

GRACIELA AUDERO

GASTRONOMÍA & CO.

PRÓLOGO DE ENRIQUE BUTTI



ediciones  UNL

Gastronomía & Co.

GRACIELA AUDERO

Gastronomía & Co.



COLECCIÓN
ITINERARIOS

.....

Audero, Graciela
Gastronomía & Co / Graciela Audero ;
prólogo de Enrique M. Butti.
- 2a ed revisada. - Santa Fe :
Ediciones UNL ; Ciudad Autónoma
de Buenos Aires : Eudeba, 2019.
186 p. ; 22 x 14 cm. - (Itinerarios)

ISBN 978-987-749-141-8

1. Gastronomía. 2. Historia.
3. Patrimonio Cultural.
I. Butti, Enrique M., prolog. II. Título.
CDD 641.013

.....

ESTA TIRADA DE 600 EJEMPLARES
SE DIAGRAMÓ Y COMPUSO
EN EDICIONES UNL Y SE IMPRIMIÓ
EN DOCUPRINT SA, GARÍN,
BUENOS AIRES. ARGENTINA,
MARZO DE 2019.

Queda hecho el depósito
que marca la Ley 11723.
Reservados todos los derechos.

IMPRESO EN ARGENTINA
PRINTED IN ARGENTINA

x Sugerencias y comentarios:
editorial@unl.edu.ar

Consejo Asesor
de la Colección Itinerarios:

Claudio Lizárraga

Daniel Comba

Ivana Tosti

María Lucila Reyna

Germán Prósperi

Analía Gerbaudo

Marcelino Maina

Enrique Butti

Dirección editorial

Ivana Tosti

Coordinación editorial

Ma. Alejandra Sedrán

Corrección

Laura Prati

Diagramación de interior y tapa

Alina Hill

© Graciela Audero, 2019.

© del prologuista, Enrique Butti, 2019.



© ediciones**UNL**, 2019.

© **EUDEBA**, 2019.

Queda hecho el depósito
que marca la Ley 11723.

Reservados todos los derechos.

www.unl.edu.ar/editorial
www.eudeba.com.ar

PRÓLOGO INTERESADO

Enrique Butti

Antes incluso de atisbar la existencia de los géneros literarios que el destino le reservaba para ocupar su futuro, el niño conoció en su casa de inmigrantes italianos un género por entonces tan y más despreciado por las academias que el policial o el de las novelitas rosas. Los llamaban «libros de la cocina» y tenían su lugar entre las ollas: *El cocinero práctico* y *Doña Petrona*, henchidos por guardar entre sus páginas los folletos que enviaban gratis marcas como *Royal*, *Maizena*, *Quaker Oats* o *El Quillá*. Esos libros eran para el niño motivos de ensoñación: las imágenes de tortas maravillosas, los títulos hechiceros de algunas recetas, los consejos ingeniosos (la manera de moldear albondiguillas, de quitar manchas de aceite y orín o de curar el hipo).

Uno de esos libros era *La cocinera criolla*. El que estaba en la casa era la decimosexta edición, y aunque publicado en Barcelona, el prólogo firmado por la autora, Marta, estaba fechado en Santa Fe, en 1928. Cuando el chico se hizo periodista buscó pistas que le revelaron finalmente que Marta no existía y que se llamaba Mercedes Cullen de Aldao. Una descendiente, Micaela Aldao de Vallejos, le contó que Mercedes había sido una mujer de una vitalidad y generosidad increíbles; supo recaudar fondos para la construcción de una capilla en el hospital público de Santa Fe, que en su tiempo resaltaba como una catedral, y con ese propósito organizó fiestas insólitas, como aquélla en que hizo traer gondolas y gondoleros venecianos para que dieran vueltas en torno del Parque Oroño que después borrarían las inundaciones. Su

célebre libro también tenía una historia singular: Mercedes se unió a una peregrinación nacional que en el Año Santo de 1900 cruzó el océano hacia Roma, y ahí, durante la larga travesía, con el objetivo de una publicación que redituara fondos para fines benéficos, fue recolectando en el amplio espectro de feligresas las recetas típicas de cada zona del país: las empanadas sanjuaninas, salteñas, cordobesas... «Por eso», concluía la informante, «ella, que era muy honesta, nunca quiso firmar el libro con su nombre, y monseñor Romero, que acompañaba a la comitiva, le sugirió el seudónimo de Marta, porque Marta había sido la cocinera del Señor. El libro fue cambiando en las distintas ediciones; había recetas que requerían tres o seis docenas de huevos, todo un gallinero, y desde la época en que se creó el Bromatológico se prohibió la última parte con recetas para enfermos por considerárselas prácticas de curanderismo, algo absurdo porque eran recetas del tío José, que era médico. En casa nunca se comía la misma comida durante el año, porque había que probar todas las recetas del libro; al final, siempre, sal de fruta *Eno* en copas de *baccarat*. ¿Y sabe una cosa increíble? La autora del libro no era capaz de hacer ni un huevo frito».

Aunque la diferencia con aquellos libros suponga un salto como el que media entre la *Odisea* y el *Ulises* de Joyce, la catalogación de los títulos de Graciela Audero sigue siendo la de «Libros de cocina», con ingredientes que hacen acopio de las iluminaciones de nuestro tiempo: las de la semiología, la antropología, la historia... El todo sazonado con especias que, como las que movieron a ejércitos e imperios y a Colón llegar a América, resultan ser aquí las que los siglos movieron a que el espíritu humano dedicara su pasión a la literatura y al arte, como Audero explicitó en su libro anterior, *Arte y comida*, ya ineludible en la mejor bibliografía gastronómica y en la mejor bibliografía sobre historia del arte.

También estas páginas abundan en recorridos por las obras y biografías de quienes representaron o experimentaron con fervor

especial algún aspecto de esa materia prima que Dios o la mecánica o la fatalidad ha decidido que requiera el funcionamiento de nuestra fisiología, elevándola a algún nuevo estadio de placer. De placer, o de sabiduría, desde luego con todas las penurias y todos los excesos posibles, de los cuales también *Gastronomía & Co.* abunda en testimonios.

Graduada en Historia, Graciela Audero, se suma a la mejor transformación que el presente operó sobre la forma de mirar el pasado, y que en líneas generales tiene que ver con centrar la atención en la vida cotidiana, en el hombre común aunque sea Napoleón y en el rincón más íntimo de una casa o de un castillo. Ella misma ha revelado que el nacimiento de su pasión fueron los artículos de crítica gastronómica que leyó en su etapa de estudiante en Francia: los de James de Coquet, en *Le Figaro*, y los de Robert de Courtine, en *Le Monde*, ambos en la tradición de quienes individualiza como creadores de este género literario: Grimod de la Reynière y Brillat-Savarin.

De la constelación de disciplinas–ingredientes que avistamos resplandecer en los ensayos de Audero hay sin embargo una definitiva, imponderable pizca de algo que como todo buen maestro cocinero se empecina en ocultar, una misteriosa pizca de algo esencial que otra vez resalta en la reedición de este libro, y que tiene que ver con el encantamiento y la seducción constantes, párrafo a párrafo, ejercitados sobre el lector–comensal, y de los que apenas puede conjeturarse que conciernen al arte de la escritura.

No puedo terminar sin una confesión: afortunado vecino de Graciela Audero, he podido constatar sus dones culinarios y su ciencia en lograr que cada cena se transforme en una fiesta, de manera que la única justificación y el único verdadero motivo de este innecesario y nunca suficientemente elogioso prólogo es ser merecedor de otra invitación para acercarme a su mesa. 🍷

PRESENTACIÓN

Graciela Audero

Pasaron más de ocho años de la primera edición de este libro. He corregido ciertos datos y suprimido algún capítulo porque la gastronomía es un arte que sigue la evolución de prácticas y representaciones alimentarias, de costumbres de la mesa, de hechos sociológicos; desde la Antigüedad, la manera de alimentarse y cocinar evoluciona sin cesar.

No son recetas de cocina ni críticas gastronómicas sino los textos históricos y literarios que leí, incansablemente, para enseñar la historia y la literatura de Francia los que conforman la trama de este libro. De Le Goff a Zola, de Duby a Sartre, pasando por Barthes y Flaubert, he encontrado, en unos, informaciones científicas y, en otros, informaciones marginales sobre mutaciones y permanencias, evoluciones y tendencias de la alimentación, la cocina y la gastronomía de Occidente en todas las épocas y hasta nuestros días.

Texto de textos sobre un tema que puede parecer anecdótico o trivial. Sin embargo, he considerado que la gastronomía es un hecho social, que la cocina francesa ha influido internacionalmente y, sobre todo, que los modelos alimentarios en el tiempo y el espacio occidentales son parte importante de la genealogía gastronómica argentina. Sus capítulos no constituyen una comida interminable, ya que permiten el picoteo de la lectura. Se puede comenzar leyendo el último y seguir con el primero o leer el quinto y el sexto. No es preciso leerlos de modo lineal del primero

al último. Cada lector puede componer su recorrido de manera libre y reversible. A la vez, sus temas solo se proponen acercar referencias que podrán completarse en juegos intertextuales e hipertextuales. 🐣

«El hombre es un omnívoro que se nutre
de carnes, de vegetales y de imaginario»

Claude Fischler, *L'omnivore*, 1990.



«La comida es un hecho social total alrededor del cual
se pueden convocar metalenguajes variados:
los de la fisiología, la química, la geografía, la historia,
la economía, la sociología, la semiología»

Roland Barthes, *Lecture de Brillat-Savarin*, 1975.



El pan

EL PAN fue uno de los dos pilares del consumo en la civilización occidental hasta el siglo XX; el otro fue el vino.

El origen del pan se remonta a la utilización del trigo y de las gramíneas en la alimentación humana, cuando cazadores, pescadores y recolectores omnívoros empezaron a respetar las tierras cubiertas por cereales salvajes y, luego, a cultivarlos. Según los historiadores, la domesticación de los cereales tuvo lugar en la región de Oriente Medio o el Creciente Fértil, considerada «cuna de la civilización», diez milenios a. c., pero hallazgos localizados recientemente en un asentamiento de cazadores-recolectores en el mar de Galilea ubican los albores de la agricultura 23 000 años atrás, 11 000 años antes de la fecha en que los historiadores datan los primeros intentos del hombre por cultivar cereales.¹

De todos los cereales más o menos «panificables» —arroz, mijo, avena, cebada, centeno, maíz—, el trigo es el que mejor se presta para la panificación y el más nutritivo.

No sabemos cómo consumieron los hombres los primeros granos de trigo. Ignoramos si los comieron crudos o cocidos. Solo sabemos que la primera preparación culinaria fue el grano molido, mezclado con agua y hervido: la papilla cuyo

1. Revista *Plos One* (julio de 2015). Estados Unidos: Public Library of Science. Disponible en: <http://www.plosone.org>

principio es el mismo de la polenta o el porridge. Cocida hasta que perdía toda el agua, la papilla se transformaba en una galleta plana y compacta, con muchas variantes en el mundo antiguo, desde China hasta África. Cocinadas sobre piedras calentadas en las brasas, bajo las cenizas, sobre placas de metal y, posteriormente, en el horno, las galletas son las antecesoras de los panes.

Incontestable progreso técnico en la historia de la alimentación, la panificación no implica que el arte gastronómico no se haya afirmado, en etapas anteriores, con preparaciones delicadas a base de cereales: polenta, cuscús, tortillas y panqueques.

La invención por azar del pan levado, alrededor del año 1800 a. c., se atribuye a los egipcios. Del descubrimiento de la fermentación surgió la idea de incorporar levadura a la masa para obtener un pan liviano y esponjoso, que satisface menos y se digiere mejor que las galletas.

Y la masa fermentada permitió distinguir entre cereales «panificables» y otras sustancias que no son ni cereales ni granos. Entre los panes que levantan mal o no levantan se encontraban los preparados con mijo, sarraceno y arroz y, también, los hechos con porotos, habas, lentejas, castañas, bellotas, raíces, helechos, líquenes, cáscaras y hasta tierra, arcilla, pizarra y huesos molidos.

Los hebreos, por mucho tiempo pastores, conocieron el gusto del pan levado junto a los egipcios. Expulsados de Egipto, se dice que, en el Éxodo, llevaron consigo masa sin levar y la cocinaron como galletas. Del recuerdo del Éxodo y del cruce del Mar Rojo, y para conmemorar estos acontecimientos, Moisés prescribió a su pueblo que no comiese pan levado durante siete días, en Pascua, sino pan ácimo. Sin embargo, se sospecha que la prescripción atribuida a Moisés

se remonta a un tabú más antiguo, de carácter igualmente importante: el del pan sagrado, exento de la corrupción de la fermentación, que debe ofrecerse puro a Yahvé, y que se convertirá, en forma de hostia, en el cuerpo de Dios, nacido en Belén, palabra que significa «la casa del pan». De manera que el pan ácimo quedó como el pan ritual, mientras que el pan propiamente dicho, el levado, devino «profano».

Pero fueron los griegos los que introdujeron el pan en la historia de la alimentación y de la gastronomía. En Grecia, al comienzo de nuestra era, se reunieron todas las condiciones para alcanzar un progresivo refinamiento en la fabricación del pan: el perfeccionamiento de la molienda, la adopción del horno grande (el horno actual de panadería es parecido al del siglo VI a. C.), y la idea de mezclar en el pan toda clase de hierbas y granos, aceites y frutas con perfumes y sabores sutilmente dosificados.

La adopción de la panadería griega por parte de los romanos fue considerada entre los factores de la decadencia del Imperio, atribuidos a la influencia helénica por Catón el Censor, que exigió en vano el retorno de los romanos a la papilla. El aporte latino a la panadería consistió en el pan de Piceno, composición extraña en la que junto a un cereal se mezclaba una especie de arcilla y que, según Plinio el Viejo, comían remojado en leche con miel.

No es posible tratar la harina y sus usos en la Antigüedad sin mencionar la pastelería: ¿cómo era el arte pastelero grecorromano? Ignoraba las sutilezas de masas como la del bizcochuelo, la bomba, la hojaldre, la levada, la quebrada...

En general, la pastelería griega adoptada por la romana se parecía a la que, todavía hoy, encontramos en África del norte, los Balcanes, Medio Oriente: masa hecha con harina, aceite y miel, con el agregado de especias. La cocción por

excelencia era la fritura, aunque también se practicaba la cocción bajo la ceniza. Los otros ingredientes eran: piñones, dátiles, nueces, almendras y, eventualmente, vino dulce y queso blanco para amasar la harina de sésamo.

En la Edad Media cristiana y occidental aumentó considerablemente la producción de cereales y se desarrollaron los oficios de molinero y panadero. Los panes de la Europa medieval, que en la Modernidad heredaron los pueblos de Occidente, eran extraordinariamente variados: el fermentado, el pan de espelta, el cocido bajo la ceniza, el recalentado, el tostado, el blanco en forma de corona, el medialuna, el levado con huevos, los ácidos y las hostias, entre otros.

Hoy, el pan se consume en todo el planeta. Fermentado o poco levado, hecho con trigo, arroz, maíz o centeno, se fabrica en todo el mundo con técnicas de cocción variadas: en aceite, al horno y al vapor como en China.

Único alimento que, como el vino, está presente en la mesa durante toda la comida, el pan es el acompañamiento tradicional de todos los platos. También interviene en la cocina y la pastelería como ingrediente. Aparte de los sándwiches, canapés, bruschettas, crostini, crutones, el pan es importante en sopas, en la fondue de queso, y rallado, para ligar rellenos y preparar milanesas, sin olvidarnos que es el ingrediente insustituible del budín de pan.

La cocina de los griegos y romanos

LA HISTORIA NOS RECUERDA los nombres de Apicio, autor del primer libro de cocina conocido; del afeminado y vicioso Sardanápalo, legendario rey de Asiria que ofrecía montañas de monedas de oro a inventores de platos; de Lucio, escritor griego que, en sus banquetes, ofrecía 2000 platos de pescado y 7000 piezas de caza; o del emperador Calígula, cuyo máximo placer consistía en masticar perlas. También sabemos, por descripciones culinarias de la literatura, que la cocina romana alcanza un gran refinamiento y que, en ciertas orgías, sus platos se parecen a un desfile zoológico: lenguas de pájaros, talones de camellos, cabezas de loros, trompas de elefantes, matrices de cerdas, y extravagancias tales como cebar las truchas con higos secos y vino con miel para engordar sus hígados destinados a preparar patés. Pero los griegos y romanos no pasan su tiempo en orgías emborrachándose y comiendo platos exóticos sino que, en su vida diaria, son frugales.

Los paladares comunes de la Roma de Augusto aprecian recetas menos delirantes, como el «minutal», un simple guiso: «En una olla, cocinar trozos de paleta de cerdo y salchichas sobre una base de aceite de oliva, puerros, cilantro y garum;¹ a mitad de cocción agregar manzanas; aparte pre-

1. Salsa confeccionada con trozos de pescado fermentados en salmuera.

parar pimienta, comino, cilantro verde y menta ligados con vinagre, miel y vino para echar en el guiso antes de servir».

En su obra *Banquete de los sofistas*, el egipcio Ateneo, en el siglo III, recopila recetas griegas de Arquestrato, natural de Sicilia, poeta del entorno de Pericles en el siglo IV a. c.

Más gastrónomo que cocinero, Arquestrato es un trotamundos que degusta y registra las comidas regionales, experimenta la calidad intrínseca de los productos y la mejor manera de consumirlos, y contribuye al desarrollo de la cocina griega, preludio de la gran cocina romana. Entre sus recetas figura el «atún»: «Tomar atún hembra de Bizancio, cortarlo en trozos y cocinarlo al horno, salar, rociar con aceite de oliva y hundir en salmuera; servido sin salsa, el plato despierta el apetito de los dioses, pero con vinagre pierde todas sus cualidades». Y el «escaro»: «Procurarse un escaro de Éfeso y, en invierno, un salmonete de Mileto, cubrirlo con queso y aceite y llevarlo al horno bien caliente; luego agregarle sal, aceite y comino en buenas cantidades».

Nos asombra la atención que Arquestrato le presta al lugar de procedencia de los productos sin interesarse demasiado por las formas de preparación y cocción, el lugar relevante otorgado al pescado y la mezcla de queso y pescado. En la Antigüedad no utilizaban manteca y, en este caso, la reemplazaban por quesos blancos y frescos de cabra o de oveja, buenos soportes de las plantas aromáticas.

En las mesas griegas abundan los pescados, seguidos por la carne porcina, que permite una doble cocción: primero se hierve y luego se lleva al horno. Nunca carnes jugosas para evitar ver sangre ni tampoco asadas por considerárseles bárbaras. Siempre picadas, preparadas en albóndigas o croquetas, y en guisos deshechos casi como puré, debido a la costumbre, tanto de los griegos como de los romanos, de

comer acostados, apoyados sobre un codo. En semejante posición resulta difícil cortar con cuchillo.

La literatura griega registra un tema clásico de la cocina: las tendencias opuestas entre gastronomía pretenciosa y hedonista y la comida campesina simple y sabrosa; una discusión que prueba la emergencia de una cocina griega erudita y compleja. En el Libro II de *La República*, Platón prescribe a los ciudadanos un régimen con aceitunas, queso, cebollas y legumbres y, como postre, higos, garbanzos, habas, bayas de mirto y bellotas de hayas asadas. Esta dieta contrasta con los textos de teatro de Aristófanes impregnados con aromas de tomillo y orégano y llenos de tortas de queso, de patés envueltos en hojas de higuera, de panes de sésamo.

