

Teresita Alzate Yepes

Profesora de la Escuela de Nutrición y
Dietética. Universidad de Antioquia
E-mail: talzate@pijaos.udea.edu.co

Cuando se habla de cultura alimentaria, el común de las veces pasamos de largo por lo que estas cortas palabras expresan. No nos detenemos a escudriñar lo que significa cultura y la insondable profundidad que representa, sobre todo cuando se refiere a lo que se constituye por efecto del hábito, en alimento.

Muy variadas son las huellas sensoriales que desde los albores de la vida nos acompañan: los olores de succulentos guisos, el sonido de los trastos en la cocina, la vajilla para las visitas, la espuma que se desborda en una taza de chocolate, la sazón que produce antojo, o el ritual de la comida familiar en un día especial; todas ellas poco a poco marcan... van desplegando sus efectos en el devenir solitario y también el colectivo...hasta el ocaso.

En los textos que a continuación leeremos se encuentran dos expresiones singulares y elocuentes de lo que la comida en términos de cultura expresa y reproduce, constituyéndose en parte de ese conjunto de hechos comunes a una gran masa de personas, al margen de las es-

tructuras sociales, que difundidos en su seno, constituyen esencia de su identidad.

“CALDO DE COLITA DE RES

Ingredientes

- 2 Colitas de res
- 1 Cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 jitomates
- de hilo de ejotes
- 2 papas
- 4 chiles moritas

Manera de hacerse:

Las colitas partidas se ponen a cocer con un trozo de cebolla, un diente de ajo, sal y pimienta al gusto. Es conveniente poner un poco más de agua de la que normalmente se utiliza para un cocido, teniendo en cuenta que vamos a preparar un caldo. Y un buen caldo que se respete tiene que ser caldoso, sin caer en lo aguado.

Los caldos pueden curar cualquier enfermedad física o mental, bueno, el menos ésta era la creencia de Chenchá y Tita, que por mucho tiempo no le había dado el crédito

suficiente. Ahora no podía menos que aceptarla como cierta.

Hacía tres meses, al probar una cucharada de caldo que Chenchá le preparó y le llevó a la casa del doctor John Brown, Tita había recobrado toda su cordura.

Estaba recargada en el cristal, viendo a través de la ventana a Alex, el hijo de Jhon, en el patio, corriendo tras unas palomas.

Escuchó los pasos de John subiendo las escaleras, esperaba con ansia su acostumbrada visita. Las palabras de John eran su único enlace con el mundo. Si pudiera hablar y decirle lo importante que era para ella su presencia y su plática. Si pudiera bajar y besar a Alex como al hijo que no tenía y jugar con él hasta el cansancio, si pudiera recordar cómo cocinar tan siquiera un par de huevos, si pudiera gozar de un platillo cualquiera que fuera, si pudiera... volver a la vida. Un olor que percibió la sacudió. Era un olor ajeno a esta casa. John abrió la puerta y apareció ¡con una charola en las manos y un plato con caldo de colita de res!

¡Un caldo de colita de res! No podía creerlo. Tras John entró Chenchá bañada en lágrimas. El abrazo que se dieron fue breve, para evitar que el caldo se enfriara. Cuando dio el primer sorbo, Nacha llegó a su lado y le acarició la cabeza mientras comía, como lo hacía cuando de niña ella se enfermaba y la besó repetidamente en la frente. Ahí estaban, junto a Nacha, los juegos de su infancia en la cocina, las salidas al

mercado, las tortillas recién cocidas, los huesitos de chabacano de colores, las tortas de Navidad, su casa, el olor que despedía la cebolla, las lágrimas hicieron su aparición. Lloró como no lo hacía desde el día en que nació. Qué bien le hizo platicar largo rato con Nacha. Igual que en los viejos tiempos, cuando Nacha aún vivía y juntas habían preparado infinidad de veces caldo de colita. Rieron al revivir esos momentos y lloraron al recordar los pasos a seguir en la preparación de esta receta. Por fin había logrado recordar una receta, al rememorar como primer paso, la picada de la cebolla.

La cebolla y el ajo se pican finamente y se ponen a freír en un poco de aceite; una vez que se acitronan se les incorporan las papas, los ejotes y el ajitamate picado hasta que se sazonen.

John interrumpió estos recuerdos al entrar bruscamente en el cuarto, alarmado por el riachuelo que corría escaleras abajo.

Cuando se dio cuenta de que se trataba de las lágrimas de Tita, John bendijo a Chenchá y a su caldo de colita por haber logrado lo que ninguna de sus medicinas había podido: que Tita llorara de esa manera. Apenado por la intromisión, se dispuso a retirarse. La voz de Tita se lo impidió.

Esa melodiosa voz que no había pronunciado palabra en seis meses.

-¡John! ¡No se vaya, por favor!"

Esquivel L. Caldo de colita de res. En: Como agua para chocolate. Madrid: Mondadori, 1990. p.109-110.

