

*un buen casado  
gastronómico:  
literario e  
histórico*

Fieles a la consigna de buscar eventos en los que los alimentos y los procesos a que son sometidos sean vistos desde una perspectiva no nutricional, en los que se vuelvan un pretexto para degustar otros placeres, no ya estomacales sino del espíritu, es que presentamos para el deleite de mentes ávidas de encontrarse en otras sensibilidades, la propuesta hecha por dos grandes escritores de gran vigencia en la actualidad: Ítalo Calvino y Umberto Eco.

Calvino, un cubano descendiente de italiano, nacido en 1923 y fallecido en 1985, autor de una vastísima obra, inédita aún gran parte, es reconocido dentro de la literatura por su gracia y derroche descriptivo; Eco, escritor y semiólogo italiano, de gran actividad productiva es cautivado y cautivador por el mundo de las significaciones; Calvino entretenido y minucioso; Eco paradigmático y profundo; el primero se asoma a la quesería y nos atrapa con lo que allí encuentra; el segundo, pone en el lugar

que le corresponde, al popular frijol, rescatándolo de la cotidianidad de la mesa para seguirle la pista en las encrucijadas de la historia. El siguiente es pues un buen casado gastronómico: literario e histórico.

### **PALOMAR HACE LAS COMPRAS**

El museo de los quesos

"La quesería se presenta a Palomar como una enciclopedia a un autodidáctica: podría memorizar todos los nombres, intentar una clasificación según las formas – de jabón, de cilindro, de cúpula, de bola–, según la consistencia–seco, mantecoso, cremoso, veteado, compacto– según los materiales extraños que intervienen en la corteza o en la pasta –pasas de uva, pimienta, nueces, sésamo, hiervas, moho– pero esto no lo acercaría un paso al verdadero conocimiento que reside en la experiencia de los sabores, hecha de memoria y de imaginación

*Este negocio es un diccionario; la lengua es el sistema de los quesos en su conjunto*

juntas, y solamente a partir de ella podría establecer una escala de gustos y preferencias y curiosidades y exclusiones.

Detrás de cada queso hay un pastizal de un verde diferente bajo un cielo diferente: prados con una costra de sal que las mareas de Normandía depositan cada noche; prados perfumados de hierbas aromáticas al sol ventoso de Provenza; hay diferentes rebaños con sus estabulaciones y trashumancias; hay secretos de elaboración transmitidos a través de los siglos. Este negocio es un museo: el señor Palomar visitándolo siente, como en el Louvre, detrás de cada objeto expuesto la presencia de la cavilación que le ha dado forma y que de él toma forma.

Este negocio es un diccionario; la lengua es el sistema de los quesos en su conjunto: una lengua cuya morfología registra declinaciones y conjugaciones en innumerables variantes, y cuyo léxico presenta una riqueza inagotable y matices de significado, como todas las lenguas nutridas del aporte de cien dialectos. Es una lengua hecha de cosas; la nomenclatura es sólo su aspecto exterior, instrumental; pero, para el señor Palomar, apoderarse un poco de la nomenclatura sigue siendo siempre la primera medida que debe adoptar si quiere detener un momento las cosas que se deslizan delante de sus ojos.

Saca del bolsillo una libreta, un lápiz, comienza a escribir nombres, a indicar junto a cada nombre algunas que permitan evocar la imagen en la memoria; trata incluso de trazar un boceto sintético de la forma. Escribe *pavé d'Airvault*, anota «moho verde», dibuja un paralelepípedo chato y en un lado anota «4 cm *circa*»; escribe St. Maure, anota «cilindro gris granuloso con un palito dentro» y lo dibuja, midiéndolo a simple vista «20 cm», después escribe *Chabichou* y dibuja un pequeño cilindro.

-¡ Monsier! ¡ Huhu! ¡Monsieur!

Una joven quesera vestida de rosa está delante de él, absorto en su libreta. Es su turno, le toca a él, en la fila a sus espaldas todos observan su incongruente comportamiento y sacuden la cabeza con el aire entre irónico e impaciente con que los habitantes de las grandes ciudades consideran el número cada vez mayor de débiles mentales que dan vueltas por las calles.

El pedido elaborado y goloso que tenía intención de hacer se le escapa de la memoria; balbucea; condesciende a lo más obvio, a lo más trivial, a lo más publicitado, como si los automatismos de la civilización de masas no esperaran sino ese momento suyo de incertidumbre para volver a tenerlo a su merced.

CALVINO, Ítalo. Palomar. Madrid: Ediciones Siruela, 1994. p.69-70.

*No conozco la historia de los frijoles en otros continentes, pero estoy seguro de que sin los frijoles europeos su historia podría haber sido diferente*

### **De cómo el frijol salvó la civilización.**

"Pero de lo que en verdad deseo hablar es de los frijoles, pero no sólo de los frijoles sino de las alverjas y las lentejas. Todos estos frutos de la tierra son ricos en proteína vegetal, como lo sabe quien se pone en una dieta de poca carne, pues el nutricionista con seguridad insistirá en que un buen plato de lentejas o de alverjas secas tiene el mismo valor nutritivo que un buen trozo de carne jugosa. Pues bien; en aquella remota Edad Media, los pobres no comían carne, a no ser que se las arreglaran para levantar algunas gallinas o se dedicaran a la cacería ilegal (los animales de los bosques eran propiedad de los señores). Y, tal como lo mencioné antes, la pobreza de esta dieta engendró una población mal alimentada, delgada, enfermiza, de baja estatura e incapaz de atender sus cultivos. Por eso, la generalización del cultivo de las leguminosas, que comenzara a darse en el siglo X, tuvo un gran efecto en Europa. Los trabajadores pudieron comer más proteína; como consecuencia de

ello se fortalecieron, vivieron más largo, engendraron más hijos y repoblaron un continente.

¿Y qué de los no europeos? No conozco la historia de los frijoles en otros continentes, pero estoy seguro de que sin los frijoles europeos su historia podría haber sido diferente, así como la historia comercial de Europa lo habría sido sin la seda china o las especias de la India.

Pero más que todo me parece que la historia de los frijoles tiene bastante importancia para nosotros ahora. Primero, nos dice que a los problemas ecológicos hay que tomarlos con seriedad. Segundo, hemos sabido desde hace mucho tiempo que si Occidente comiese arroz moreno sin trillar, con todo y cáscara (dicho sea de paso, es delicioso), consumiríamos menos alimentos y mejores.

¿Mas quién piensa en estas cosas? Todos dirán que el principal invento del milenio es la televisión o el microchip. Pero qué bueno sería aprender a aprender algo también de la Edad Oscura".

ECO, Humberto. De cómo el frijol salvó la civilización. En: Revista Universidad de Antioquia. Medellín 1999:258;39-40.