El libro de cocina más antiguo que se conoce, *De re coquinaria*, redactado entre los siglos I y III, fue objeto de una primera edición impresa, hecha en Venecia, en el siglo XV. Su autor resulta difícil de identificar. De nombre Apicio, la dificultad consiste en que hay tres personajes con ese nombre en la historia romana relacionados con la gastronomía. Citado por autores como Tácito, Suetonio, Plinio y Séneca, Marcus Gavius Apicio, nacido 25 años a. C., parece el más célebre. El personaje ofrecía banquetes suntuosos y clases gratis de alta gastronomía, pero su mayor mérito reside en la manera de codificar la cocina antigua, tanto griega como romana, tanto la lujosa como la popular. En los siglos posteriores a su muerte —muerte memorable porque se suicida por miedo a morir de hambre después de haberse gastado su fortuna en comilonas— se lo invoca como la encarnación de la decadencia, como un conocedor refinado, como modelo del anfitrión fastuoso que quería imitar al emperador Heliogábalo. Pero lo importante no es el personaje sino

el libro, del cual no se sabe si es una compilación bajo la autoridad tutelar de Apicio o un condensado de enseñanzas orales en su homenaje. Lo cierto es que, a través de Apicio, o en su nombre, nos informamos de los principios fundamentales de la cocina antigua.

La abundancia de hierbas y especias, la mezcla de sabores salados con dulces es el primero de los fundamentos. Toda preparación lleva obligadamente *garum* —sin excluir el uso de sal—, cebolla, *echalote*, *ciboulette*, cilantro, salvia, tomillo, hinojo, cardamomo, pimienta, comino, mejorana, menta, bayas de enebro, poleo y granos de amapola. A menudo, estos productos vegetales se mezclan con aceite, vinagre, miel y vino para impregnar carnes picadas, hervir por segunda vez un plato o cubrir alimentos antes de servirlos.

La preferencia de la cocina antigua por el pescado —según las recetas de Apicio— seguido por el cerdo, el cabrito y el cordero es otro principio. Aunque los antiguos también consumen aves salvajes que crían en jaulas: perdices, zorzales, loros, grullas, flamencos y otras, además de las aves de corral: pollos, capones, gallinas y patos. Carnes que casi siempre preparan en galantines, croquetas, albóndigas, purés, y en excelentes chacinados: salchichas, jamones y morcillas.

Por último, verduras como repollos, nabos, acelgas, lechugas, zanahorias, puerros, zapallos, pepinos, las preparan, como las carnes, con salsas donde se mezclan sabores y perfumes, sin el arte de las combinaciones.

Queda la impresión de una yuxtaposición y una superposición de carnes, especias y plantas aromáticas, que indican la tendencia de la época por la glotonería, el placer de la acumulación y la necesidad de brillar.

El deseo de desconcertar y lucirse, que Horacio y Juvenal estigmatizan, como dice el ensayista Jean-François Revel,

es posiblemente la forma de hospitalidad de una civilización en la cual el arte de recibir no se limita a alimentar sino que abarca el arte de distraer, divertir y sorprender. La crítica literaria ridiculiza al héroe del *Satiricón* de Petronio, Trimalción, como ejemplo de nuevo rico fanfarrón. Pero Trimalción recibe a sus invitados con una fiesta, no con una comida. Es un anfitrión que medita y elabora magias gastronómicas, fingiendo ingenuidad, ignorancia o cólera para divertir a sus huéspedes: hace comparecer a un cocinero para reprenderlo porque supuestamente es culpable de no haber vaciado un cerdo, y cuando lo abre salen largas tiras de salchichas y morcillas...

El lujo, la abundancia y el espectáculo de Trimalción son testimonios de una época que, por medio de experimentos extravagantes y búsquedas delirantes, aspira a erigir la gastronomía como arte.



RECETAS ROMANAS DE LA ANTIGÜEDAD

Zanahorias al comino: hervir las zanahorias durante 20 minutos, cortarlas y cocinarlas nuevamente en una salsa de aceite de oliva y comino.

Patina² de pescado: colocar en una fuente un salmonete, róbalo o atún, de alrededor de 700 gramos sobre un lecho de 6 cebollas en rodajas condimentadas con garum (o salsa nuoc-mâm vietnamita) y aceite de oliva. Llevar al horno 20 minutos. Luego de la cocción, agregar, en el centro de la fuente, 4 arenques en conserva y rociar todo con unas gotas de vinagre y unas pizcas de ajedrea salvaje.

Patina de duraznos: cortar en trozos duraznos blancos pelados y hervirlos 20 minutos. Luego, colocarlos en un recipiente y rociarlos con aceite de oliva y comino.

2. La patina es una fuente de horno, en general de forma redonda, que dejó su nombre a los platos preparados en la misma.

La costumbre de comer acostado

EL EVANGELIO SEGÚN SAN MATEO (26, 20–21) dice que en la última comida pascual Jesús «se reclinó, se recostó sobre el brazo izquierdo». Los doce discípulos, aunque Judas desapareció antes de finalizar la cena, estaban en la misma posición cuando el maestro tomó el pan, lo bendijo, y dirigiéndose a ellos dijo: «Tomad y comed...».

Durante un milenio, cuando los hombres civilizados de la cuenca del Mediterráneo no solo querían alimentarse sino disfrutar de la comida, conversar y divertirse, se reclinaban. Los griegos lo hacían apoyados sobre el codo izquierdo en una cama levemente inclinada, al lado de mesitas individuales en forma de trapecio con tres patas. Los romanos, en una primera época, se acostaban en camas de tres plazas apenas inclinadas, con una mesa en el centro. Y en una etapa posterior lo hacían en una especie de diván colectivo semi-circular alrededor de una mesa redonda. En ambos períodos, las triclinias estaban dispuestas en tres lados de la sala ya que el cuarto quedaba libre para servir la comida.

El triclinio (comedor) era un espacio lujoso donde los objetos de arte contribuían con su belleza a realzar el ambiente y dar brillo al almuerzo o la cena.

Los invitados, ubicados en camas de tres plazas, lo hacían cada uno dando la espalda al anterior, de modo que la per-

sona mejor ubicada era la que estaba detrás de las otras dos, pues podía hablarles con solo inclinarse, sin tener que darse vuelta. En el triclinio, todos los comensales se veían perfectamente porque dominaban con la mirada todas las camas de mesa. Nosotros, en cambio, en las grandes cenas, conversamos únicamente con los vecinos de mesa.

Cuando los griegos, alrededor del 600 a. c., adoptaron la costumbre de comer acostados, no lo hicieron por razones prácticas sino para imitar modas orientales, desde el alfabeto hasta las joyas, pasando por las costumbres de la mesa.

En realidad, entre los alegres orientales, modelos de la buena vida, solo el príncipe comía acostado. Y solo él se permitía aparecer frente a sus súbditos en su cama de reposo diurno. El Oriente próximo usaba dos muebles: una cama diurna para la siesta y otras actividades y otra nocturna para el sueño. La primera devino un símbolo real: el trono amplio y bajo de los iraníes que habrían transmitido a los otomanos y mongoles.

Los griegos adoptaron esta manera ostentosa de comer. Pero como su sociedad era aristocrática y no monárquica, el privilegio de comer acostado fue imitado por todos los nobles, cuyas mujeres, hijos y servidores continuaron comiendo sentados. Hasta los dioses se beneficiaron con esa costumbre cuyo origen no era griego. A su turno, también los romanos se acostarían para comer y, antes que los hombres, lo hicieron los dioses protectores.

Y al revelarse sumamente placentera, la costumbre fue adoptada en festejos familiares, fiestas de pueblos y barrios, y en los picnics donde los jóvenes se acostaban para comer sobre la hierba o la paja, entre las flores o los juncos.

En su diálogo cómico *Protágoras*, Platón dice que los sofistas enseñan a sus discípulos, cada uno en su cenáculo, afirmando su originalidad: Protágoras imparte su clase caminado; Hipeás, sentado majestuosamente sobre un trono; Pródico, acostado en una cama y envuelto en frazadas; y todos discuten y escriben parados, arrodillados, sentados o acostados.

A través de muchos siglos, la silla compitió con la cama. Dioses, magistrados, profesores, se los ve representados sentados, igual que las mujeres que se maquillan y los clientes de las tabernas que comen algo rápidamente. En un banquete suntuoso, la silla estaba subordinada a la cama, pero en una ceremonia pública o privada confería más dignidad. Es decir, los usos respectivos de la cama y la silla resultaban complicados.

Al final de la Antigüedad, las comidas funerarias perpetuaban la memoria de los muertos con banquetes alrededor de la tumba donde los comensales se sentaban en bancos. La posición sentada marcaba el duelo. Sin embargo, la popularidad de estas comidas junto a los queridos difuntos y, después, a los santos y mártires (reemplazantes de los dioses proscritos por el cristianismo) adoptaría la posición acostada, como puede apreciarse en algunas pinturas de las catacumbas romanas.

Pero no fueron los banquetes funerarios sino la silla de los obispos de Occidente —la cátedra— instalada en la iglesia catedral, símbolo del poder eclesiástico, en el siglo v, la que provocó la extinción de la costumbre de comer acostado. Contrariamente, el Oriente romano utilizó la cama de mesa en los banquetes protocolares hasta el siglo ix. Su desaparición en el Imperio Bizantino ocurrió debido a la crisis provocada por las invasiones árabes en 632, cuya manifestación

más espectacular fue la iconoclasia. Una crisis de civilización y de sociedad que marcó, en el este, el fin de la Antigüedad dos siglos después que en el oeste. Tanto en el este como en el oeste, el fin de la Antigüedad fue el fin de la costumbre de comer acostado.

La alimentación medieval

DESDE LA ANTIGÜEDAD y durante la Edad Media —siglos v al xv—, los pueblos de Europa y la cuenca del Mediterráneo son agropastorales. Lo esencial de su alimentación proviene de la agricultura y la ganadería. A lo largo de muchos siglos, se alimentaron con los mismos vegetales y las mismas carnes. Recién modificaron sus alimentos disponibles con el descubrimiento de América, que les significó incorporar: tomates, porotos, papas, maíz y pavo.

Eran sociedades cuya mayor preocupación consistía en no morir de hambre, y cuyo principal aporte calórico provenía de los cereales, las legumbres y los tubérculos.

De acuerdo con la noción de «planta de civilización», definida por el historiador Fernand Braudel, el mundo medieval puede dividirse en grandes zonas geográficas dominadas cada una por una fuente de glúcidos complejos o azúcares lentas: Asia, zona del arroz; América Central, zona del maíz; los Andes, zona de la papa y el poroto; Oriente próximo y Europa, zona del trigo.

La invasión de los bárbaros en el mundo romano cristianizado contribuyó a la elaboración, entre los siglos v y XIII, de las tres grandes síntesis alimentarias, las de los mundos bizantino, musulmán y occidental.

La síntesis alimentaria de Occidente, que integra el árbol genealógico de la alimentación argentina, se produce entre los siglos v y x por la fusión de las elites romanas y los invasores bárbaros. El «triángulo medieval» traduce la primacía de tres alimentos: el trigo y el vino, heredados de la tradición mediterránea y consagrados por el cristianismo, y la carne, muy apreciada por los guerreros germánicos.

Entre los siglos xi y xiii, la producción de cereales a gran escala provocó modificaciones en los hábitos alimenticios, y en el paisaje al incluir molinos de agua y hornos, cuyos propietarios eran los señores feudales. Es decir, la clase feudal que se define por vivir en castillos: complejas fortificaciones que eran lugar de residencia, cuartel de tropas, estructura de explotación agrícola-ganadera y almacenamiento de la producción. Y en los castillos se desarrolla un *savoir-faire* feudal que comprende transformaciones materiales, la reaparición del discurso gastronómico perdido con la Antigüedad, y el surgimiento de normas que reprimen instintos groseros o violentos: la «cortesía», caracterizada por insistir en los buenos modales tanto en la mesa como fuera de ella. A la vez, en las representaciones alimentarias domina el triángulo trigo, vino y carne. Pero en los hechos, la carne se reserva cada vez más para las elites mientras el pueblo depende cada vez más de los cereales.

Entre los siglos xiv y xvi, los festines de caballeros y príncipes alimentaron el mito —posteriormente elaborado por las Luces y el romanticismo y difundido por el cine y las novelas de Walter Scott— de los señores feudales viviendo en la opulencia y el pueblo campesino desfalleciendo en la miseria. Quizás es una imagen algo delirante, pero es preciso aclarar que la alimentación representaba la primera de las preocupaciones, tanto para aristócratas como para plebeyos. Antes de que se produjera la revolución agrícola, el

sistema productivo imperante determinaba que la comida fuese escasa y cara.

El régimen alimenticio dominante comprendía dos comidas diarias. Ambas comportaban grandes cantidades de pan, un *companagium* (sopa de repollo con trozos de carne) y vino cortado con agua. El aporte calórico no era malo, pero la relación entre los distintos nutrientes traduce abundancia de glúcidos de absorción lenta, carencia leve de proteínas y grasas, carencia importante de vitaminas, calcio y fósforo, debido al consumo exclusivo de verduras cocidas y al casi nulo consumo de lácteos y frutas frescas.

El fin de la Edad Media fue una época dura, de recesión económica, epidemias de peste negra, guerras endémicas, hambre e inflación que, como consecuencia de las crisis, obligó a Europa del norte a mejorar la producción de bebidas que sustituyesen al vino: cerveza y sidra. De manera que se consolidaron dos áreas: al sur la «Europa del vino» y al norte la «Europa de la cerveza».

En términos de gustos, el Occidente medieval elaboró un discurso inspirado en el tratado de dietética árabe *Tacuinum sanitatis*, escrito por un cristiano de Bagdad, Ibn Butlan, muerto en 1038, que distingue nueve sabores: picante, amargo, dulce, salado, graso, insípido, ácido, austero y acerbo. De estos sabores, algunos fueron más apreciados que otros en las mesas medievales.

Como desechaban los sabores amargos y grasos por groseros, las salsas eran livianas, espesadas con miga de pan tostado, polvo de almendras, sangre, hígado rallado o yema de huevo duro y, raramente, con manteca, aceite o crema y harina, pareciéndose a las del sudeste asiático. Los sabores preferidos eran el dulce y el ácido. Mientras en Francia se honraban los gustos ácidos: vinagre, verjus y jengibre,

en Inglaterra e Italia dominaba el agridulce, logrado por la combinación de productos ácidos y edulcorantes: azúcar, miel o vino dulce. La sustancia dulce por excelencia era el azúcar, carísima, utilizada en pequeñas cantidades como las especias porque se importaba del mundo árabe. El boom azucarero en Europa data del siglo xv, cuando el cultivo de la caña de azúcar se desarrolla en España y Sicilia, regiones de antigua presencia árabe, para ganar luego las posesiones portuguesas y españolas de América.

Las especias ocupan un lugar eminente en la historia europea. Importadas de Asia, en especial de India, China e Indonesia, se oponían a las plantas aromáticas locales. Comestibles de lujo por su precio elevado, que llegaban a Occidente por intermedio de comerciantes venecianos y genoveses, las especias son vegetales de diversa naturaleza: corteza (la canela), flor o brote (el azafrán y el clavo de olor), rizoma (el jengibre), grano (la nuez moscada) o fruto (la pimienta). Todas plantas del Oriente lejano, que estimulaban los sueños y el imaginario de los hombres medievales. Su utilización en la cocina respondía, simultáneamente, a un gusto, una práctica de distinción, un deseo de exotismo y un ideal cultural.

Pimienta, canela y jengibre eran las especias más consumidas, hasta por los menos pudientes, aunque existían diferencias regionales. Por ejemplo, la salsa «camelina», a base de miga de pan rallado disuelto en vinagre y condimentado con canela, era ácida y picante (verjus y jengibre) en Francia; dulce (azúcar y pasas de uva) en Inglaterra; agridulce (especias y azúcar diluidas en caldo, vinagre y jugo de granada) en Italia y la Península Ibérica.

En el siglo xv, la búsqueda de nuevas rutas para llegar a Oriente tenía por finalidad comerciar las especias a precios más bajos. El resultado de ese movimiento fue el descubri-

miento de América por Cristóbal Colón en 1492 y la apertura de rutas en las costas africanas. Los exploradores no sólo buscaban «el fabuloso metal» de los poetas sino, también, productos comestibles. Sus viajes implicaron la disminución del precio de las especias y, a la vez, de su consumo, porque como productos baratos no garantizaban prestigio social.

La mesa medieval

EL ENCUENTRO de los bárbaros con los romanos, en el siglo V, aparece en el imaginario colectivo como un choque de civilizaciones. No obstante oponerse social y culturalmente, los dos pueblos estaban menos alejados de lo que podría imaginarse. Obligadas a cohabitar, las elites ilustradas romanas aceptaron las modas bárbaras y militares con sus arneses decorados y sus joyas, y las elites guerreras germánicas se fascinaron con el poder de Roma, con su religión y su cultura, con sus banquetes refinados, que no excluían excesos ni borracheras.

Romanos y bárbaros definían la identidad nacional igual que en nuestro tiempo a través de la alimentación. Hoy, en el imaginario colectivo definimos a los italianos como comedores de pastas; a los argentinos, de asado; a los chinos, de arroz. Hace quince siglos, los romanos, enfrentados a un choque alimenticio, definían a los bárbaros como comedores de ajo, cebolla y manteca y como bebedores de cerveza; definiéndose a sí mismos como comedores de pan y carne y como bebedores de vino. Pero los dos pueblos compartían la creencia de que la comida no es un acto banal y el espacio en el cual se come siempre es significativo. En ambos pueblos la comida se presenta como un ritual, una oración para comunicarse y una reunión cuyos códigos hay que saber manejar. Festines de los príncipes bárbaros o banquetes de los monjes occidentales, la comida era la oportunidad para

transmitir un mensaje, especialmente político. Se trataba de un juego del que todos conocían las reglas y, como todas las reglas de juego, estaban hechas para jugar. En la mesa había gestos y actitudes, objetos y palabras que significaban y producían un efecto.

El culto a la abundancia en la mesa era la ideología dominante tanto de las elites romanas como de las bárbaras. Doctrina a la que, desde el siglo VI, se opuso la experiencia monástica con su ideal de sumisión, de frugalidad, de medida, heredado del ascetismo de algunos movimientos judíos, del estoicismo antiguo y del pensamiento platónico. Más aún, el pecado de gula surgió de los ámbitos monásticos. La «Regla de San Benito», redactada en Italia, prohíbe lo que perseguían los banquetes de las aristocracias bárbara y romana: la saciedad y la embriaguez.

La Edad Media abarca el milenio que se extiende aproximadamente del año 500 hasta el 1500, desde las invasiones bárbaras y la destrucción del Imperio Romano hasta después de la toma de Constantinopla por los turcos en 1453.

Durante esos diez siglos, época de transición en la que termina el mundo antiguo y surge Europa, ya sea en festines abundantes o en banquetes frugales, ¿en qué espacios comían los medievales? ¿Qué muebles cubrían esos espacios? ¿En qué recipientes bebían? ¿Qué vajilla utilizaban? La descripción de los historiadores acerca de la mesa medieval se refiere sobre todo al período gótico —siglos XIV y XV— porque de las épocas anteriores la documentación, tanto escrita como iconográfica, es fragmentaria.

Después de la caída del Imperio Romano se produjo una de las grandes revoluciones en la historia de la mesa occidental: los comensales dejaron de comer acostados para hacerlo

sentados. ¿De dónde provino el cambio? ¿Fue por influencia de los invasores? ¿Se trató de una tendencia que ya estaba subyacente en la sociedad imperial? ¿Fue por influencia de la silla de los obispos de Occidente, la cátedra de la iglesia catedral? La respuesta a cada una de estas preguntas es diferente según los distintos historiadores.