LA COMIDA DESCENTRADA

“El *sukiyaki* es un guiso del que se conocen y reconocen todos los elementos, ya que se hace ante uno mismo, sobre la misma mesa, sin moverse del sitio, mientras se lo come. Los productos crudos (bien pelados, lavados, revestidos ya de una desnudez estética, brillante, coloreada, armoniosa como un vestido primaveral: *El color, la finura, el toque, el efecto, la armonía, el incentivo todo se encuentra allí*, diría Diderot) son reunidos y llevados en una bandeja; lo que le llega a uno es la esencia misma del mercado, su frescor, su naturalidad, su diversidad y hasta la clasificación que convierte a la simple materia en la promesa de un acontecimiento: recrudescencia del apetito unida a ese objetivo mixto que es el producto del mercado, a la vez accesible a la posesión popular: hojas comestibles, verduras, cabellos de ángel, cuadrados cremosos de pasta de soja, yema cruda de huevo, carne roja y azúcar blanco (alianza infinitamente más exótica, más fascinante o más repugnante, en tanto que visual, que el simple agrídulce de la comida china, que está cocida y en la que el azúcar no se ve, salvo en el reluciente acaramelado de ciertos platos “lacados”), todas estas cosas crudas, en principio ligadas, compuestas como en un cuadro holandés en el que ellas mantuvieran el cerco de un trazo, la firmeza elástica del pincel y el barniz coloreado (el cual a la luz de la escena, al ungüento con que se recubre el cuadro o al alumbrado del museo), poco a poco transportadas en la gran olla

en que se cuecen ante vuestros ojos, pierden sus colores, sus formas y su discontinuidad, se ablandan, se desnaturalizan, viran hacia ese rojizo que es el color esencial de la salsa; a medida que uno toma con la punta de sus palillos algunos fragmentos de este guiso completamente nuevo, otras “crudezas” vienen a reemplazarlos. Este vaivén lo preside una camarera, la cual, situada un poco aparte detrás de uno, armada de largos palillos, alimenta alternativamente la fuente y la conversación: es toda una pequeña odisea de la comida, que se vive con la mirada... se asiste al Crepúsculo de lo Crudo.

Lo crudo, como se sabe, es la divinidad tutelar de la comida japonesa: todo le está consagrado, y si la cocina japonesa se hace siempre *delante* de quien va a comer (sello fundamental de esta cocina) es porque quizá importa consagrar a través del espectáculo la muerte de lo que se honra. Esto que se honra en lo crudo (término que curiosamente empleamos en singular para denotar la sexualidad del lenguaje, y en plural para nombrar la parte exterior, anormal y un tanto tabú de nuestros menús), no es, según parece, como entre nosotros, una esencia interior del alimento, la plétora sanguínea (la sangre es símbolo de la fuerza y de la muerte) de la que recogiéramos, por transigración la energía vital (entre nosotros, lo crudo es un estado fuerte de la comida, como lo muestra metonímicamente la condimentación intensiva que se le impone al filete tártaro). La “crudeza” japonesa es

esencialmente visual; denota un cierto estado coloreado de la carne o del vegetal (entendiéndose que el color nunca se agota por un catálogo de matices, sino que remite a toda una tactilidad de la materia; así, el *sachimi* despliega menos colores que resistencias: aquellas que varían la carne de los pescados crudos, haciéndola pasar, a lo largo del plato, por los estados de la lacia, fibrosa, elástica, compacta, áspera, resbaladiza). Totalmente visual (pensada, concertada, manejada para la vista, e incluso para una vista de pintor, de grafista), la comida de allá dice no ser profunda: la sustancia comestible carece de corazón precioso, de fuerza enterada, de secreto vital: ningún plato japonés está provisto de un *centro* (centro alimentario constituido entre nosotros por el rito de ordenar la comida, rodear o encorsetar los manjares); todo en ella es ornamento de otro ornamento. En primer lugar, porque sobre la mesa, sobre el plato, la comida siempre es una colección de fragmentos, ninguno de los cuales

parece privilegiado en un orden de ingestión: comer no es respetar un menú (un itinerario de platos), sino tomar, con un ligero toque de palillos, ya que un color, ya otro, a merced de una especie de inspiración que aparece en toda su lentitud como el acompañamiento desligado, indirecto, de la conversación (que puede ser muy silenciosa); y en segundo lugar, porque esta comida -y he aquí su originalidad- une en un sólo tiempo, el tiempo de preparación y el de su consumición; el *sukiyaki*, plato interminable de hacer, de consumir, y, si puede decirse, de "conversar", no por dificultad técnica, sino porque es propio de su naturaleza agotarse a medida que le cuece, y consecuentemente *repetirse*, el *sukiyaki* no tiene de notable más que su partida (este plato pintado con alimentos que se apartan); "partida", no hay ya momentos o lugares distintivos: se vuelve descentrado, como un texto ininterrumpido".

Barthes R. La comida descentrada. En: El imperio de los signos. Madrid: Mondadori, 1991. p.31-36.