos revela relaciones extraordinarias entre ciertos lugares, la gastronomía y sus derivaciones, con el tipo y las características de los habitantes de una época.

LA MUJER COMESTIBLE

Poggio Bracciolini

“Poggio Braccionili (1380-1459), uno de los principales eruditos latinos del Renacimiento, era de carácter jovial, generoso, mujeriego y

un gran *gourmet*. Cuando a la madura edad de cincuenta años se casó con Viaagia, una mujer treinta y tres años menor que él, la gente frunció el ceño. Pero luego de seis meses de matrimonio él escribió con gran entusiasmo sobre los encantos de su esposa. Ella era como una comida deliciosa, dijo, en la cual cualquier cambio o alteración afectaría el exquisito balance de los ingredientes. ¡La perfecta mujer comestible! Lo que Viaggia opinó no quedó registrado para la posteridad.

Diez y seis años más tarde una carta algo sarcástica enviada a Bartolomeo Roverella, arzobispo de Ravena, agradeciéndole el presente de cuatro pescados salados, evoca una imagen de armonía y calma doméstica con Poggio, Viaggia y sus seis niños disfrutando el regalo de higos y pescado en su confortable hogar de Roma.

Los pescados, “*quod schenales vocant*”, eran bacalaos secos

salados, "duros como trozos de madera pero sin mal sabor, en realidad, sin mucho sabor... aunque son muy agradables como aperitivo, y después de todo cualquier cosa que funcione así no puede ser tan mala.

CORREDORES DEL PODER

Bartolomeo Scappi

Como Martino, el mentor de Platina, Bartolomeo Scappi (aprox. 1500-1580) fue un cocinero profesional. Como *chef* de la nobleza y el papado, conoció exactamente la manera de atender pequeñas reuniones o inmensos banquetes estatales, que describe en su monumental *Opera* de 1570.

El banquete papal celebrado al caer la noche del viernes 31 de mayo (el día de Venus) en el jardín de Trastevere, fue una pequeña cena para unos pocos amigos, aproximadamente cuarenta, que incluyó sólo tres servicios. El primero ofrecía 26 platos, desde anchoas aderezadas hasta fresas frescas y crema de leche batida con azúcar. El segundo, compuesto por 24 platos, incluía habas tiernas en sus vainas (que probablemente se comían crudas con sal), alcachofas miniaturas cocidas en mantequilla con jugo de naranja amarga y pimienta, trozos de queso Parmesano y tajadas de almendras verdes frescas servidas sobre hojas de parra. El último servicio incluía 88 recipientes y 128 platos con frutas azucaradas, conservas, almendras endulzadas y piñones, y cajas con pasta de membrillo. La comida se

completaba con palillos perfumados y, para cada huésped, un ramo de flores de seda con tallos dorados.

En comparación, hubo otro banquete más formal, también en Trastevere, ofrecido por el cardenal Lorenzo Campeggio al emperador Carlos V, cuando visitó Roma en abril de 1536. Con acompañamiento musical, se presentaron ceremoniosamente a los huéspedes 200 platos diferentes. Cinco servicios fueron preparados con anticipación y siete provenían de la cocina. El primero incluyó 36 platos con bizcochos, mazapanes y pequeñas tartas de puré guisantes y frutas secas. Como era día de cuaresma, el primer servicio de cocina sólo constó de 14 platos, básicamente pescado (incluyendo tarta horneada de lampreas y capa asada fría, con azúcar y agua de rosas)".

RILEY, G. *La mesa del renacimiento.* Bogotá: Voluntad; 1995 (Serie *Recetas para hoy*); p. 17, 43.

HIGIENE Y REPRESIÓN

Octavio Paz

"La cocina norteamericana tradicional es una cocina sin misterio: alimentos simples, nutritivos y poco condimentados. Nada de trampas: la zanahoria es la honrada zanahoria, la papa no se ruboriza de su condición y el bistec es un jayán sanguinolento.

Transubstanciación de las virtudes democráticas de los Fundadores:

una comida franca, un platillo detrás del otro como las frases sensatas y sin afectación de un virtuoso discurso. A semejanza de la conversación entre los comensales, la relación entre las sustancias y los sabores es directa: prohibición de salsas encubridoras y aderezos que exaltan a los ojos y confunden al gusto. La separación entre alimentos es análoga a la reserva del trato entre los sexos, las razas y las clases. En nuestros países la comida es comunión y no sólo entre los convivios sino entre los ingredientes; la comida yanqui, impregnada de puritanismo, está hecha de exclusiones. La preocupación maniática por la pureza y el origen de los alimentos corresponde al racismo y al exclusivismo. La contradicción norteamericana —un universalismo democrático hecho de exclusiones étnicas, culturales, religiosas y sexuales— se refleja en su cocina. En esta tradición culinaria resultaría escandaloso nuestro culto por los guisos sombríos y pasionales como los moles —espesas y suntuosas salsas rojas, verdes y amarillas. También lo sería el lugar de elección que tiene en nuestra mesa el *huittlacoche* que además de ser una enfermedad del elote, es un alimento de color negro. O nuestro amor por los chiles y las mazorcas de maíz, ellos del verde perico al morado eclesiástico y ellas del dorado solar al azul nocturno. Colores violentos como los sabores. Los norteamericanos adoran los colores y los sabores tiernos y frescos. Su cocina es como pintura al agua o al pastel.

La cocina norteamericana teme a las especias como al diablo pero se revuelcan en pantanos de crema y mantequilla. Orgías de azúcar. Oposiciones complementarias: la sencillez y la sobriedad casi apostólicas del *lunch* frente a los placeres sospechosamente inocentes y pregenitales del *ice-cream* y el *milk-shake*. Dos polos: el vaso de leche y el vaso de whiskey. El primero afirma la primacía del *home* y de la madre. Las virtudes del vaso de leche son dobles: es un alimento sano y nos devuelve a la infancia, Fourier odiaba el *repas familiar*, imagen de la familia en sociedad civilizada, diaria ceremonia del tedio oficiada por una padre tiránico y una madre fálica. ¿Qué habría dicho del culto al vaso de leche?

En cuanto al *whiskey* y al gin: son bebidas para solitarios e introvertidos. Para Fourier, la Gastosofía no sólo era la ciencia de la combinación de los alimentos sino de los convivios: a la variedad de los manjares debería corresponder la de los participantes en la comida. Los vinos, licores y alcoholes son el complemento de la comida y, así, tienen por objeto estimular las relaciones y las uniones que se anudan en torno a una mesa. Al revés del vino, el pulque, la champaña, la cerveza y el vodka, ni el *whiskey* ni el gin acompañan a la comida. Tampoco son aperitivos ni digestivos. Son bebidas que acentúan el retraimiento y la insociabilidad. En una edad gastrosófica su reputación no sería grande. La afición universal que se les profesa revela la situación de

nuestra sociedades, oscilantes entre la promiscuidad y la soledad.

La ambigüedad y la ambivalencia son recursos que desconoce la cocina norteamericana. En esto, como en tantas otras cosas, es el antípoda de la francesa, hecha de matices, variaciones y modulaciones de una delicadeza extrema. Tránsitos de una sustancia a otra, de un sabor a otro; hasta el vaso de agua, en una suerte de eucaristía profana, se transfigura en un cáliz erótico:

***Ta léure contre le cristal
Georgée á gorgée y compose
Le souvenir pourpre et vital
De la moins éphémère rose.***

Lo contrario también de la cocina mexicana y de la hindú, cuyo secreto es el choque de sabores: lo fresco y lo picante, lo salado y lo dulce, lo cálido y lo ácido, lo áspero y lo delicado. El deseo es el agente activo, el productor secreto de los cambios, trátase del transito de un sabor a otro o del contraste entre varios. El deseo, lo mismo en gastronomía que en erótica, pone en movimiento a las sustancias, los cuerpo y las sensaciones: es la potencia que rige enlaces, las mezclas y las transmutaciones. Una cocina razonable en la que cada sustancia es lo que es y el que se

evitan tanto las variaciones como los contrastes, es una cocina que ha excluido al deseo.

El placer es una noción (una sensación) ausente de la cocina yanqui tradicional. No el placer sino la salud, no las correspondencias entre los sabores sino la satisfacción de una necesidad: éstos son sus dos valores. Uno es físico y el otro es moral; ambos están asociados a la idea del cuerpo como trabajo. A su vez el trabajo es un concepto a un tiempo económico y espiritual: producción y redención. Estamos condenados a trabajar y el alimento repara el cuerpo de la pena del trabajo. Se trata de una verdadera *reparación*, tanto en el sentido físico como en el moral. Por el trabajo el cuerpo paga su deuda: al ganar su sustento físico gana también su recompensa espiritual. El trabajo nos redime y el siglo de esa redención es la comida. Un signo activo en la economía espiritual del hombre: el alimento restaura la salud corporal y la del alma. Si los alimentos nos dan la salud física y la espiritual, se justifica la exclusión de las especias por razones morales e higiénicas: son los signos del deseo y son indigestas".

Paz, O. El ogro filantrópico: historia política 1971-1978. México: Joaquín Ortiz; 1979; p. 215-218