Los habitantes rurales, que eran casi todos los pobladores, tenían la costumbre de agacharse más que de sentarse para comer. Se agachaban alrededor de la chimenea o apoyados en un taburete bajo, y lo hicieron del siglo v al x. En la misma época, las clases superiores se sentaban a mesas redondas, cuadradas, rectangulares o semicirculares. Sobre las mismas, en banquetes, posaban una fuente en el centro de la cual se servían todos los comensales. Los vasos y cubiletes eran de vidrio, igual que en la Antigüedad. Los cuchillos rectangulares, únicos cubiertos, eran de uso personal y sus hojas puntiagudas permitían pinchar la carne de la fuente central.

Del milenio al siglo XIII, la mesa medieval adoptó la forma rectangular en la que los comensales solo ocupaban tres de sus lados para facilitar el servicio. Era una mesa compuesta por una plancha soportada por caballetes. El conjunto provisorio se disimulaba con un mantel, drapeado o plisado, que daba a la mesa un aspecto de altar: asociación nada fortuita, pues se la relacionaba con la mesa de la Cena. La vajilla se componía de copas de distintos tamaños, las más grandes se destinaban para servir la comida y las otras, de base plana o cóncava, con o sin pie, se utilizaban para servir la bebida. También, se bebía en otros recipientes, como botellas o cuernos.

Sobre las prácticas aristocráticas, la literatura informa mejor que las ilustraciones. Los textos del siglo XIII describen cómo la comida comienza con las abluciones, anunciadas

con cuernos y trompetas, ceremonia del lavado de manos por orden de rango, antes de sentarse a la mesa, y cómo, finalizada la comida, los comensales dejan la mesa para ubicarse en almohadones y deleitarse con un espectáculo integrado por juglares, músicos, saltimbanquis, titiriteros, acróbatas, seguido de bailes y torneos. Y, por último, los textos señalan la tradición de repartir los restos del festín entre los pobres.

La documentación pictórica (que ilustra la mesa gótica en su apoteosis, durante los siglos XIV y XV), por su volumen y detalles, permite describir espacios, muebles, utensilios y otros elementos con exactitud.

En los hogares modestos, las comidas se desarrollaban en una gran pieza de usos múltiples entre la cama y la chimenea, porque en las casas medievales con pocas habitaciones no había opciones. El piso, donde los perros aprovechaban los pedazos de comida caídos de la mesa, se protegía cubriéndolo con paja y flores.

En los castillos, la mesa de los festines se ponía en una gran sala frente a la chimenea, porque el comedor como espacio específico no existía todavía. Si el aristócrata comía solo, lo hacía en cualquier lugar de la residencia, y la cena, cuando eran pocas personas, se servía en el dormitorio.

Los muebles característicos del espacio donde se comía eran: mesas móviles, *dressoir* o credenza y asientos.

Las mesas rectangulares de banquetes, según hemos señalado, eran planchas sobre caballetes trípodes de poca calidad, que se ocultaban bajo los manteles. Las mesas rectangulares fijas, como las que usamos nosotros, aparecieron recién a fines del siglo XV.

Los bancos, verdaderos monumentos con pedestal y baldaquino, demasiado pesados para desplazarlos, decoraban la pieza en forma permanente. Taburetes, sillas, sillones y

bancos plegables se utilizaban como complementos de los bancos, que quedaban siempre contra la pared.

Especie de aparador, ubicado en las salas donde se podía instalar una mesa, el *dressoir* francés o la *credenza* italiana era un mueble de guardado y presentación, que podía llevar estantes, puertas e incluso cajones. No se sabe si solo estaba asociado a las comidas, porque en la casa medieval había muy pocos muebles. En cambio, se sabe que cumplía la función de ostentación: exhibir la magnificencia de las piezas de orfebrería.

Durante la comida se utilizaban palanganas y aguamaniles, manteles y servilletas, navetas y saleros, escudillas y platos trincheros, cuchillos, cucharas y tenedores, copas, copones y cubiletes, jarras y cántaros.

Palanganas y aguamaniles para las abluciones pre y pos-comida fueron, por un lado, una necesidad higiénica y, por otro, un gesto purificador de contenido más o menos religioso. El mantel blanco, de algodón o lino, decorado con motivos adamascados y bandas de colores más oscuros, servía para tapar los caballetes y, como el lavado de manos, simbolizaba la paz y la pureza de los platos.

Con el mantel puesto, las primeras piezas que se posaban en la mesa eran los saleros. Su rol era complejo: mezcla de simbolismo religioso, de protocolo y de ostentación. En el sistema simbólico medieval, la sal representaba la alianza de Dios con su pueblo y, por extensión, era el símbolo de Su presencia. Los saleros de la época se asemejan a las píxides, y pareciera que ambas formas eran voluntariamente intercambiables. La calidad de los materiales estaba en armonía con la importancia del contenido, por eso la mayoría era de oro con piedras preciosas y, para recordar su carácter sagrado, decorada con símbolos religiosos. También objetos de prestigio social, los saleros ocupaban el sitio de honor en la mesa.

La naveta o navecilla era un recipiente destinado a contener objetos o alimentos personales: cucharas, cuchillos, mondadientes, servilletas y especias. Su uso parece haber estado reservado exclusivamente a los soberanos para protegerlos del peligro de envenenamiento. En estas grandes fuentes con forma de navío, el personaje honrado depositaba los desechos de comida que constituían sus limosnas.

La comida se presentaba en escudillas colocadas en el centro de la mesa, de donde los comensales se servían con los dedos. Los servidores, de rodillas, aportaban las preparaciones calientes en una escudilla tapada con otra y atadas con una servilleta. Los comensales depositaban los alimentos de las escudillas sobre un plato trinchero, individual o compartido, fabricado con pan seco o duro, que podía, eventualmente, apoyarse sobre una placa de metal o madera cuadrada, rectangular o redonda.

El cuchillo era el único cubierto utilizado por los más pobres. Al contrario, las clases superiores de la sociedad no lo utilizaban porque disponían de «escuderos trinchantes». Pero comían frutas y postres con un tenedor de mango largo y dos dientes, que había sido introducido en Italia por los bizantinos. Y tomaban las bebidas en copas, copones, cubiletes, que podían ser de metal (oro, plata o estaño), de cerámica o vidrio, con o sin tapa. Las jarras, cántaros, picheles (de estaño con tapa engoznada en el asa) eran del mismo material que las copas y, muchas veces, no presentaban pico vertedor.

La mesa medieval sorprende por su aspecto despojado y desordenado. El único objeto decorativo, antecesor de nuestro centro de mesa, era una fuente musical en forma de castillito sobre un zócalo, cuyo único ejemplar sobreviviente se exhibe en el Cleveland Museum of Art.

En una época de escasez de alimentos, la comida parecía un milagro de Dios, por eso la mesa medieval tenía carác-

ter sagrado, y sus imágenes una gran similitud con las de la Santa Cena. Esta similitud era recuperada hábilmente con fines políticos. Muchas veces, en la iconografía, el rey aparece dando comida a doce personas pobres, que recuerdan a los doce apóstoles; las ilustraciones pretendían crear una confusión entre la imagen del rey y la de Cristo.



La gastronomía francesa

La gastronomía es «una estetización de la cocina y de las costumbres de la mesa, una perversión hedonista de los fines biológicos de la alimentación», según el sociólogo Jean-Pierre Poulain. En tanto, la alimentación «es una actividad regida por reglas sociales amplias y a cuyo ejercicio estamos condenados varias veces por día».

Todas las culturas se caracterizan por sus formas de estetización de la cocina, pero pocas alcanzaron la sofisticación de la francesa, que llegó a legitimarse como modelo adoptado por las elites occidentales.

La gastronomía emerge y empieza a desarrollarse en Francia en el siglo XVII, porque es el país donde varios fenómenos sociales entran en conjunción y configuran un contexto particular. La autonomía del pensamiento gastronómico respecto del científico, la dinámica de la distinción social en la corte de Versalles, el desarrollo de la creatividad culinaria que toma como eje al gusto, y la valoración del placer por la moral católica son los fenómenos que, al darse en forma conjunta, favorecen la emergencia de la gastronomía.

Desde los *Poemas dorados* de Pitágoras y *El banquete* de Platón en la Antigüedad hasta el *Gargantúa* de Rabelais en el siglo XVI, pensadores y filósofos escribieron indistintamente en sus obras sobre alimentos espirituales y terrenales. Sin embargo, desde la ruptura cartesiana del siglo XVII se con-

sideró que la reflexión sobre la alimentación y lo culinario era un género menor, a tal punto que, en 1967, el semiólogo Roland Barthes dijo que la comida en Francia era un tema banal que los escritores podían permitirse como coquetería al final de una carrera.

Relegadas a la clandestinidad cultural durante cuatro siglos, en nuestros días, la alimentación, la cocina y la gastronomía son objeto de estudio de las ciencias sociales, que les aseguran un extraordinario desarrollo de discursos propios.

Desde el siglo xvi, las cocinas española, portuguesa, italiana y francesa habían abandonado la tradición oral para transformarse en cocinas complejas rigurosamente codificadas en libros escritos. Todas contaban, hasta entonces, con una cantidad significativa de fórmulas originales —entre 300 y 400— organizadas en categorías de platos, algo así como un vademécum. Pero en 1691 se publica en Francia el *Cocinero real y burgués*, obra de Massialot, con 507 fórmulas presentadas a la manera de un diccionario. Este cambio de formato en el libro de cocina implicó una verdadera innovación porque supuso reemplazar una simple lista de platos por una herramienta que asegura el funcionamiento de un código con lenguaje propio. No solo presentaba recetas sino, también, fórmulas de elementos inferiores, como salsas, coulis y guarniciones. De manera que la combinación de reglas facilita la creación de platos no descritos en el libro pero contenidos en el código. Este sistema abierto que garantiza la creación de novedades casi al infinito —al reemplazar la lista de platos por el código— representa una revolución paradigmática.

Desde fines del siglo xvii, beneficiada por el prestigio de Versalles, la gastronomía francesa se irradia en Europa y se impone como modelo a las elites de otros espacios culturales.

En 1662, el rey Luis XIV y su corte se instalan en el castillo de Versalles, transformándolo en sede del gobierno y lugar de residencia de la nobleza. Para construir su poder absoluto, el rey utiliza como instrumentos de gobierno, entre otros, la centralización del Estado, la domesticación de los nobles y la etiqueta real estricta.

Atraídos por el lujo y las frivolidades del palacio —medios para envilecerlos y dominarlos— los aristócratas provinciales abandonan sus funciones militares y políticas para residir en Versalles. Como habitantes del castillo, respetan rigurosamente las reglas de «civilidad» y, en especial, los buenos modales en la mesa al incorporar los alimentos devenidos objeto de prescripción al servicio de la distinción social. El término «civilidad» es «la expresión y el símbolo de una transformación de la realidad social que se constituirá en la columna vertebral de la sociedad de la corte», dice Norbert Elías en su libro *La civilisation des moeurs*, publicado en 1939.

De manera casi simultánea, cuando los cortesanos erigen la gastronomía y las costumbres de la mesa como los elementos esenciales del «arte de vivir» a la francesa, los burgueses ricos de París los imitan. E imitada por la burguesía, la nobleza solicita a sus artistas, costureros, cocineros, perfumeros, ebanistas y peluqueros nuevas prácticas sociales capaces de marcar la diferencia entre ambos grupos de la sociedad. Los muebles, los trajes, los peinados, los perfumes, la gastronomía se vuelven sistemas distintivos de diferencia y reconocimiento entre clases en ascenso y elites. Precisamente, la moda es el juego del reconocimiento y la distinción, la diferencia entre creación de novedades e imitación.

La gastronomía francesa se benefició al ponerse al servicio del mecanismo social de la moda en la corte de los Borbones. El fenómeno gestado en la época de los reyes prosigue durante los años revolucionarios y después de ellos,

atravesando la sociedad en un movimiento descendente que participa —más allá del juego de la distinción social— en la construcción de la identidad nacional.

La revolución de 1789 no detiene el modelo gastronómico porque los cocineros al servicio de la nobleza se verán obligados a seguir a sus empleadores en el exilio o quedarse, desempleados, en Francia. Los que acompañan a los aristócratas exiliados contribuyen al desarrollo de la influencia francesa en las cortes y capitales de Europa. Los que se quedan en Francia optan entre ofrecer sus servicios a los nuevos dueños del poder, los burgueses, o comercializar la gastronomía, dando origen a una nueva institución: los restaurantes.

El restaurante es una institución burguesa, rápidamente exportada a todo el mundo. No en vano casi todas las lenguas emplean las palabras francesas *restaurant* y *café* para designar el lugar donde se sirve comida de cocina francesa devenida en cocina internacional.

A fines del siglo XIX, cuando se desarrollan emprendimientos hoteleros a orillas del mar y estaciones termales, Europa se llena de «palaces» (como nuestro porteño Alvear Palace Hotel, aunque éste sea posterior) donde los cocineros franceses imponen su estilo de cocina que empezó a denominarse «cocina internacional».

Durante la Edad Media y el Renacimiento, la función de la distinción social es cumplida por las especias. Pero a fines del siglo XVI los progresos de la navegación y el descubrimiento de América hacen bajar el precio de esos productos que, entonces, ya son objeto de consumo ostentador por parte de la burguesía. Por efecto de la dinámica de la distinción, la aristocracia abandona las especias por el gusto natural de los alimentos. Una cocina que enmascara el gusto de los alimen-

tos con especias de fuerte presencia gustativa se pierde en favor de otra que destaca el gusto de los alimentos con salsas más grasas y ligadas con harina. Además, se promueven cocciones cortas y precisas. Las elites comen los espárragos crocantes, las carnes jugosas, los champignons condimentados con finas hierbas y cebolla. No destacar el gusto natural de los productos cubriéndolos con especias es considerado vulgar. Las salsas suaves deben resaltar el gusto del alimento principal. El gusto natural es el eje del desarrollo y refinamiento de la cocina francesa desde el siglo XVI hasta nuestros días. En 1654, Nicolas de Bonnefons, en su obra fundadora *Las delicias del campo*, postuló el principio revolucionario: «Es preciso que la sopa de repollo tenga gusto a repollo; la de puerros, al puerro; la de nabos, al nabo, y así las demás. (...) Lo que digo de las sopas entiendo que debe ser ley para todo lo que se come».

Las plantas que las carabelas llevan de América a Europa, como las de tomate, maíz, papa y poroto no solucionan el problema del hambre sino que suscitan una xenofobia espontánea: los ingleses exportan sus producciones de papas y tratan de «primitivos» a los irlandeses que las consumen; los italianos del norte no emplean tomates para preparar sus salsas porque los consideran mediocres y dignos solo para los españoles. Sin embargo, las nuevas plantas contribuyen a la búsqueda del gusto natural de los alimentos. En definitiva, una búsqueda que promueve la sofisticación, un arte de vivir con sus reglas y rituales, como si las elites, para olvidar las amenazas de pestes, guerras y hambrunas, hubiesen inventado un lenguaje común para Europa cuya gramática se encargaría de escribir Versailles.

El desarrollo de la cocina se dio en Francia porque el contexto filosófico y espiritual hizo posible la valoración del placer, es decir, del «sensualismo propio de la estética gastronómica», afirma Poulain.

El surgimiento del hedonismo alimentario se debe a la moral católica de la época clásica, que plantea al hombre comprometido con la fe, el goce de los bienes terrestres como la glorificación de la obra de Dios: la celebración del mundo por la gastronomía.

El elogio de la obra divina —por medio de la gastronomía— y la búsqueda de legitimación de la burguesía revolucionaria favorecieron el surgimiento de una nueva instancia en el cuerpo social: el crítico gastronómico que define lo bueno y lo bello para los burgueses sin criterios. Sus inventores fueron Alexandre Grimod de La Reynière (1758–1838) y Jean Brillat–Savarin (1755–1826), mientras, en la segunda generación, Charles Monselet (1825–1888) fue el creador de la crónica de los menús de restaurante, y Curnonsky (1872–1956) el vulgarizador del mito de la excelencia francesa con los 28 volúmenes de su *Francia gastronómica*. Sus sucesores, en las últimas décadas, se llaman Robert Courtine, Henri Gault, Christian Millau, entre otros.

En las últimas décadas del siglo xx, la Nouvelle Cuisine fue una reacción contra las salsas grasas y el exceso de aportes energéticos de la cocina clásica, y se caracterizó por el empleo de productos frescos, por técnicas de cocción más adaptadas al gusto propio de los alimentos, por la búsqueda de nuevas asociaciones de sabores y por la promoción de la higiene.

La experiencia de la Nouvelle Cuisine permite —en nuestro mundo globalizado— la adaptación de los platos más diversos a las necesidades y gustos de los consumidores. Los

chefs franceses de la actualidad no confunden los estilos sino que los acumulan, codificando las nuevas maneras de comer; así, tanto en las cartas de los restaurantes como en las recetas proponen una cocina abierta, simple, plural, de síntesis: risotto de verduras, ravioles a la china, taboulé libanés o couscous marroquí junto a productos franceses de primera calidad en preparaciones al mejor estilo de las tradiciones provenzales o bretonas.

En 1957, el semiólogo Roland Barthes, en su libro *Mitologías*, sostenía que el bife con papas fritas era uno de los mitos de la cultura de masas en Francia. Medio siglo después, los signos alimentarios de la francesidad cambiaron y el bife de carne «sangrante» es reemplazado, en muchos casos, por el sushi, y las papas fritas por el arroz, como si los franceses hubiesen perdido el apetito, buscasen el exotismo como valor socioestético minimalista o una nueva fuente de Juvencio. No es casualidad que las recetas de sushi precisen los beneficios de estos bocaditos japoneses: los pescados aquí enrollados son ricos en Omega 3, el arroz en vitamina B1 y la soja en calcio. Pero no todos los franceses de hoy siguen esta receta de farmacopea nipona sino que cada uno, según su idiosincrasia, agrega a los sushis sus propias mitologías culinarias regionales o nacionales, como las crêpes, el pato a la naranja o la tarta Tatin.

La gloria gastronómica

HAY PERSONAJES CÉLEBRES que devinieron en nombres comunes. ¿Qué es necesario hacer para dejar su recuerdo en las cartas de restaurantes? No basta, al parecer, haber sido un gran glotón. En Francia, el rey Luis XVI y su hermano, el rey Luis XVIII, el gran ministro Cambacérès y otros ministros, cuyos apetitos fueron legendarios, no se perpetuaron ni en la más insignificante sopa ni en el guiso más desabrido. En cambio, personajes que no dejaron ninguna marca, se inmortalizaron en libros de cocina y críticas gastronómicas como Praliné o Béchamel.

PRALINÉ

En el reino de Francia, después de la muerte del cardenal Richelieu estalló una rebelión de la nobleza contra la autoridad monárquica que ejercían la regente Ana de Austria y su ministro Mazarino y que pasó a la historia como guerra de la Fronda. En 1650, en el marco de esta rebelión, la ciudad de Bordeaux se subleva contra el poder real a causa de la mala venta de sus vinos. El mariscal duque de Choiseul, conde de Plessis-Praslin, ministro de Luis XIII y Luis XIV, al mando de la armada real, bloqueó la ciudad de Bordeaux para terminar con los sublevados. Agotados por el sitio, los magistrados municipales negociaron con el conde de

Plessis–Praslin. Y éste celebró su éxito diplomático ofreciéndoles una succulenta comida que, entre los postres, contaba con una golosina desconocida: el praliné. La leyenda informa que Lassagne, cocinero del conde, al ver a uno de sus ayudantes pellizcar almendras con restos de caramelo, tuvo la idea de freír en azúcar almendras enteras y así nació el praliné. La invención no lleva el nombre del cocinero sino que Plessis–Praslin se atribuyó todo el mérito. Pero Lassagne lo mismo fue premiado porque, cuando dejó de trabajar al servicio del conde, se retiró a Montargis donde hizo fortuna vendiendo su invento. Desde entonces, los pralinés son la especialidad de Montargis.

De etimología indiscutida, la palabra praliné, al traducirse al español cambió la ortografía y el género ya que en francés, aparte de ser femenina, no lleva el acento: «la praline», forma más próxima al apellido Praslin.

BÉCHAMEL

El marqués Luis de Béchameil (1630–1703), hombre de gran belleza y distinción, fue un financista muy rico, amante del arte y gourmet que, conforme con la legislación de la «Venta de oficios», sistema de recaudación fiscal que significó una importante fuente de recursos para la monarquía absoluta, compró el cargo de Maître d’hôtel de Luis XIV de Francia. Todos concuerdan en que es poco probable que haya creado él mismo la salsa que lleva su nombre deformado en béchamel. El Maître d’hôtel del rey era un personaje demasiado importante para ponerse a cocinar. Sí, en cambio, es probable que su cocinero sirviese las carnes, los gratins, los huevos y otros platos cubiertos con la salsa béchamel. Para el *Diccionario de cocina y gastronomía* Larousse, la bécha-

mel es el perfeccionamiento de una salsa más antigua que comenzó siendo la reducción de una preparación grasa a base de mucha crema de leche.

VILLEROI

Los platos llamados «a la Villeroi» consisten en brochettes de mariscos, mollejas, trozos de pescado, presas de pollo o costeletas de cordero que, recubiertos primero con una salsa Villeroi, se los pasa, luego, por huevo y pan rallado, antes de freírlos en mucho aceite. A su vez, estas preparaciones se sirven con salsa de tomate, de champignons o una salsa cazadora.

La salsa Villeroi está dedicada al duque del mismo nombre, mariscal de Francia, educado junto al rey Luis XIV, militar valiente pero incapaz, que solo cosechó derrotas. Nombrado preceptor del futuro rey Luis XV, todos criticaron su designación. No obstante, un plato de frituras le rinde homenaje probablemente por su frase: «Hay que tenerle la escupidera a los ministros cuando están en sus cargos y tirárselas por la cabeza cuando los dejan», según las memorias del escritor Bussy–Rabutin. Esta máxima de cortesano perfecto que fue Villeroi no ha envejecido desde el siglo XVII, ni siquiera en las repúblicas más democráticas.

D'UXELLES

El chef La Varenne empieza su carrera al servicio de Louvois, ministro de Luis XIV de Francia, luego trabaja diez años en las cocinas del marqués D'Uxelles, en Chalon–sur–Saône, a quien le dedicó su obra *El cocinero francés*, publicada en 1651,

piedra angular de la mutación gastronómica del siglo. Pero la verdadera posteridad de La Varenne es la receta de un relleno a base de champignons —más tarde llamado *duxelles*— que él bautizó con el nombre de su empleador. Se denomina *duxelles* a un picadillo de champignons, cebollas y echalotes saltados en manteca. Se lo utiliza como relleno, como garnición o como elemento complementario de una salsa del mismo nombre y en otros platos llamados «a la duxelles».

COLBERT

Es raro que algún país le deba tanto a un ministro como Francia a Colbert: la Academia de Letras, Escultura, Pintura y Arquitectura; la Academia de Ciencias y el Observatorio; la manufactura de tapices de los Gobelinos y la de cristales Saint-Gobin; la expansión colonial; la promoción industrial; el primer presupuesto de Estado. Aunque sus consejos relativos al superávit fiscal, el rey nunca los escuchó. Luis XIV, preocupado por construir su gloria, gastó a granel en sus dos locuras de grandeza: los edificios monumentales y las guerras.

En vísperas de su muerte, el ministro Mazarino presentó a Luis XIV un chupatintas del ministerio de Finanzas: «Señor, le debo todo. Pero creo saldar mi deuda con Su Majestad dejándole a Colbert». A su vez, un cronista de la época dijo: «Era un hombre insensible a las seducciones de la vida que trabajaba día y noche en las oficinas del rey». Por toda su obra, la ciudad de París le impuso su nombre a una callecita próxima a la Biblioteca Nacional. En revancha, los cocineros le rindieron un homenaje que le hubiera gustado al gourmet austero que era el ministro: el «lenguado Colbert». Se trata del lenguado empanado, frito y servido con manteca

«a la maître d'hôtel o Colbert». La manteca Colbert lleva perejil o estragón picado y un poquito de extracto de carne y, también, puede acompañar carnes asadas o a la plancha, ostras fritas y huevos mollets.

MAINTENON

Los cocineros inventaban recetas a las que daban el nombre del protector, medio hábil de distinguirlos. Así, nacieron el «lenguado Colbert» o el «seso a la Villeroi». Pero algunas veces los protectores se tornaron cocineros ellos mismos o fingieron serlo, como en el caso de Madame de Maintenon, quien jamás desmintió las recetas que se le atribuyen. Todos piensan que nunca cocinó, pero ¿quién es la famosa Maintenon cuyo nombre ennoblece algunos platos?

Madame de Montespan, segunda «amante declarada» de Luis XIV de Francia, tuvo ocho hijos del rey. Estos bastardos, nacidos de un doble adulterio, fueron educados en el palacio por Françoise D'Aubigné, viuda del poeta paralítico y libertino Paul Scarron. Nadie hubiese podido prever que Madame Scarron, gobernanta de los únicos bastardos «legitimados de Francia», sucedería a su protectora en el lecho del rey. Sin embargo, la mujer supo, primero, gustarle por su inteligencia, discreción y modestia y después de la muerte de la reina María Teresa, casarlo secretamente en 1684. En ese momento, ella tenía 49 años, el rey 46.

La esposa morganática de Luis XIV había tenido una infancia miserable, casi sórdida, y una educación protestante muy estricta. Y, convertida al catolicismo, como buena conversa, era muy religiosa. Aunque supo flexibilizar su conciencia según sus intereses: ¿educar los bastardos del rey no era hacer una contribución a la salvación de los hijos del

pecado? Además se trataba del rey, un argumento al cual era difícil resistir. La devota pactó con su conciencia poniendo curiosamente su pecado bajo la protección religiosa de su fin: la conversión del rey a una vida sin pecados. Más todavía, para lograr la santificación del rey, supo disimular su propio pecado frente a la bella Madame de Montespan, su empleadora y, también, distraer cuidadosamente a la ingenua reina.

Sobria y austera, sin interés por el dinero ni los honores, la gobernanta no soportaba de las cortesanas «sus atuendos insensatos e inmodestos, su tabaco, su vino, su grosería, su pereza». Madame Scarron, al recibir del rey el marquesado de Maintenon, tomó el nombre y el título de la tierra que se encuentra entre las ciudades de Chartres y París. La marquesa de Maintenon, amante transformada en esposa del Rey Sol, mantuvo su perfil bajo. Siempre tan discreta que nadie comprendía la prudencia de una mujer que había escalado sola, sin ninguna ayuda, escalón por escalón, la gran escalera de Versalles y conservaba en el triunfo la misma actitud que en la dificultad. Su orgullo se satisfizo con un triunfo secreto, sin espectadores. Nadie comprendía su misterio, pero todos le reconocían su habilidad y su tacto para cautivar durante tantos años al hombre más poderoso de Occidente.

Lamentablemente, alcanzada la cima, la vista desde lo alto de la escalera no era tan magnífica como lo esperaba Madame de Maintenon. No encontraría el amor que soñaba porque Luis XIV no era el hombre ideal ni un marido de cuento de hadas. Ser la mujer del Rey Sol estaba lejos de ser una prebenda, a pesar o a causa de la necesidad que el soberano tenía de la presencia constante de la marquesa a su lado. Esta necesidad que superaba todos los límites, lejos de expresar amor, no era más que la manifestación de

un carácter tiránico, exclusivo y, en suma, egoísta y egocéntrico, como lo revela el nombre de Rey Sol: todos los planetas giraban alrededor del astro central, todos dependían de él, que era el centro del Universo. Pero aunque decepcionada, Madame de Maintenon tenía fuerza y paciencia frente a las contrariedades y una fe religiosa que aumentaba cuanto más sentía que no encontraba la ternura buscada desde la infancia, privación que la sumergió en la devoción, dándole la aureola sombría de devota fanática y triste que transmite la imagen clásica de la historia. Sin embargo, cuando Versalles todavía palpitaba de diversiones como un gran pájaro herido, ella escribió a propósito de sí misma: «Yo había honrado a Dios en mi infancia, a los 18 años por desafío, a los 30 por ociosidad, a los 40 por interés, a los 50 por error, y a los 75 temo amarlo solo por cansancio».

Historia singular de luchas y decepciones por parte de ella y de poder y egoísmo por parte de él. Pero también historia conmovedora y emocionante de una pareja de poderosos que, cuando la edad y las enfermedades, los dolorosos dueños de la familia real, las derrotas militares, los problemas económicos del Estado y la miseria del pueblo los sumían en la desolación y en la tristeza, supieron compartir amistad, compañerismo y la ternura de los hijos, pues éstos consideraban que Luis XIV era su padre biológico y Madame de Maintenon la verdadera madre que habían conocido.

El historiador Luis Bertrand dice: «Madame Maintenon, cansada por 35 años de obligaciones, deja la máscara y las cargas para morir... Se puede afirmar, en definitiva, que ¡Luis XIV solo amó a Francia!».

El plato que merece el nombre de Maintenon o «a la Maintenon» para denotar su nobleza es una preparación que lleva champignons, cebollas, béchamel y, a veces, para ennoblecerla más aún, se le agrega un salpicón de trufas,

lengua escarlata y pechuga de ave. Se la utiliza para acompañar huevos pochés o carnes delicadas, como costeletas de cordero o de ternera, mollejas, etc. y, además, para hacer papas rellenas o rellenar una omelette.

SÁNDWICH

Personajes y acontecimientos célebres han dado su nombre a platos confeccionados en su honor, como el «merlán Colbert», un pescado de las costas francesas de carne tierna y liviana, que recuerda al ministro de Luis XIV, o el «pollo Marengo», en homenaje a una victoria de Napoleón. Pero es raro que el nombre del plato sustituya al del personaje. Sin embargo, es lo que ocurrió con John Montagu, cuarto conde de Sandwich, ciudad del condado de Kent. La familia Montagu es una de las más antiguas y nobles de Inglaterra, algunos de cuyos miembros fueron marinos y los mejores servidores de los Estuardo. En el siglo XVIII, John Montagu, descendiente de dicha familia, también fue marino, aunque no dejó la reputación de sus antepasados. Farrista y jugador, abandonó el almirantazgo en estado lamentable. Como pasaba sus noches jugando a las cartas y no dejaba de jugar ni para comer, su cocinero decidió acercarle dos rodajas de pan enmantecadas entre las que intercaló una feta de jamón de York. Así nació el sandwich. El plato se difundió rápidamente en el continente precisamente en una época en que la anglomanía estaba de moda.

MELBA

Es el nombre que reciben algunos platos dedicados a una célebre cantante australiana del siglo XIX, Nelly Melba. El más conocido es la «copa Melba», creada por el chef Auguste Escoffier en 1892, cuando cocinaba en el Savoy de Londres, donde Nelly Melba cantaba Lohengrin. Enamorado secretamente de la artista, el chef hizo servir duraznos pochés sobre helado de vainilla en un recipiente de plata encastrado entre las alas de un cisne, tallado en un bloque de hielo y todo recubierto por un velo de hilos de azúcar. Fue en 1900, para la inauguración del Carlton, donde Escoffier dirigía las cocinas, que inscribió por primera vez en un menú los duraznos Melba cubiertos con puré de frambuesas pero sin el cisne.

Hoy los postres helados llamados «copas Melba» se componen clásicamente de helado de vainilla, duraznos al natural en almíbar y puré de frambuesas.

Entre anécdotas que nos informan sobre etimologías y personajes que alcanzan la gloria gracias a la gastronomía, lo notorio es que el lenguaje de los platos brilla por su retórica de lo sublime. En la cocina, el origen de muchas palabras y expresiones se debe a un consumidor célebre, un inventor de la preparación o la fantasía de un chef. Pero la anécdota importa menos que la sintaxis. Decir que una simple costeleta que está preparada «a la Maintenon», le abre perspectivas gratificantes: la ternera sale del establo para transformarse en el receptáculo de una salsa succulenta portadora del nombre de una marquesa, esposa secreta del Rey Sol. De esta forma, la costeleta no es más un modesto trozo de carne sino una vedette que se une a otras vedettes en el escenario de la gastronomía: béchamel, champignons, trufas.

Nadie discute el esplendor de las expresiones y palabras que enropan las costeletas «a la Maintenon», las palomas «a la duxelles» o los duraznos Melba. Así, estas palabras o expresiones envuelven al plato imprimiéndole tonalidades morales, estéticas, políticas.

Los platos «Pompadour» y «Du Barry»

LA MARQUESA DE POMPADOUR y la condesa Du Barry fueron sucesivamente favoritas del rey Luis xv de Francia, el más fino de los Borbones, cuyo reinado cierra la historia de la monarquía feliz antes de la tormenta revolucionaria de 1789 en tiempos de su nieto y sucesor Luis xvi.

Nunca conoceremos con exactitud la etimología de los platos Pompadour y Du Barry. Pero todos aseguran que provienen de los nombres de estas dos mujeres famosas del Siglo de las Luces, sin poder determinar las circunstancias que los inspiraron: ¿fueron creados para ellas o por ellas? ¿Los inventaron ellas mismas para agasajar a su amante real? ¿Los bautizaron, como ocurre con los huracanes, con la primera palabra que encontraron o los llamaron así, en el siglo siguiente, chefs, propietarios de restaurantes o periodistas gastronómicos con el fin de ennoblecer ciertos platos a través de nombres evocadores de refinamientos principescos? Lo cierto es que la expresión «a la Pompadour» se le asigna a costeletas, filetes de lenguado, croquetas de perdiz, y a una salsa, una entrada, un postre... En cuanto a los platos «Du Barry», el diccionario es categórico: son las preparaciones que llevan coliflor.

El rey Luis xv, a pesar de que contaba con el afecto de su pueblo y con cualidades brillantes —belleza, inteligencia, lucidez, sensibilidad— padecía un mal común a los Borbones: se aburría. La caza, deporte por el que había here-

dado un gusto inmoderado, no lograba sacarlo de su desgano. Muchos creían que una infancia privada del cariño de sus padres, que habían fallecido cuando él era niño, y una educación permisiva destinada a paliar su tristeza, estaban en la raíz de su inmadurez y su apatía. Casado a los quince años con una princesa polaca, María Leczinska, siete años mayor, Luis xv se emanciparía rápido del respeto conyugal. Tampoco era un gran romántico; le gustaban las mujeres, el vino y la gastronomía, con el apetito de los Borbones. Poseía de todo, pero era un príncipe desdichado, un ansioso a quien el placer no le procuraba alegría, la religión lo perturbaba sin tranquilizarlo, un rey que ejercía su oficio sin convicción. Y sin embargo su reinado se destacó por la prosperidad gracias a sus reformas y, sobre todo, a una coyuntura muy favorable. Para el historiador Guy Chaussinand-Nogaret, la falta de amor maternal y de una educación con firmeza no lo había preparado para afrontar el más solitario de los destinos.

Cuando en 1745 el rey inició su relación amorosa con Jeanne-Antoinette Poisson, de origen plebeyo y casada con el financista Le Normant d'Etioles, nadie creía en dicha relación. En realidad, todos desconocían que esta mujer bella —según los retratos que le hicieron Quentin La Tour, Boucher y otros pintores— también seducía por su inteligencia, su refinamiento y la formación que había recibido en el convento de las Ursulinas y en los salones literarios. Tantas cualidades la transformarían en mucho más que una simple favorita, que se conducía como un verdadero primer ministro: inspiró la política extranjera, defendió a los magistrados, sostuvo a los filósofos contra los jesuitas, fomentó las artes con pasión y dejó testimonio de su buen gusto en palacios como el Eliseo, hoy residencia de los presidentes de la República Francesa. Su rol político fue innegable aunque

su rol de amante duró poco. Para conservar el poder, su verdadera vocación, madame de Pompadour favoreció las distracciones del rey en el mini-burdel del Parc-aux-Cerfs. La reina María Leczinska no reinaba ni tenía relaciones maritales con su marido; la Pompadour reinaba pero no tenía relaciones sexuales con su amante el rey.

Emile Zola, en sus novelas *Pot-Bouille* y *Nana* menciona las «timbales a la Pompadour», una entrada, y las «*croustades d'ananas Pompadour*», un postre. Por su parte, el prestigioso crítico gastronómico Robert Courtine explica que, en el primer caso, se trata de pequeños vol-au-vent de hojaldre rellenos con un salpicón de foie gras, lengua escarlata, champignons y trufas ligados con una salsa. El postre consiste en una rosca formada por trozos de brioche tostados con azúcar que se alternan con rodajas de ananás confitadas y embebidas en dulce de damasco.

Con los años, la marquesa de Pompadour dejaría su lugar a la condesa Du Barry. Cariñosa y modesta, pero acusada de haber aprendido sus dones con las peores proxenetas de su tiempo, la Du Barry solo lograría disminuir la popularidad pública del rey haciendo descender la imagen positiva de éste hasta el odio de la mayoría.

Jeanne Bécu, futura condesa Du Barry, hija natural de una costurera y un cura, sin ningún rasgo plebeyo gracias a la buena educación recibida en el convento parisiense de las Damas de Saint-Maur y a los modales exquisitos adquiridos como acompañante de una noble viuda, fue la última favorita de Luis xv. Joven, bella, graciosa y, más aún, sensual, la Du Barry rejuveneció al rey que estaba envejeciendo y le hizo vivir siete años de amor antes de que la viruela terminara con la vida del soberano. La muerte de Luis xv obligó a la favorita a exiliarse en un convento como prisionera de

Estado, aunque rápidamente retomó su vida mundana y amorosa en el castillo de Louveciennes, regalo del rey, con su nuevo amante, el duque de Brissac, gobernador de París. En 1789, Brissac fue asesinado y su cabeza, clavada en la punta de una pica, arrojada frente al castillo de la ex favorita. En 1793, Jeanne Du Barry también fue guillotizada después de ser condenada por el Tribunal Revolucionario como la «Laís célebre... a quien solo el libertinaje le había hecho compartir los destinos del déspota que sacrificó riquezas y sangre de su pueblo para satisfacer sus placeres vergonzosos».

No obstante, el pueblo le rinde homenaje en libros de cocina y cartas de restaurantes a través, por ejemplo, de las «costeletas de cordero Du Barry» y de la «ensalada Du Barry». La primera preparación consiste en costeletas de cordero asadas que se acompañan con un gratin de coliflor confeccionado con salsa Mornay, es decir, una salsa blanca a la que se le agregan yemas de huevo y queso rallado. La segunda es una ensalada que lleva coliflor con un poco de rabanitos y hojas de berro, todo condimentado con un aliño donde predomina el jugo de limón.

Las tendencias gastronómicas del Siglo de las Luces

DE VIRGILIO A ROUSSEAU, de Petronio a Voltaire, pasando por Balzac y Zola, la literatura brinda información sobre la sensibilidad gastronómica de las sociedades, a veces más auténtica que los libros de cocina por cuanto, casi siempre, es involuntaria y marginal.

Voltaire, tanto en su estilo de vida como en sus hábitos alimentarios, refleja de modo ambiguo las tendencias divergentes de su tiempo, entre la gran cocina gastronómica de la nobleza y la cocina burguesa, menos opulenta, menos elaborada, más liviana para el cuerpo y el bolsillo. En sus textos, el filósofo es el árbitro del buen gusto de la nobleza y, a la vez, el crítico de sus pretensiones y extravagancias y, aunque él mismo vive aristocráticamente, sus inclinaciones gastronómicas refinadas lo ubican en la alta burguesía. No en vano su discurso irónico y brillante teoriza los principios de la revolución burguesa liberal. Él mismo fue un gran burgués, no solo por sus gustos gastronómicos.

Su vasta correspondencia contiene numerosos datos sobre sus comidas. Con sus corresponsales intercambia junto a obras escritas, productos finos, así, por ejemplo, le llega un venado con un poema mientras él envía un cabrito con una tragedia. A un amigo le manda doce cajas de damascos a manera de agradecimiento y a otro le escribe: «Recibimos sus perdices y sus ideas. Unas y otras son muy buenas».

Perseguido, encarcelado y exiliado por sus obras, el filósofo asegura su tranquilidad instalándose en Ferney, lugar próximo a la frontera franco-suiza, como propietario rural donde aplica las últimas tecnologías agropecuarias para aumentar la productividad y sus beneficios, pero también para mejorar el bienestar material de quienes trabajan en sus propiedades. Sus tierras son una verdadera utopía rural.

Rico, célebre y hospitalario, a sus invitados al castillo de Ferney les escribe: «Deberían venir a comer truchas de nuestro lago, (...) una tragedia nueva y truchas es lo que puedo darles en este lugar»; o les ofrece «un pavo con trufas de Ferney, tierno como un pichón de paloma y gordo como el obispo de Ginebra». Mas no solo se ocupa de invitar a los comensales sino que también se encarga de las provisiones por correspondencia: vino beaujolais —su preferido—, azúcar, café, chocolate. Y a estos pedidos les suma quejas y reclamos dirigidos a los proveedores porque los transportistas le tomaron cincuenta botellas de vino y le arruinaron las habas al mezclárselas con granos de café. En definitiva, muchas cartas a muchos destinatarios, desde los proveedores hasta D'Alembert y Diderot, pasando por Federico II de Prusia y Catalina II de Rusia, que no le quitaban tiempo para escribir diálogos y panfletos contra sus adversarios: Rousseau, La Sorbona, la justicia y los jesuitas.

Cuando Cándido habla de «cultivar nuestro jardín» ni él ni Voltaire se refieren a la horticultura, pero la utilización de esta imagen por el escritor nos remite irremediamente a hechos concretos de su existencia como terrateniente burgués preocupado por sus cultivos y por tener en su mesa pavos, faisanes, truchas y trufas.

A fines del neoclásico siglo XVIII, los escritores adoptan los esquemas alimentarios extremos de la Antigüedad: Rousseau

representa la tendencia rural y vegetariana de Virgilio, mientras Grimod de La Reynière los excesos urbanos y decadentes de Petronio.

Pero, si Voltaire expresa cierta ambivalencia respecto de la cocina muy elaborada, Rousseau está convencido de que es perniciosa para la salud y recomienda los alimentos frescos, de origen local, aunque comparte la pasión de sus contemporáneos por el café, producto imposible de calificar como local. Su comida predilecta es improvisada y fundamentalmente vegetariana, pues consume verduras y también leche, huevos, queso, pan negro y un vino de calidad aceptable.

En su libro *Emilio*, Rousseau desarrolla una pedagogía de los alimentos. Respecto del recién nacido, sostiene que la madre que lo amamanta debe excluir grasas y frituras; manteca, leche y sal no deben cocinarse; las verduras hervidas deben condimentarse en el plato. Respecto del niño, recomienda un régimen vegetariano lo más próximo posible al del hombre primitivo, y evitar deformarle el gusto con la carne porque los carnívoros no solo tienen menos salud sino que son más crueles y feroces. Quizás la preferencia teórica de Rousseau por este tipo de régimen esté ligada a su percepción de las desigualdades en la sociedad, donde los ricos «canibalizan» a los pobres. Para el filósofo, la naturaleza humana original es buena, pero la civilización la corrompe. En este proceso de corrupción, la mujer quedó más cerca de la naturaleza que el hombre por sus funciones específicas y deberá realizar menos esfuerzos para reencontrar la pureza original. Como el pensamiento ya es una forma de civilización, la mujer no tiene que pensar sino amar: Sofía —la futura esposa de Emilio— debe recibir una formación específicamente femenina, distinta de la masculina. Sus aprendizajes consistirán en adquirir el gusto por una alimentación vegetariana, en saber mucho sobre cocina, eco-

nomía doméstica, precios y calidades de los comestibles, y también en valorar su belleza y seducción y aprender cómo volverse bella a través de los juegos con muñecas, a no comer caramelos que le arruinen los dientes y a no comer mucho porque engordará.

Si bien Rousseau no hace pesar ninguna maldición sobre Eva, parece que sus propuestas para educar a la mujer, más que acercarla a la inocencia original, la fijan en un estadio infantil. Por lo visto, algunos filósofos de las Luces no solo alumbraron razón, progreso, derechos humanos y alimentación sana, sino también preceptos educativos, misóginos y oscurantistas, que dejaban a la mitad de la humanidad, a las mujeres, confinadas a la infancia.

En oposición a Voltaire, hospitalario y civilizado y, a la vez, a Rousseau, propulsor del retorno a la naturaleza y la espontaneidad, Alexandre–Balthazar Grimod de La Reynière encarna al glotón inveterado símbolo del lujo, la sofisticación y la decadencia urbana.

Alexandre–Balthazar no filosofa sino que organiza banquetes fantasmagóricos. Nada debía ser más subversivo, escandaloso y divertido que ser invitado a la mesa de este provocador. Nacido en 1758, el joven odia a sus padres porque cree que su madre es la responsable de su deformación congénita —manos palmeadas— y su padre, el culpable de haberlo hecho nacer en una posición social monstruosa. Inicialmente, revela sus talentos por medio de sus cenas macabras.

En 1783 tiene lugar la primera de las extrañas cenas. Las tarjetas de invitación distribuidas muestran bordes negros, están decoradas con un catafalco coronado por un crucifijo y tienen una inscripción que ruega no llevar domésticas ni perros. Los comensales son solo dieciséis, pero hay también

invitados—espectadores ubicados en el balcón que rodea la sala. Así, transforma una comida en una representación teatral, parodia de las de la familia real en Versalles. El lujoso comedor de la residencia de sus padres, iluminado por mil velas, es presidido —en la mesa féretro— por un chanco vestido con la ropa de su progenitor. El menú de veinte platos está compuesto solo por fiambres y preparaciones a base de cerdo. «Mis parientes me proveyeron las vituallas», explica el anfitrión, cuyo abuelo se había enriquecido como proveedor de los ejércitos del príncipe de Soubise durante la Guerra de los Siete Años. En realidad, en ese momento, ya ninguno de sus parientes fabricaba chacinados o comercializaba carne de cerdo.

A las tres de la madrugada impide que sus invitados, repletos de comida, abandonen la casa, pero luego les permite irse, poniendo punto final a una cena concebida como una verdadera agresión.

Dos años después, su padre —el falso carnicero— muere y le deja una inmensa fortuna que empieza a dilapidar con una comida más mórbida que la anterior: anuncia su propio deceso e invita a sus amigos a un servicio fúnebre en su honor. Cuando llegan, sus invitados lo encuentran vivo y coleando, presidiendo la mesa en una pieza con las paredes cubiertas por cortinas de terciopelo negro con bordados en hilos de plata, que representan la raza porcina y los productos derivados de la misma. Hasta los mangos de marfil de los cubiertos estaban esculpidos en forma de lechoncitos. En una cena posterior, como anfitrión de los amigos que se habían «olvidado de asistir a sus exequias», impone a cada uno de ellos, a modo de silla, un ataúd con su nombre.

Se trata de banquetes de un estilo dramático, macabro y sardónico que transforman a los invitados en víctimas y permiten a Grimod de La Reynière vengarse del mundo por

la deformación que sufre y devolver a sus padres las humillaciones que le infligieron al expulsarlo judicialmente de París.

Todo pareciera indicar que Alexandre–Balthazar se inspira en el «Festín de Trimalción» del *Satiricón* de Petronio. Trimalción, antiguo esclavo, inaugura su festín con la presencia de un esqueleto de plata sentado a la mesa y lo termina con cantos fúnebres; los invitados quieren partir, pero son retenidos por la fuerza. La comida es una muestra vulgar de riquezas que evidencia los bajos orígenes del anfitrión. Otorgándose el rol de Trimalción, Grimod ejerce su ironía y ataca un poco más a su odiada familia.

Las tendencias gastronómicas del siglo XVIII podrían resumirse en la cocina refinada y extravagante de la nobleza, la más compleja y elaborada de la burguesía, y la más simple y natural defendidas por Grimod de La Reynière, Voltaire y Rousseau, respectivamente.

El pan y la Revolución Francesa

EN FRANCIA, a fines del Antiguo Régimen, el pan era el alimento prioritario que proveía más de dos tercios del aporte calórico diario en la alimentación popular y, al menos, la mitad en las otras clases sociales.

Casi siempre en forma de pan, el aporte nutricional de base estaba constituido por los cereales. Había panes de todas clases y colores, en función de la región, de la clase social y de la coyuntura económica. Entre los cereales, el trigo ganaba prestigio y superficie cultivada en la mayor parte del territorio.

El pan, que en las ciudades era cada vez más blanco, se consumía a menudo mojado en la sopa de repollo y panceta. A veces, a la sopa se la enriquecía con zanahorias, achicorias, ajos o cebollas, y con diversas legumbres: habas, porotos, garbanzos. Y los trozos de pan que no se mojaban se comían con queso o con frutas frescas o secas. No obstante, las frutas no ocupaban un lugar significativo ni siquiera en la «comida rústica» aconsejada por Rousseau: lácteos, huevos, verduras, queso, pan negro y «vino pasable», gustos éstos muy alejados de los de su colega Voltaire que, en su residencia de Ferney, servía truchas a la crema y pollos con trufas.

La sopa con pan mojado y la «comida rústica» del filósofo constituían la realidad alimentaria de amplios sectores sociales donde la carne estaba ausente. La ración diaria de carne

por persona era de 60 gramos en el campo y de 120 a 210 en las ciudades. Su consumo era signo de bienestar social. Los ricos comían carne ovina, bovina y de caza, mientras la mayoría, o sea, las grandes masas rurales, consumían únicamente carne porcina. Los cerdos, matados ritualmente cada año, eran consumidos a largo plazo en forma de jamón, morcilla, salchichón, salames, tripas, chorizos, panceta.

En el campo, la sopa se tomaba hasta de mañana, a pesar de la competencia evidente del café con leche de París. De noche, en cambio, la sopa en todas sus variantes era el plato rural y urbano que, con diversos grados de sofisticación, atravesaba todas las clases sociales. Gracias al plan proteico leguminosas–cereales, la sopa de verduras con pan resultaba una fuente bastante correcta de proteínas vegetales.

Las condiciones de existencia de las clases populares urbanas se habían agravado en el siglo XVIII. En las ciudades, el aumento simultáneo de la población y de los precios contribuía a desequilibrar los salarios con respecto al costo de vida. El incremento del precio de los cereales —más que el de otros productos— asestaba un golpe duro al pueblo, si consideramos la importancia del pan en la alimentación popular.

Al estudiar los índices de precios, el historiador Ernest Labrousse concluye que el costo de vida había aumentado un 45 % en el ciclo 1771–1785 y un 62 % entre los años 1785–1789.

En vísperas de 1789, la parte consagrada al pan en el presupuesto popular representaba el 58 %, y en 1789 alcanzaba el 88 %: solo quedaba un 12 % para los demás gastos. El alza de los precios sacudía a las categorías sociales favorecidas mientras acababa con los pobres. Por eso, la miseria de las clases populares las movilizó hacia la Revolución.

Si bien las clases populares urbanas y los campesinos se unieron a la burguesía en los acontecimientos revolucionarios por el odio común que les inspiraba la nobleza, la reivindicación principal de los más pobres era el pan. En realidad, las crisis del Antiguo Régimen eran agrícolas: una sucesión de cosechas mediocres o deficitarias que ocasionó un aumento considerable del precio de los cereales y también de los desempleados. Estos, transformados en mendigos hambrientos, fueron uno de los elementos importantes de las masas revolucionarias.

Las masas populares no tenían objetivos políticos precisos sino que se movilizaban para resolver el problema del hambre y de la carestía de los alimentos. El pan fue la reivindicación primordial que explica la irrupción del pueblo en el escenario político del 14 de julio de 1789.

Varios factores ejercieron su influencia sobre el destino de la Revolución, pero el problema del pan estuvo entre los dos o tres más determinantes; sin embargo, era el problema menos político y el que menos dependía de la voluntad política. Los gobernantes revolucionarios lo habían heredado del Antiguo Régimen y la sociedad francesa conocía el retorno periódico de las hambrunas causadas por eventos meteorológicos seguidos por el aumento de los precios. Pero la novedad en el período revolucionario reside en la relación que se había establecido entre las dificultades de abastecimiento y las peripecias políticas: el pueblo de París exigía el abastecimiento regular y a buen precio de los productos alimenticios. De lo contrario, atacaba violentamente la impericia de los gobernantes o incriminaba a los acaparadores. Los agitadores denunciaban siempre un complot que trataba de hambrear al pueblo patriota.

Las masas en efervescencia sabían que ni la corte de Versalles ni los diputados de la Asamblea Constituyente

habían dejado de comer pan e imaginaban que los especuladores almacenaban trigo con el fin de crear una hambruna artificial para matarlas. Convencidas del complot, las masas de la capital se dirigieron al castillo de Versalles donde residían el rey, la reina y el delfín. De regreso, la multitud arrasó a París a la pareja real y a sus hijos. Los sobrenombres que les asignaron a los miembros de la familia real traducen con elocuencia la preocupación dominante: «el panadero, la panadera y el aprendiz de panadero».

Se asegura que el dicho popular «a falta de pan, buenas son las tortas» deriva de expresiones de la reina María Antonieta pronunciadas en 1789 frente a manifestantes enfurecidos que insultaban, amenazaban y pedían pan.

«¿No hay más pan? ¡Que coman tortas!» Esta réplica le costó caro a la desafortunada reina de Francia. Detrás de la despreocupación y la broma, María Antonieta demostró un desconocimiento profundo de la realidad cruel de la coyuntura: el precio del pan insostenible para el pueblo, y de una realidad fundamental de Occidente: la importancia capital, a la vez concreta y simbólica, del pan.

Si la reina dijo o no la famosa frase es difícil de saber. Lo que sí se sabe es que cuando su marido, Luis XVI, subió al trono, la monarquía estaba expirando. A pesar de ser coronado como sus predecesores, su única consagración legítima era la de la opinión pública. Pero él perdería su popularidad en la impopularidad de la corte y de la reina.

¿Quién era la reina? ¿Por qué era tan impopular? La reina es una archiduquesa de Austria, hija de la emperatriz María Teresa, casada con el delfín en 1770 gracias a infinitas maniobras diplomáticas. Poco instruida, mal preparada para la tarea de antena de Austria en Versalles (junto a su mentor, el espía y embajador austríaco), María Antonieta fracasaría

en el rol que le había asignado su madre y soportaría, por varios años, que todos se preguntaran por qué no tenía hijos. En Versalles y en París, los rumores le asignaban, a falta de marido, amantes masculinos y femeninos. Cuando los hijos llegaron, el mal ya estaba hecho: la imagen de la Austríaca y la Mesalina estaba grabada en los libelos parisienses.

Su carácter contribuyó a forjar la representación negativa de personalidad enigmática, desatenta a los consejos y a las circunstancias; su comportamiento era difícil de descifrar. Se sabe que era de carácter más fuerte que su marido, pero hasta quienes quisieron ayudarla chocaron con su secreto. En cambio, enfrentó con coraje la hora de su condena a muerte, engrandecida por la soledad, aunque idéntica a lo que siempre había sido, un poco indiferente al mundo exterior.

En cierto momento el rey no reinaba más sobre los cortesanos, les obedecía, pero mantenía la fachada de la corte porque respetaba la etiqueta, último legado de la tradición. Su imprudente mujer ni siquiera cumplía con la etiqueta en el espectáculo público que la monarquía ofrecía en Versalles. La reina quiso y obtuvo una corte en la corte, el castillo del Petit Trianon y una granja, donde se divertía con sus amigos, dejando al descubierto las camarillas aristocráticas.

El historiador François Furet dice que María Antonieta ofrecía un flanco triplemente vulnerable: reina, extranjera y mujer. La opinión pública había satirizado a las favoritas de los reyes, pero detestó a los amantes de la reina. Al feminizar su objeto, la frustración se volvió odio y alcanzó a María Antonieta en su mal: el secreto de su vida. Invirtiendo la realidad, la opinión condenó a la reina por los placeres que no tuvo.

Que al plantearse la hambruna sufrida por el pueblo, la reina haya respondido cínicamente «si no tienen pan, que coman tortas» es, probablemente, una leyenda apócrifa

como muchos otros rumores insidiosos. Ellos la condujeron, a los 37 años, precozmente envejecida, y en pocos meses, a la prisión, a un juicio cuya sentencia se conocía de antemano, a la guillotina, a la fosa común...

Los orígenes del periodismo gastronómico

CON LA REVOLUCIÓN DE 1789 desaparecieron los anfitriones generosos de la nobleza y las finanzas que habían sido condenados a la ruina y al exilio. Y en ese contexto surgió la gastronomía, palabra inventada durante esos años revolucionarios, que se definía como la reglamentación del arte de comer y como el arte de hablar de la comida.

El gastrónomo no es un cocinero ni sabe mucho de cocina sino que habla de las cosas de la cocina y de sus resultados gloriosos. Su mesa de trabajo es el escritorio donde redacta, mientras hace la digestión, la crónica o el ensayo. Por definición, la escritura gastronómica se refiere solo al placer del consumidor.

La gastronomía fue producto de la mutación política de la Revolución y de la mutación cultural que representó la aparición del restaurante. Y ambas mutaciones tuvieron una misma genealogía: el triunfo de la burguesía. La posición de la burguesía, a la vez, muy cercana al poder y en búsqueda de legitimidad, favoreció la emergencia de una instancia nueva en el cuerpo social: el crítico gastronómico, cuya función era definir lo bueno y lo bello para los burgueses sin criterio.

A comienzos del siglo XIX, dos personajes franceses: Grimod de La Reynière y Brillat-Savarin, ambos en el límite entre dos mundos —la aristocracia y la burguesía—, instituyeron

la función de crítico gastronómico. Desde la época de sus precursores, la prensa gastronómica funciona con crónicas en los medios, guías y publicaciones especializadas. Los sucesores actuales de Grimod de La Reynière y Brillat–Savarin, como, por ejemplo, en nuestro país, Cayetana Vidal Buzzi y Alicia Delgado son mediadores gastronómicos que, más o menos conscientemente, hacen de voceros de los grupos sociales dominantes en términos culturales y financieros.

El periodismo gastronómico, que conceptualmente remite al hedonismo del consumidor, marcó un retroceso con respecto a la tradición enciclopédica del siglo XVIII, interesada tanto en las técnicas culinarias como en las soluciones filantrópicas al problema del hambre. Antes de los textos inaugurados por los precursores, existía una literatura culinaria dividida en tres vertientes: la del cocinero con sus recetas, esencialmente práctica; la del médico o sus falsos imitadores; y la que da origen al discurso gastronómico, o sea, la de la euforia de las sobremesas, la del hedonismo que junta dos oralidades: la comida y la palabra. De allí viene el término «gastronomía», inventado en 1801 por un poeta menor, Joseph de Berchoux, para titular un poema suyo. Las obras de Berchoux celebraban las virtudes de una sopa o un guiso y se cantaban después de haber comido y bebido bien.

Apodado «el padre de la mesa» por el escritor Sainte–Beuve, Alexandre Grimod de La Reynière había nacido en 1758 en un hogar de la mejor aristocracia. Hijo de un financiero y de una noble, propietarios de una gran residencia parisiense: la actual Embajada de los Estados Unidos, su recorrido social sería asombroso. Se desempeñó como abogado, periodista y almacenero. Hijo rebelde, trasgredió en su vida personal los códigos de la nobleza al instalar un negocio de comidas en Lyon, donde vivía en pareja con una actriz de teatro; y

compartía su amor entre esta compañera lyonesa y su propia tía, una hermana de su madre.

Después de la Revolución y el terror, Grimod decidió enseñar a los nuevos poderosos el arte de comportarse en sociedad, el de servir una buena mesa, el del buen vivir. Orgullosa y consciente de su originalidad, inventó, sucesivamente, los tres géneros aún vigentes: la guía, el ensayo y el periódico, a los cuales tituló *Almanach des gourmands*, *Manuel des amphitrions* y *Journal des gourmands*, respectivamente.

Extravagante y excéntrico en su juventud, quizás como una forma de revancha contra padres abandonicos y contra una desgracia congénita —tenía las manos atrofiadas—, el escritor nunca pretendió consumir un ataque radical contra el orden de las cosas. Heredero de una de las grandes fortunas de su tiempo, fue un representante clásico del Antiguo Régimen, cuyo gusto por la mistificación y el ritual, el sentido teatral, la ostentación y el desprecio por las cosas comunes tuvieron importancia en su decisión de dedicarse a la crítica literaria y gastronómica. Pero era un hombre respetuoso del orden, que se había comprometido a ofrecer su buen gusto y a aristocratizar las clases en ascenso de la Revolución y los nuevos ricos del Imperio napoleónico.

Gracias a su posición social bisagra —originario de la aristocracia pero excluido de la misma, conocedor de sus códigos pero sin tomarlos seriamente— Grimod jugará el rol de mediador y será el inventor de los dispositivos de legitimación que todavía son determinantes en la gastronomía y el consumo alimentario contemporáneo.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin es el otro personaje clave en la articulación de los códigos alimentarios entre la aristocracia y la burguesía posrevolucionarias. Sus orígenes eran más modestos que los de Grimod de La Reynière, pues pertene-

cía a la aristocracia progresista de provincia, defensora de los ideales de la república y la moral. Su *Fisiología del gusto*, publicada en 1824, adoptó las mismas posiciones que los textos de Grimod.

En su ensayo sobre el libro de Brillat–Savarin, el semiólogo Roland Barthes dice que el autor había comprendido que la comida es un hecho social total, alrededor del cual pueden convocarse los metalenguajes más diversos: fisiología, química, geografía, historia, sociología y política. En el siglo xx, Barthes asegura que hubiese agregado la semiología.

Para Barthes, Brillat–Savarin, al definir la gastronomía como «el conocimiento de todo lo que se refiere al hombre como ser que se nutre», había captado que la comida, como tema del discurso, comprende todas las ciencias sociales y humanas. Incluso, el tema de la comida, abarcador de tantos campos disciplinares, se corresponde con la vida de Brillat–Savarin, que fue un humanista o, mejor dicho, «esencialmente un sujeto polimorfo: jurista, diplomático, músico, mundano, conocedor del extranjero y la provincia, para quien la comida no fue una manía sino una suerte de operador universal del discurso».

En la actualidad, la cocina molecular reivindica el discurso de Brillat–Savarin, que había anunciado: «Los que vendrán después de nosotros sabrán más y no deberíamos dudar de que la química revelará las causas o los elementos primitivos de los sabores».

Los artistas y la gastronomía

MUCHOS NOMBRES CÉLEBRES de la nobleza francesa, anfitriones generosos del Antiguo Régimen, se transformaron en palabras corrientes como, por ejemplo, la salsa Béchamel, los platos a la Villeroi o la ensalada Du Barry. En la mayoría de los casos, nadie recuerda nada de sus biografías, pero se los nombra a diario en crónicas gastronómicas, libros de cocina y menús de restaurantes distinguidos. Sin embargo, este fenómeno tan particular de denominar un plato con el apellido de personajes aristocráticos, no es solo privativo de la nobleza sino que alcanza, también, al mundo de la literatura y la pintura.

En el terreno de la distinción, la omelette de puntas de espárragos es la única capaz de rivalizar con la omelette de trufas. Pero las posibilidades de variar la preparación de los espárragos son muy limitadas; por eso Fontenelle, que lo sabía por haber vivido casi centenario, dejó sus «espárragos a la Fontenelle». Su receta es simple: hervir los espárragos en agua salada, escurrirlos y servirlos calientes con manteca.

Pocos escritores dejaron recetas de cocina como Fontenelle, pero muchos informaron sobre sus gustos culinarios; por ejemplo, a Víctor Hugo le encantaban los porotos blancos frescos que le anunciaban la primavera mejor que las lilas y las frutillas. Sartre sentía asco por los mariscos y adoraba los embutidos y, su compañera, Simone de Beauvoir, detes-

taba los quesos. Otros escribieron sobre gastronomía como Mallarmé que, hacia 1874 y con seudónimo, fue redactor de la revista femenina *La dernière mode* donde, junto a menús caros para lectoras esnobs, hay textos que son verdaderos poemas dedicados, por ejemplo, al dulce de coco.

Fontenelle, V. Hugo, Sartre, Mallarmé merecieron la gloria literaria mientras Chateaubriand, además de la gloria literaria, ostenta la gastronómica gracias al «Chateaubriand», plato dedicado al autor del genio del cristianismo. En 1821, cuando el escritor era embajador de Francia en Londres, su cocinero Montmirail imaginó la presentación francesa del «beefsteak inglés»: un bife bien grueso que preparaba con salsa de vino blanco, echalotes semiglasadas, manteca, estragón y jugo de limón. Para los amantes de la etimología, aclaramos que «Chateaubriand» también se escribe «Chateaubriant». Los que apoyan la ortografía con «t» final sostienen que el término proviene de la ciudad del mismo nombre, en cuyas proximidades se crían razas vacunas de excelente calidad.

El «hígado Chardin» y el «pollo Père Lathuille» restituyen historias legendarias que nos remiten a los pintores Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699–1779) y Edouard Manet (1832–1883).

El «hígado Chardin» es una receta tan modesta como el pintor: una capa de trocitos de hígado de ternera saltados con aceite de oliva en olla de barro, una capa de cebollas y echalotes picadas, otra de hígado y así sucesivamente; un poco de manteca, un tomate, tomillo y laurel; media hora de fuego lento; una cucharada de vinagre y un poco de mostaza; diez minutos más de cocción y servir. Su denominación no se la debe al pintor sino a su mujer ¿Cuál de las dos? No se sabe bien. La primera era parisiense, la segunda normanda.

Más que un plato normando, el «hígado Chardin» parece parisiense por la presencia abundante de echalotes. El plato constituye, sin dudas, un verdadero complemento de la obra del pintor, que toda su vida se inspiró en escenas de la vida cotidiana de la burguesía trabajadora, en variaciones sobre los utensilios de cocina, en naturalezas muertas con verduras, frutas, panes y animales de caza.

El arte de Chardin es una excepción en su época, que transcurrió entre la grandeza y la pompa del reinado de Luis XIV y la frivolidad y la gracia del de Luis XV. Para dar testimonio de la majestad y la solemnidad de uno y los amores y fiestas galantes del otro, Francia tiene las pinturas de Boucher y Fragonard. Chardin pintó: «La madre laboriosa», «La lavandera», «El jarro de plata», «El frasco de aceitunas», «La raya», «Vaso de agua y cafetera», «Uvas y granadas». Nunca pintó temas históricos ni mitológicos como sus contemporáneos célebres. Sin embargo, en la actualidad, los coleccionistas y críticos lo consideran el símbolo de su época: su ternura, su delicadeza, su refinamiento son los reflejos de ese «momento de perfección del arte francés».

El «pollo Père Lathuille» debe su nombre al bodegón «Chez le Père Lathuille» que, a fines del siglo XIX, funcionaba en Clichy, barrio del norte de París. Nadie sabe mucho más del lugar ni de su patrón cuya receta es famosa porque Manet dejó un cuadro titulado «En casa del Père Lathuille». El centro de esta obra lo ocupa una pareja, en el fondo se observa un mozo con delantal y la escena transcurre en un día cálido de verano. ¿Qué comen los dos comensales? Apostamos a que saborean el «pollo Père Lathuille» pues este plato debía ser la especialidad más frecuente de la casa: presas de pollo frito en manteca al que se le agregan, en la misma sartén, papas y corazones de alcauciles.

Por supuesto que hoy nadie se ocupa por la comida de la pareja sino que todos analizan lo que sugieren las relaciones entre los personajes del cuadro. La escena compuesta por la pareja protagonista y un tercer personaje secundario es percibida como una yuxtaposición de soledades. Como en muchos otros cuadros del pintor («El almuerzo sobre la hierba», «El balcón», «El ferrocarril», «La lectura»), «En casa del Père Lathuille» presenta una característica extraña: la pareja no se comunica, el personaje masculino habla, pero el femenino, con aire ausente, parece no escucharlo. ¿Por qué ninguna comunicación explícita entre los personajes de tantos cuadros? ¿Se trata de nuevas propuestas en la presentación de las relaciones —casi indeterminadas— entre los personajes para romper con la tradición narrativa de los pintores académicos? ¿Se trata de un reflejo de decepciones personales o de un pesimismo natural? Seguramente que biógrafos y críticos de Manet tienen distintos argumentos para respondernos como, también, para refutar ésta hipótesis de que la pareja del cuadro come el «pollo Père Lathuille».

La mesa moderna

LA REVOLUCIÓN FRANCESA fue una crisis política, y también de civilización, que afectó a toda Europa, tanto en la manera de pensar como en el arte de vivir. En poco tiempo, la sociedad del Antiguo Régimen quedó reducida a recuerdos nostálgicos por el advenimiento de la burguesía.

La manera de poner la mesa y de comer se transformaron profundamente debido a la desaparición de una sociedad autárquica y por la internalización de modas, usos y costumbres europeos.

A mediados del siglo XIX, las artes de la mesa mostraron una verdadera mutación. Dos hechos marcaron estos cambios: por un lado, la consagración del comedor como pieza intermediaria entre el salón y la cocina, fija dentro de la distribución de la casa; por otro, la manera de poner la mesa y servir los platos: desapareció el «servicio a la francesa» en favor del «servicio a la rusa». Estas mutaciones, al decir de la historiadora Michelle Perrot, se inscribieron en un contexto general, resultado de una evolución psicológica y social, moral y política, que hizo de la casa el «lugar privado por excelencia», el «fundamento material de la familia» y «el pilar del orden social».

El comedor apareció en el siglo XVIII, pero recién hacia 1850 los burgueses instalaron sus casas con un comedor como espacio específico, como lugar donde la escenificación sus-

citó un ritual preciso. Las comidas fueron la mejor expresión de dicho ritual y, además, un momento privilegiado.

El comedor, pieza grande y austera, era de inspiración inglesa. Decoradores como Robert Adam y Thomas Sheraton, en el siglo XVIII, dejaron planos del mismo con sus muebles: una mesa, sillas y consolas. Con el tiempo la consola devino en aparador.

Los aristócratas, artistas consumados, no habían instituido nada respecto del comedor. En el interior de sus castillos todo era arbitrario: para los ágapes no tenían un espacio asignado. Las comidas eran servidas en cualquier lugar, incluso en las alcobas.

Las construcciones privadas erigidas en Europa, y en Francia en particular, después de 1850, presentan un comedor que comunica directamente con el salón, en tanto ambos constituyen una superficie de recepción, aislada de los dormitorios y la cocina. Con su función específica, el comedor perdió el carácter de alma del hogar. A partir de entonces, se lo ocupó únicamente para las comidas y el interés por el mismo se dio en los días en que se ofrecían cenas: decoración y mobiliarios traducían el deseo de apariencia que animaba a sus propietarios y que revestía aires de ostentación. Simultáneamente, reglas de decoración y amoblamiento entraron en vigencia: austeridad y simplicidad para los vestíbulos, majestad para la gran sala, gracia y elegancia para los tocadores y dormitorios, y confort funcional para el comedor. Éste era de estilo renacentista Francisco I o Enrique II; el salón de estilo Luis XIV; los salones más chicos, Luis XV; los dormitorios, Luis XVI; los estilos orientales eran los indicados para el fumoir y la sala de billares, mientras que los estilos de la Edad Media se reservaban para casas de campo y castillos. Alrededor de 1900, el Art Nouveau combatirá tales anacronismos aunque no siempre

con éxito. El mejor reflejo porteño de este eclecticismo de la arquitectura interior es el Palacio Errázuriz, en Avenida del Libertador 1902, hoy Museo Nacional de Arte Decorativo. El conjunto de impecable realización que integran la casa-museo, sus jardines y colecciones es un ejemplo único de su tipo en América del Sur.

Hasta los años 1850, la comida del siglo XIX no se servía de acuerdo con nuestros criterios. El menú del servicio «a la francesa» comprendía tres instancias, que representaban tres secuencias principales. A cada una de éstas le asignaban varias series de platos: a la primera, las sopas y las entradas. Hace más de 150 años, las entradas eran el plato principal y no el comienzo de la comida, aunque las entradas del siglo XIX no comprendían las carnes al horno o asadas sino carnes y pescados en salsa. A la segunda, correspondían las carnes asadas y los entremeses, si bien diremos que éstos no eran sinónimos de postres, como devinieron; los entremeses, en su mayoría, eran platos salados, verduras, patés, huevos, y solo una pequeña parte se trataba de entremeses dulces. En tanto, la tercera secuencia comprendía los postres. Pero estas tres series no eran servidas sucesivamente sino que se llevaban a la mesa al mismo tiempo, por ejemplo, todas las sopas y entradas juntas. Los buffets o mesas frías de nuestros días ilustrarían esa coexistencia extraña. De la misma manera en que hoy servimos sin orden lo que nos ofrece un buffet, los comensales del siglo XIX no tenían reglas ni prejuicios para empezar por cualquier plato, con el agravante, para los invitados, de que dentro de cada secuencia había disparidad de platos y de cantidades y, por lo tanto, algunos no alcanzaban a servirse lo que más les gustaba.

La burguesía proyectaba en la cocina su desmesura y su horror del vacío, de modo que la disparidad en las series

no obedecía a motivos económicos sino a una visión del mundo: el pluralismo cualitativo que fue sustituido por los conceptos de unidad y de cantidad, esto es, la distribución uniforme de distintos platos entre todos los comensales. Otro inconveniente del servicio «a la francesa» era que el anfitrión trozaba enormes piezas de carne en la mesa, lo que suponía que, cuando había muchos comensales, se enfriaban tanto las piezas como las salsas, a pesar de los calentadores y campanas de cristal.

El servicio «a la rusa», que no se originó en Rusia sino en Inglaterra, sedujo a todos. Este nuevo procedimiento se definió por tres cláusulas principales: el trozado de las carnes se realizaba en la cocina o sobre un *dressoir* del comedor; los valets presentaban el plato a cada comensal por la izquierda, según ciertas jerarquías; cada secuencia estaba dirigida a todos, es decir, cada comensal comía el mismo plato y la misma cantidad. No había más confusión caliente-frío, salado-dulce. Los platos se servían de manera lineal y rigurosa, unos después de otros, reduciéndose el número de las preparaciones. La mesa dejaba de ser una acumulación de objetos decorativos y de platos, sin por ello perder el lujo. Este servicio llamado «a la rusa» es el nuestro.

En el siglo XIX no solo se armonizaron entre sí los muebles del comedor, sino que el mismo fenómeno ocurrió con la vajilla y los cubiertos como consecuencia del servicio «a la rusa», que impuso una nueva disposición en la mesa de los elementos para comer. El objeto decorativo por excelencia era el centro de mesa y, como hoy, candelabros y floreros, mientras los juegos de platos de orfebrería se suplantaron por porcelanas de Sèvres. Probablemente, de todos los objetos de la mesa, los que mejor simbolizaron los cambios en Europa fueron los vasos y cubiertos. El juego de copas (en

cristales Saint–Louis, Baccarat, Bohemia), con formas relativamente poco numerosas en el siglo XVIII, empezaron a proliferar: copas para vino, oporto, licor, champagne, ponche. Estos juegos se completaban con botellones, jarros y, también, aceiteras, mostaceras, saleros, azucareras, compo-
teras, campanas para quesos, que rivalizaban con los mismos objetos pero fabricados en porcelana. Con referencia a los cubiertos, los cambios fueron menos espectaculares, pero sus formas y tamaños se multiplicaron y se dispusieron como característica de la mesa moderna —por orden de utilización— a cada lado del plato.

Los platos «a la emperatriz»

CASAS REALES o autores culinarios franceses quisieron confirmar el destino brillante de algunos platos, otorgándoles denominaciones gloriosas: nombres de reinas o amantes reales, de aristócratas refinados o ministros famosos, de bellos castillos o batallas resonantes. Tampoco ciudadanos anónimos o cocineros dudaron en subrayar la excelencia de otros platos, gratificándolos con las expresiones «a la real» o «a la imperial», añadidas al nombre del alimento principal. Esta costumbre de la cocina francesa, devenida en internacional, se comprueba con testimonios claros: el pollo (cebado) Reina Margot o pollo imperial, el carré de cordero Condé, la pescadilla Colbert, las frutillas y frambuesas Chantilly, el pollo Marengo y el arroz «a la imperial» o el arroz «a la emperatriz».

¿Cuál es el origen de los platos «a la emperatriz»? La gastronomía es una realidad en el siglo XVIII, por lo tanto, cualquier hipótesis sobre las emperatrices de la época de Carlomagno debe descartarse. De manera que las posibilidades se restringen a tres: Josefina y María Luisa, esposas sucesivas del emperador Napoleón I (1804–1815), y Eugenia, esposa del emperador Napoleón III (1852–1870). Viendo las fechas de los dos imperios, es obvio que los platos «a la imperial» y «a la emperatriz» surgieron en el siglo XIX. Pero ¿cuál de las tres mujeres imperiales inventó algún plato así llamado, lo bautizó o se lo hizo dedicar? Nadie encontró el

hilo que permitiese remontar a la fuente de tales preparaciones culinarias. Solo podemos afirmar que se trata de una apelación otorgada a platos tradicionales clasificados entre las joyas de la gastronomía francesa.

Josefina es la viuda del vizconde y general Alejandro de Beauharnais, diputado de las asambleas de la Revolución y combatiente de sus ejércitos, guillotinado como exnoble. Nacida en la Martinica, la futura emperatriz tiene la gracia seductora del Caribe, la elegancia refinada de París y un glamour que reúne dulzura y frivolidad.

Su relación con Bonaparte data de 1795, cuando el general, cansado de aventuras pasajeras e idilios efímeros, queda profundamente subyugado por ella. Desde entonces, él la amará a pesar de las infidelidades y la indiferencia de ella. El amor de él sobrevivirá a su prodigioso ascenso, a su casamiento con una archiduquesa austríaca y al nacimiento del hijo que Josefina no había podido darle. Quizás, Napoleón es un héroe romántico en la época del Romanticismo.

Como sin un hijo no podía garantizar el poder hereditario, el emperador Napoleón I se divorcia de la emperatriz Josefina y, en 1810, celebra su casamiento con María Luisa de Austria, sobrina nieta de la guillotizada María Antonieta. Un año después, nace el heredero que será reconocido por las Cámaras de los Cien Días bajo el nombre de Napoleón II. Pero éste, luego de la primera abdicación de su padre, vivirá en la corte de Austria con el nombre de duque de Reichstadt, donde falleció tuberculoso a los 22 años. Sus cenizas, devueltas a Francia por Hitler en 1940, están depositadas en los Inválidos junto a las de su padre.

En 1815, con la derrota de Waterloo, María Luisa acepta —según el Tratado de Fontainebleau— transformarse en duquesa de Parma y conservar el título de Majestad Imperial.

Separada de su hijo y de su marido, al que abandonó a su suerte, María Luisa se casó con el militar austríaco Von Neipperg, con quien tuvo dos hijos; y luego, viuda de Von Neipperg, se casó con el conde de Bombelles.

Josefina, entre tanto, había fallecido en su castillo de Malmaison en 1814, sin asistir a los curiosos juegos del destino: el emperador, traicionado por María Luisa, prisionero para siempre en la isla Santa Helena y con su heredero legítimo muerto, sin descendencia. Pero tampoco verá a su nieto transformarse en el emperador Napoleón III (hijo de su hija Hortensia de Beauharnais y de Luis Bonaparte, rey de Holanda y hermano de Napoleón I), lo que significaba su revancha por haber sido repudiada.

En 1853, Napoleón III se casa con la condesa Eugenia de Montijo, de origen español. De gran belleza, muy digna y correcta, llena de buena voluntad, la emperatriz nunca fue la confidente de su marido en asuntos políticos porque éste la consideraba demasiado católica y conservadora, con más prejuicios que ideas políticas. Su único hijo, llamado Napoleón IV por los bonapartistas, vivirá exiliado en Inglaterra luego de la derrota de Francia por los prusianos en 1870. Y, a los 23 años, este Bonaparte morirá junto a otros soldados en una emboscada que los zulúes le tienden al ejército británico en África.

Ignoramos si el arroz «a la emperatriz» fue dedicado a alguna de las emperatrices francesas, pero sabemos que se trata de un postre tradicional de origen desconocido.

Eugenia de Montijo decía al que quería escucharla que prefería la tortilla española a los «enigmas de la cocina francesa, donde ponen de todo y donde jamás se adivina lo que se come», según nos informa su amigo, el escritor Mérimée. Y el arroz es entronizado en Francia durante el

primer Imperio, cuando se lo servía como entremés dulce de manera constante en las comidas más distinguidas. Por estos datos, todo indicaría que el arroz «a la emperatriz» es una denominación destinada a honrar a una de las dos esposas de Napoleón I. María Luisa, como buena vienesa, comía muchas tortas, bombones y entremeses dulces. Sin embargo, en nuestra hipótesis, la lánguida, sensual e indolente Josefina, que disfrutaba de todos los placeres de la vida (incluidos los de la buena mesa), parece la más merecedora de semejante dedicatoria, o bien la más soñadora, como para bautizar un postre en sus momentos de ocio.

Entre el arroz «a la emperatriz» y el arroz «a la imperial» hay una diferencia que consiste en que el primero lleva kirsch y el segundo marrasquino, pero las dos recetas son iguales: se debe cocinar a fuego lento 250 g de arroz previamente hervido, 300 g de azúcar, 1500 cm³ de crema de leche y una chaucha de vainilla; hay que agregar a la mezcla 250 g de frutas brillantadas maceradas en kirsch o marrasquino y dos claras de huevo batidas a nieve, luego volcar la preparación en un molde untado con aceite de almendra dulce y dejar durante varias horas en la heladera.

Otros autores proponen: preparar arroz con leche, mezclar los trocitos de frutas brillantadas maceradas en ron; preparar también una crema inglesa y agregarle gelatina; mezclar ambas preparaciones, ponerlas en un molde a enfriar y servir con crema chantilly. Igualmente se pueden mezclar el arroz con leche, la crema inglesa, la gelatina y la crema chantilly antes de llevar a la heladera.

El foie gras

EN SU LIBRO *Pobre Bélgica*, Charles Baudelaire dice: «donde no hay restaurantes, la manera de consolarse es leer libros de cocina», y agrega: «el que no tiene amantes, lea libros de amor». Para el poeta, el lenguaje, además de permitirnos sublimar la sensibilidad gastronómica y la amorosa, nos permite sustituirlas. Por eso, a imitación de Baudelaire, nosotros repetimos que donde no hay foie gras, la manera de consolarse es leer cosas sobre este dios del altar de la gastronomía.

La oca, «fábrica de foie gras que camina», es el ave más antigua domesticada por el hombre. Todas las civilizaciones de la Antigüedad, del Mediterráneo a la China, criaron ocas y gansos para rendirles honores y para comerlos. Pero los detalles más precisos sobre su crianza provienen de Egipto, donde frescos y bajorrelieves de tumbas de príncipes demuestran que los egipcios sabían criar y cebar ocas, apredizaje que les habrían transmitido los persas y los asirios.

Al contrario, otros aseguran que el foie gras fue descubierto por el propio Egipto hace cinco mil años, cuando gansos y ocas salvajes emigraban de Escandinavia para pasar el invierno en las zonas pantanosas del delta del Nilo. Asombrados por el tamaño y sabor del hígado de ocas y gansos, los egipcios comprendieron que estos animales producían foie gras mediante la acumulación de grasa en esa

famosa víscera, la que se convertía en el verdadero combustible de su largo viaje.

No se sabe si el secreto de la cebadura se transmitió misteriosamente o se redescubrió naturalmente, pero lo cierto es que el foie gras reaparece entre los griegos y los romanos de la Antigüedad. Los romanos, sumamente refinados para comer, escribieron muchos libros sobre la cría y cebadura de las hembras del ganso, cuyo foie gras era el protagonista de los famosos banquetes. Por sus escritores, como Plinio el Viejo, sabemos que «el hígado se agranda en las ocas cebadas y, sacado del cuerpo del animal, se lo agranda más remojándolo en leche con miel». Y los poetas Marcial, Horacio y Juvenal afirman que la cebadura con harina de cereales era la regla general, pero la que se hacía con higos era el *nec plus ultra*.

Cuando los bárbaros invadieron el Imperio Romano, los gansos de Germania y de Galia se dispersaron, aunque, con el tiempo, los invasores fueron conquistados por las buenas cosas de la vida.

Durante la Edad Media siempre se engordaron las ocas y sus hígados —como también se engordaban patos, faisanes, pavos y otras gallináceas, pero recién en el siglo xv se generalizó la cebadura en el suroeste de Francia, mientras que en el siglo siguiente, con la introducción del maíz americano, se produjo el boom.

Si bien los métodos evolucionaron desde la época de los faraones, los mejores foie gras son productos del savoir-faire de los criadores, pues una cebadura mal hecha que fuerce, hiera o estrese al animal producirá un hígado de mala calidad.

¿Cuáles son las etapas de la crianza y la cebadura? En primer término, durante unos meses los gansos —hembras

y machos— y sus crías pasean por senderos y prados, en total libertad, comiendo al azar ortigas, amapolas y berro silvestre para lograr un crecimiento normal. En segundo término, durante dos o tres semanas —período de transición— comen hierbas frescas del campo y también avena, maíz y harinas para acostumbrarse a comer más, agrandar el buche y acumular grasa. En tercer término, momento de la operación capital, ingieren una sorprendente cantidad de maíz con sal para beber más. Para obtener hígados de 700 a 900 gramos, los criadores introducen en el cuello del animal un tubo por donde le dan el maíz empujándolo con una especie de tornillo sin fin que gira como un viejo molino de café o es accionado por un motorcito eléctrico.

El foie gras francés es el de mayor renombre en el mundo aunque, como pasa con cualquier producto natural, hay de excelente calidad en otros países. Más aún, como toda producción artesanal, el foie gras no es el mismo en cada una de las regiones de Francia que lo producen: el Gers, las Landas, el Périgord y Alsacia.

Los franceses siempre discuten sobre cuál de los dos foie gras, si el de oca o el de pato, es mejor. La realidad es que el pato se consume más porque es más fácil y más rápido de criar y su hígado más barato. Ambos son excelentes, sólo que, simplemente, distintos. Se trata de una cuestión de imagen, y la oca es más prestigiosa. Los *Cuentos de mi Madre la Oca*, de Charles Perrault, son más distinguidos para los franceses que el Pato Donald.

La expresión foie gras, ya sea de pato o de oca, se asocia a pocos productos altamente gastronómicos, que son el foie gras crudo, que se vende para las fiestas de fin de año; el fresco, que se compra por trozos en las fiambrerías; el semicocido, pasteurizado en lata que se conserva durante tres meses en la heladera. Las denominaciones *foie gras d'oie*

entier, *foie gras d'oie truffé*, lo mismo si son de pato, se aplican a los hígados puros y enteros. El *parfait* es un hígado reconstituido con pedacitos, el *pâté* es un hígado entero envuelto en una pasta grasa, mientras que las galantines, los purés, etc., son preparaciones que contienen un mínimo de 50 % de foie gras.

La mejor tradición exige servir el foie gras absolutamente solo en el plato, acompañado con pan y con vino. Para apreciarlo mejor debe sacárselo de su embalaje media hora antes de servirlo y, si es posible, varias horas antes, conservándolo en la heladera. Se lo presenta como entrada, antes de cualquier otro plato, excepto las ostras, y luego se sirve un plato caliente cuyo sabor no sea muy fuerte. Nunca debe acompañárselo con hojas verdes, frutas secas o gelatinas. Lo único que admite, si se desea, son las trufas de buena calidad. El trozo debe ser grueso, cortado con cuchillo mojado en agua fría, y se lo degusta, como el *pâté* o el queso, sin pincharlo con el tenedor. Cualquier pan lo puede acompañar, salvo los perfumados, siempre que esté dorado sin estar tostado y tibio sin estar caliente. Con un plato tan delicado, el vino será de buena calidad, según la preferencia de cada uno, aunque lo que menos altera el gusto del hígado es un blanco seco o un champagne extra brut.

Sin embargo, si hoy nadie reniega de las mejores tradiciones que aconsejan acompañar el foie gras solo con trufas, muchos franceses —en su casa o en el restaurante— lo degustan con chutney de higos, de cebollas, de peras y manzanas a la canela o también con higos, cerezas, uvas o grosellas frescas y, sobre todo, con dulce de higos. Este maridaje del foie gras con los higos no es ni caprichoso ni novedoso, puesto que se remonta a la Antigüedad, cuando —según los

poetas romanos— los mejores hígados eran los de los gansos y ocas cebados con higos.

Desde el punto de vista nutricional, los productos gastronómicos derivados de la oca y del pato grasos tienen virtudes insospechadas. De hecho, su grasa contiene una gran proporción de ácidos grasos insaturados. Estos favorecen la protección del sistema cardiovascular y, también, permiten que el organismo fabrique diversas sustancias, entre ellas, los Omega 3.

Las ostras

MOLUSCOS DE SED INSACIABLE y sexualidad alternativa, las ostras, que viven en los mares desde el tiempo de los dinosaurios, se alimentan solo de plancton servido de manera aleatoria por las corrientes marinas y las mareas.

Hasta el siglo XIX, vivían salvajemente, agrupándose en bancos a lo largo de los litorales marítimos. Sus especies difieren según la forma de las costas, la fuerza de las corrientes, la profundidad del hábitat, la amplitud de las mareas, y muchas de ellas se perdieron a causa de las epidemias. Además, la pesca llegó casi a provocar la desaparición de sus yacimientos naturales, por eso se inventó la ostricultura. De la treintena de especies que consigna su repertorio en el mundo, la ostricultura solo pudo retener algunas. Entre éstas, la ostra cóncava japonesa es la de mayor producción mundial.

La identidad gustativa de las ostras está determinada por las cuencas ricas en plancton. El sabor de su carne tierna y aterciopelada depende del origen geográfico, la cría y la especie. Todas afirman los sabores fuertes del mar, como los minerales o el yodo; las más suaves son algo dulces, con sutiles toques de almendra o avellana. Estas características son importantes para su maridaje con un vino apropiado: los blancos, tintos suaves o champagne.

A través de la historia, las ostras siempre enloquecieron a los gourmets, que las degustaron en preparaciones opuestas: vivas y crudas o cocidas y calientes en guisos, gratins o simplemente hervidas.

En la Antigüedad, los romanos las preparaban de diversas maneras agregándoles yema de huevo, miel, dátiles, apio, piñones, vino y especias, según el plato. En sus comidas, la entrada era siempre una panzada de ostras crudas o cocidas condimentadas con garum, una salsa a base de entrañas de pescado fermentadas en salmuera, semejante al actual *nuoc-mâm* vietnamita.

En épocas posteriores, los países europeos las comieron tanto crudas como cocidas, pero las primeras recetas conocidas datan de los siglos XIV y XV, como el «guiso de ostras». Su base consistía en aros de cebolla fritos en manteca con los que luego se freían ligeramente las ostras previamente hervidas. Se le agregaban algunas veces miga de pan remojado en vino, y otras, porotos secos hervidos. Ambas recetas se completaban, en un caso, con el agua de cocción de las ostras, y en el otro, con el agua de cocción de los porotos, y se sazonaban con sal y especias: pimienta, clavo de olor, y también con jugo de limón o vinagre.

Pero en Francia, las ostras no solo ocupan las páginas de los libros de cocina, sino también las páginas policiales de su historia, que registran el suicidio del *maître d'hôtel* Vatel, servidor del príncipe de Condé.

En 1671, Condé, en su castillo de Chantilly, ofrece una gran cena en honor del rey Luis XIV y 600 cortesanos. Vatel espera la llegada de moluscos y crustáceos destinados al menú previsto; pero como el pedido, procedente de Boulogne, tarda en llegar, el *maître d'hôtel*, desesperado, considera un drama lo que era un ligero contratiempo. Sintiendo deshonorado, se encierra en su cuarto, pone la

espada contra la puerta, se atraviesa el corazón y cae muerto recién al tercer intento.

En el siglo XIX, la cocina burguesa europea utilizó las ostras como un ingrediente de salsas, como acompañamiento de otro plato, para preparar entremeses o como plato en sí mismas. Desde el siglo XX, la mayoría de los gourmets las prefieren crudas; aunque algunos restaurantes y libros de cocina presentan ostras naturales en vasos de cócteles, entradas y platos. Preparadas frías o calientes, siempre que sean cocidas, se lo hace con manteca y se las sazona con sal, pimienta, echalotes, ajo, páprika, limón o vinagre. Las verduras que acompañan son espinacas, pepinos, tomates y, en menor medida, puerros o papas.

El debate sobre la mejor forma de comer las ostras: con o sin jugo de limón, con o sin vinagreta, apasiona a los paladares finos. Pero los conocedores no aceptan ni limón ni vinagreta porque alteran su gusto natural y, según los sommeliers, arruinan el vino que acompaña. Las prohibiciones alcanzan también al pimentero con granos de Cayena. Y las tan discutidas gotas de limón corresponden en realidad a un gesto arcaico con la finalidad de verificar el estado sanitario de un plato que se come crudo. Las gotas de tabasco o de salsa *Worcestershire* con las que muchos anglosajones condimentan sus ostras son un pecado de mal gusto para latinos exquisitos.

No solo se aconseja comerlas sin limón, sin vinagreta y sin pimienta, sino que, para apreciar sabores finos, hay que masticarlas lentamente y, por supuesto, deben ser bien frescas. Por eso, para garantizar su frescura desde el mar al plato, se las transporta acostadas para que conserven el agua dentro de la valva. Se conservan hasta diez días en sótanos, cajones

de heladera u otros lugares apropiados a una temperatura de entre 5 y 15 grados.

En la Antigüedad lograban mantenerlas frescas con otros procedimientos. En el año 116, Apicio las transportaba en ánforas con salmuera, desde Roma a Persia, para que el emperador Trajano pudiera comerlas durante el viaje sin intoxicarse. En los actuales «bares de ostras», una vez abiertas, se las coloca sobre un lecho de hielo picado. Sin embargo, en los buenos lugares se deshecha este hábito porque el hielo, al congelarlas, altera sus sabores y aromas. Lo que mejor se adapta para su conservación es un lecho de algas.

En todo el mundo se producen 130 000 toneladas anuales de ostras y esta producción, para regocijo de quienes las comen se vio favorecida por la invención de la llamada «ostra de las cuatro estaciones», que acabó con el consumo limitado a los meses con «r» y con la repugnancia del consumidor al contacto con la consistencia lechosa del molusco. Genéticamente manipulada con más cromosomas, estéril, sin la preocupación de reproducirse, crece y engorda más rápido.

Desde que, en la mitología, apareció bajo los pies de Afrodita, la primera de sus virtudes fue la de ser afrodisíaca. En Grecia, la ostra era el medio de transporte reservado a las divinidades del amor, por eso, Afrodita, para darle vida a Eros, emergió del océano sobre uno de estos moluscos. Y apoyados en esta virtud de excitante sexual, muchos creyeron que Venus, la diosa homóloga de la mitología romana, era la culpable del libertinaje de los romanos, quienes, en sus orgías ingerían enormes cantidades de ostras. También muchos le atribuyeron ser un buen filtro de amor, y quizás con cierta razón, puesto que este bivalvo es rico en zinc, indispensable para la síntesis de la hormona masculina, la testosterona.

Ninguna de estas virtudes fueron probadas, pero Eros, que sabe ubicarse en los meandros de la imaginación amorosa, hizo posible la leyenda. Y tampoco faltan quienes piensan que la leyenda de amor atribuida a la ostra se origina en su forma evocadora del sexo femenino. A veces, las hipótesis sobre sus virtudes son divergentes, lo que no debe sorprendernos, porque se trata de un ser hermafrodita que practica la transexualidad.

Las ostreoterapias son la segunda virtud que ostenta la ostra. A través del tiempo, la reputación popular pretendió que curaba las resacas de las noches de fiesta, la constipación, la diarrea, el escorbuto, la tuberculosis, y hasta la rabia de los perros.

Lo cierto y seguro es que las ostras, pobres en grasas, en colesterol y en calorías, y ricas en proteínas, minerales y vitaminas, son un alimento perfecto. Más aún, una docena de ostras diarias es el mejor antioxidante.

Pero hay otros beneficios derivados de las ostras. Sus valvas vacías tuvieron y tienen gran utilidad, sirven como ceniceros, como fertilizantes, como cal de construcción, como alimento destinado a las gallináceas para que pongan mejor sus huevos, y otros usos. En el pasado, las valvas vacías se utilizaron molidas en la composición de polvos absorbentes y, enteras, la Antigüedad griega las empleó como boletas para el voto. Servían nada más ni nada menos que para sacar de escena a los políticos indeseables; éstos, condenados a dejar Atenas y otras ciudades, eran expulsados a «conchas levantadas», donde estaba escrito el nombre del personaje censurado y echado. Originada en esta práctica, la palabra «ostracismo» debe su etimología a la ostra.

La comida de boda de *Madame Bovary*

EN 1857, el escritor Gustave Flaubert publicó su novela *Madame Bovary*: Emma Rouault, hija de un agricultor adinerado, se casa con Charles Bovary, médico rural, en un pueblo de la Normandía. Emma Bovary es una campesina rica, de corazón duro, con deseos de ascender socialmente, llena de ilusiones debido a la educación que recibió —la que no le desarrolló ni su corazón ni su inteligencia— y que no soporta vivir en su chatura de Yonville. Aburrída de un marido estúpido, la heroína es presa fácil de dos amantes: Rodolfo, un donjuan empedernido, y León, un débil y cobarde, además de usurero.

Por el encadenamiento de las circunstancias, Emma se mata y, por supuesto, de un modo trágico, envenenándose con arsénico. Su marido, Charles Bovary, hombre mediocre, la ama con la beatitud de un animal en épocas felices y con pasión romántica en épocas desdichadas, siguiéndola a la tumba, víctima de un amor profundo y de gestos torpes.

La conducta de Emma se enraiza tanto en sus viejos sueños de adolescente como en las necesidades de una sensualidad frustrada por el casamiento y reprimida por un medio mediocre. La sociedad de provincia que la rodea es mezquina en sus pensamientos y sentimientos y de horizontes tan reducidos que solo puede exhibir su estupidez satisfecha. Es un medio social que puede aceptar la conducta de las grandes *cocottes* y de las cortesanas de lujo, pero no la de

Emma, una pobre provinciana, mujer de un médico, que experimenta las emociones fuertes del amor con su primer amante, el goce y quizás las perversiones con el segundo, y se entrega a ambos sin remordimientos. Ninguno de los burgueses normandos soporta que Emma, con el coraje de su sensualidad, busque evadirse de la mediocridad y la vulgaridad de las costumbres de provincia. Por sus pretensiones, más que por sus acciones, ella perturba el orden pequeño-burgués que asegura el triunfo de la ramplonería.

La joven romántica soñaba con «casarse a la medianoche, a la luz de las antorchas», pero tuvo que conformarse con una boda campesina, descrita por Flaubert en una página célebre, de un realismo vigoroso:

La mesa estaba puesta en el galpón donde guardaban los coches. Estaban allí servidas cuatro piezas de carne de primera categoría, seis guisos de pollo, cazuela de ternera, tres patas de cordero y, en el centro, un lindo lechón asado, flanqueado por cuatro morcillas condimentadas con acederas. En los ángulos, el aguardiente lucía en botellones. La sidra dulce en botellas mostraba su espuma espesa alrededor de los tapones, y todos los vasos, por adelantado, se habían llenado de vino hasta los bordes. Grandes fuentes de crema amarilla, que se sacudía al menor choque de la mesa, presentaban dibujadas sobre su superficie lisa las iniciales de los nuevos esposos en arabescos de bolitas de azúcar. Se había contratado a un pastelero de Yvetot para las tortas y los turrónes. Como se iniciaba en la región, el proveedor se había esmerado; y él mismo, a la hora de los postres, presentó una torta de boda que provocó exclamaciones. En la base, primero, había puesto un cuadrado de cartón azul que representaba un templo con sus pórticos y columnatas, y con estatuillas de estuco a su alrededor, cada

una en su hornacina, todo constelado de estrellas de papel dorado; luego venía un segundo piso que presentaba una torre hecha de brioche y rodeada de pequeñas fortificaciones de angélique¹ y almendras, pasas de uva, cuartos de naranjas; y por fin, sobre la plataforma superior, que era una pradera verde donde había rocas con lagos de dulce y barcos de cáscaras de avellanas, se veía un pequeño Cupido balanceándose en un columpio de chocolate cuyos dos postes remataban en dos pimpollos de rosa natural, a manera de cúspide.

Burlándose de los sueños románticos y aristocráticos de Emma, Flaubert describe el menú de una gran boda normanda: un almuerzo a mediodía y sin velas, donde lo esencial ocurre en la mesa. Se trata de una descripción irónica hecha desde el punto de vista de una persona rural cuyos criterios conciernen más a la abundancia que a la elegancia. La mayor burla de los sueños de Emma es la torta de boda, cuya descripción incluye términos de la arquitectura de la antigüedad, de la Edad Media, y se termina con un paisaje romántico, es decir, de estilo kitsch.

El kitsch es el rasgo distintivo de la decoración pequeño-burguesa que se opone a las pretensiones aristocráticas de Emma. Junto a la figura del kitsch aparecen usos y costumbres que subrayan la naturaleza pequeño-burguesa de la mesa flaubertiana, como la protección de los objetos y su ritual ejemplificada por el mantel de hule, como la profusión de platos que no es abundancia suntuosa ni fantasía elegante sino ocupación sistemática del espacio o amontonamiento geométrico. A la vez, el montón geométrico denota la figura de la simetría o el modo controlado de la profusión que

1. Angélique es una planta aromática de la familia de las ombilíferas, cultivada por sus pecíolos, que se preparan abrigantados.

asocia vanidad y racionalidad, gasto ostentoso y economía, cuya mejor expresión es la torta de bodas: la *pièce montée* en forma de pirámide.

La mesa prosaicamente rural con su estilo kitsch destruye irónicamente la ilusión lírica de Emma: el realismo de lo burgués, de lo pequeño–burgués, de lo mediocre, de lo vulgar. La descripción realista de la mediocridad es la manera con que Flaubert dota a temas triviales con los atractivos de una obra de arte gracias a su escritura. Esta estética de lo insignificante y lo trivial denuncia la ilusión y la vanidad de los hombres: acusación de Flaubert contra la humanidad.

La cocina francesa del siglo XIX cuenta la historia de la burguesía y la centralización de París. Desde la Revolución de 1789 se asoció la identidad de la nación con el gobierno parisiense. El centralismo, al erigirse como visión del mundo, hizo que la gastronomía se adaptase a las instituciones oficiales y el particularismo de los gustos regionales desapareció en una sensibilidad global.

Lo novedoso fue que, de esta unificación artificial se desprendería un estilo original que no sería una cocina parisiense sino francesa y consumida en París, el lugar del universo donde se preparaba la mejor comida, el único lugar capaz de proveer excelentes cocineros a todas las naciones civilizadas del mundo. Los franceses fascinados con esta mitología anularon la gastronomía de las regiones, incluyendo, por supuesto, a la sabrosa cocina normanda, del mismo sitio del que son oriundos tanto el escritor Flaubert como su heroína Emma Bovary.

París no tenía rivales e ignoraba las delicias campesinas. Recién en la era del automóvil los parisienses descubrieron los platos provinciales sin rehabilitar lo esencial de las granjas y los pueblos. La verdadera rehabilitación de productos y

recetas de la Francia profunda vendría con los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Millau a través de sus publicaciones (guías, revistas) como una revancha contra la feudalidad capitalina.

Semejante a todas las fiestas de boda en la Normandía del siglo XIX, la de Emma es un almuerzo interminable servido en galpones donde se guardan los carruajes, en la casa de los padres de la novia. En cambio, en la ciudad no se servía un almuerzo sino una cena o, más chic aún, un cóctel seguido de baile en una gran residencia alquilada para la ocasión.

La mesa de la novela está dispuesta conforme al servicio a la francesa, y la descripción de Flaubert comporta dos momentos: por un lado, los platos compuestos por carnes y las bebidas, y por otro la torta.

Entre los platos se destaca, por las cantidades, la carne vacuna, la más apreciada desde el principio al fin del siglo XIX, reina de las carnes para algunos y fundamento de la gastronomía para otros; le siguen el cordero y el pollo. El cerdo, por su parte, triunfa en el dominio de los fiambres como entrada y también en otras preparaciones. El rol eminente otorgado a la crema por la cocina normanda aparece como entremés, ya que se trata de una crema amarilla decorada con bolitas de azúcar.

En la inmensa mesa debía haber también compoteras con azúcar, porque entre los platos se mojaba el azúcar en aguardiente para «desengrasar el estómago» y excitar el apetito. El aguardiente, sin dudas, es el famoso Calvados de Normandía: aguardiente de sidra que necesita de 12 a 15 años de añejamiento. Las botellas de sidra —puro jugo de manzanas— junto a las carnes nos recuerdan que, en la región, hasta el gourmet más delicado la bebe con el cordero, el pollo, el cerdo e incluso con los mariscos. Pero los invitados a la fiesta de casamiento de Charles y Emma Bovary beben,

además de Calvados y sidra, vasos llenos de vino. Y seguramente buen vino. Porque, a pesar de tratarse de una antigua tradición, el vino, emblema de la gastronomía francesa, fue descuidado por la gran burguesía del siglo XIX, quizás por razones económicas. Al abolir los derechos feudales, la Revolución permitió acrecentar su consumo en el campo. Por lo tanto, los campesinos aprovecharon a beber buenos vinos, porque entre los de alta y baja calidad la diferencia de precios no era proporcional. En cambio, el champagne estimado durante el siglo XIX calmaba solo la sed de las grandes cortesanas en el apogeo de la galantería. Su precio alejó a la clientela burguesa y pequeño-burguesa tanto rural como urbana, e incitó su consumo únicamente a los mundanos.

En Francia se cocinaba desde hacía muchos siglos, pero hasta fines del siglo XVIII la cocina oscilaba entre dos experiencias extremas: la campesina, esclava del lugar y las estaciones y, por lo tanto, de los imperativos naturales; y la aristocrática, resultado de la perfección de los productos y de la labor del artesano. De ahí que las mesas nobles se caracterizaran por una verdadera lujuria botánica y zoológica, por el gusto de los platos raros, con una pizca de barroco, con cierta propensión a lo insólito y a lo paradójico.

La mesa burguesa surgió, justamente, de una actitud contraria a la de la nobleza, en tanto registró cambios revolucionarios, como exigencia de igualdad y preocupación por la simplicidad, criterios que se perciben en el servicio de mesa «a la rusa». Fue la cocina burguesa la que, gracias a la fuerza de su invención, fabricó la suculencia, porque los cocineros, para armonizar productos, platos refinados y comunes, variaron incesantemente las preparaciones diversificando al máximo las recetas. La *Cuisine classique*, libro de cocina de Urbain Dubois, publicado el mismo año que *Madame*

Bovary, presenta cien recetas de sopa: con repollos a la campesina, con carne de ternera y arroz, con langostinos, «a la reina», etc. En la época de Flaubert nadie concebía un menú sin sopa. En todos los niveles sociales, incluidos los de reyes y emperadores, se deleitaban con la sopa.

La salsa verde

EN EL *Diario de los hermanos Goncourt* (en este caso escrito por Edmond, pues Jules ya había muerto), con fecha 1° de mayo de 1882, leemos:

Hoy, inauguración del Salón y almuerzo en Ledoyen con los matrimonios Daudet, Zola, Charpentier. (...) Todo el ambiente de la pintura y las mujeres de los pintores haciéndose notar con sus llegadas tarde. (...) En un rincón, un viejo con pinta de modelo, emborrachándose, haciendo mímicas al estilo de Frédérick Lemaître. Es Carrier–Belleuse me dicen.

El viejo, embriagándose e imitando a un célebre actor es el escultor Albert Carrier–Belleuse, cuya obra, por lo menos en parte, conocemos bien los argentinos porque es el autor de la estatua ecuestre de Belgrano ubicada frente a la Casa Rosada e inaugurada en 1873. La estatua representa al prócer girando sobre su cabalgadura para contemplar la bandera creada por él mismo, alzada en su mano derecha.

Además, Carrier–Belleuse es el autor del Mausoleo del General San Martín en la Catedral Metropolitana en capital federal inaugurado en 1880, es decir dos años antes de que su escultor almorzara en el restaurante Ledoyen de París mientras Goncourt lo observaba.

El conjunto escultórico ostenta la majestuosidad propia del eclecticismo francés que, por entonces, imperaba tanto

en Europa como en Buenos Aires. El sepulcro de San Martín presenta un empleo suntuoso del mármol, material completamente ajeno a la estética colonial, en la gama del rojo que va desde el rosa hasta el morado, sin desdeñar el negro para el sarcófago ni el blanco para las tres alegorías femeninas que abrazan el pedestal octogonal por tres de sus caras. La figura del frente representa a la Argentina, en tanto que las de Chile y Perú, situadas a la izquierda y derecha respectivamente, simbolizan la unidad de América por obra del Gran Capitán. La monumentalidad del conjunto esculpido por Carrier-Belleuse obligó a ampliar la capilla lateral donde se emplazó la tumba. Es decir, parte de la obra quedó ubicada por fuera de la primitiva planta arquitectónica. Este ensanche echó a rodar el dicho de que San Martín se había quedado «fuera de la Catedral», ironía que alude a su ideología masónica.

Jules y Edmond de Goncourt participaron de los orígenes del naturalismo literario ilustrado entre otros, por los escritores Zola y Maupassant, pero sus nombres subsisten menos por sus novelas que por la Academia Goncourt. El sueño de los hermanos era legar sus bienes, después de muertos, para fundar una institución que premiase a escritores jóvenes. Y el sueño se cumplió en 1903. Desde entonces, el Premio Goncourt es otorgado por los diez miembros de la Academia del mismo nombre al «mejor libro de imaginación en prosa» y constituye anualmente el gran acontecimiento literario francés.

Edmond de Goncourt fue memorialista, historiador y novelista, pero además un coleccionista y crítico de arte que siempre asistía al Salón. En el París de su época, la palabra «Salón» era clave: «exposición pública de obras de artistas vivos» que, en 1882, se desarrollaba en el Grand Palais, junto

a la avenida de los Campos Elíseos y en las proximidades del restaurante Ledoyen. Era una manifestación que marcaba el pulso de la creación artística oficial, un evento honrado con la presencia del presidente de la República. París era la capital del mundo del arte y, en consecuencia, el Salón congregaba a críticos y escritores quienes construían sobre las obras de los pintores una nueva obra: la crítica estética.

Antes de la fotografía, la crítica de arte era una descripción minuciosa de las obras expuestas en el Salón, destinada a la mejor comprensión de los lectores, pero con opiniones que eran panegíricos apasionados o panfletos violentos e irónicos, según la tradición de Diderot, aunque tenían un contemporáneo de una gran maestría: Charles Baudelaire.

Por el Salón y por otros motivos, entre escritores y pintores se había tejido una trama estrecha: se admiraban o se odiaban, se apoyaban o se atacaban, se frecuentaban, se estimulaban, se citaban, se respondían. ¿Cuáles son las pruebas de estas relaciones? Entre las mejores, los bellos retratos de Zola y Mallarmé hechos por el mejor retratista del siglo XIX: Manet. «Nana» con todos los accesorios sugestivos: vestidos, maquillaje, etc., es la obra de Manet que mejor ilustra la novela homónima de su amigo Zola, la *Nana* literaria, una prostituta de lujo.

Nos place recordar que en el almuerzo anual organizado en Ledoyen, con motivo de la inauguración del Salón de 1882, el borracho Carrier-Belleuse, el viejo Edmond de Goncourt, el hipocondríaco Daudet y el rezongón Zola honraron la «trucha de mar con salsa verde», especialidad tradicional del restaurante.

La salsa verde se honraba desde la Edad Media, aunque ésta no se parecía en nada a la que comemos desde el siglo XIX. Sin embargo, siempre acompañó al pescado.

El escritor Alfonso Daudet, quien eligió el menú de aquella primavera de 1882, informa que la trucha que comieron era de mar, de carne salmonada, porque se alimentaba de langostinos. Su receta es simple: hervir el pescado en un caldo (zanahorias, cebollas, bouquet garni, pimienta, un vaso de champagne, cáscara de naranja); servirlo tibio con salsa verde fría. En tanto, la salsa verde es una mayonesa preparada con aceite de oliva a la que se le agrega un jugo verde que consiste en blanquear un minuto cantidades iguales de estragón, perifollo, berro y perejil, sacarles el agua, exprimirlos y agregarles un poco de alcaparras y ciboulette picadas. También se puede añadir un poco de jugo de espinacas. La salsa verde debe quedar untuosa y servirse fría.

El menú elegido por Daudet se completaba con cordero, acompañado con puntas de espárragos, como plato principal, y frutillas y frambuesas chantilly como postre. Pero lo que no nos informan ni Daudet ni Goncourt es con qué bebidas se emborrachaba Carrier-Belleuse, el escultor francés de monumentos a la memoria de próceres argentinos.

Las vieiras

SE LAS COME CRUDAS con sal y pimienta o perfumadas con aceite de oliva y limón, pero también se las come cocidas, adornadas con trufas o caviar. Son moluscos bivalvos que pertenecen a una gran familia de más de 300 especies, todas comestibles, entre ellas, la *zygochamys* patagónica que comercializa la Argentina.

Pocos frutos de mar son portadores de tantos símbolos como la sedentaria vieira. Su valva —plana de un lado y cóncava del otro, estriada con ranuras en abanico y una charnela enmarcada por orejas triangulares— nos recuerda el nacimiento de Venus, su complicidad con el apóstol Santiago, su relación con Eros y Thanatos, su adopción como motivo de la pintura, la escultura y la arquitectura.

Su ficha dietética es perfecta: 100 gramos de vieiras contienen 80 gramos de agua, alrededor de 20 proteínas y menos de un gramo de lípidos. Siempre se las preparó de manera rápida, agregándoles manteca o crema, sidra o vino blanco y algunas hierbas. Pero hoy aceptan maridajes fastuosos con la langosta, los huevos de trucha o de salmón, con carne de cangrejo o con foie gras. Aunque también se combinan con alimentos menos costosos, como remolachas, corazones de alcaucil o queso. Algunos las sirven envueltas en masa hojaldre, en sopas o fritas en aceite de sésamo con jengibre y cebolla, y otros, como los orientales, en sushi o en sashimi.

Lo curioso es que las vieiras son tan veneradas por nosotros como lo fueron por los romanos. En la Antigüedad, los hijos de Rómulo no desdeñaban ningún plato de mar, pero entre los de su elección figuraban las ostras, los erizos y las vieiras. Lamentablemente, no sabemos cómo las preparaban. El único dato surge de *El arte culinario*, libro de Apicio, donde este autor propone una «salsa al comino para las vieiras y otros moluscos» y, a su vez, al comino lo asocia con la pimienta, el perejil, la menta, el laurel, la miel, el vinagre y el garum.

La carne blanca nacarada de la vieira y su coral hervidos forman una excelente pareja, como el pan con manteca o el melón con jamón, con los vinos chablis, chardonay, riesling, muscadet, manzanilla o jerez. El oporto igualmente va de maravillas con el carpaccio de vieiras servido con copos de crema y roquefort.

La valva de la vieira simboliza el amor y la muerte. Se la relaciona estrechamente con Afrodita o Venus, divinidad griega y romana respectivamente del placer, inspiradora del amor que perpetúa todas las especies. Sin embargo, a pesar de estar patrocinada por las diosas que favorecen el amor y el casamiento dentro y fuera de toda ley, la vieira enfrenta la vida solitaria a los dos años. En los meses cálidos pone sus huevos, confiándolos al mar para su fecundación (externa) que tiene lugar en el agua al azar de las corrientes que los agitan. Como el hijo de Hermes y Afrodita, la vieira es hermafrodita, macho en los dos primeros años y hembra en los siguientes.

En la mitología, Afrodita, según una tradición, es la hija de Urano, a quien su hijo Cronos había cortado los órganos sexuales con una hoz arrojándolos al mar. El espermatozoides de Urano, simbolizado por la espuma del mar,

fecundó una valva. Mas no cualquier valva sino la de una vieira, la que de todos los bivalvos connotados sexualmente es la que tiene mayor poder de evocación.

La vieira, además de simbolizar el poder sensual femenino como fuerza corruptora, representa la muerte, aunque su simbolismo funerario es más tranquilizador. El imaginario colectivo la asimiló a una tumba hermética donde el muerto salvaguarda todas sus potencialidades de resurrección. Los creyentes en esta resurrección consideran que la valva sepulcro es un no lugar doblemente benéfico: por un lado, protege el alma de la profanación y, por otro, favorece la regeneración gracias a su poder de creación. En efecto, la valva es el emblema de la matriz universal. Y es por ese simbolismo de la regeneración —recuerda el sociólogo alemán Mircea Eliade— que muchas civilizaciones colocaban una o varias valvas junto al difunto.

En la Antigüedad, el arte de Grecia honra a Afrodita y el de Pompeya a Venus.

En épocas más cercanas, el Renacimiento replica la Afrodita del escultor Praxiteles para celebrar el amor, la belleza y la desnudez. En Florencia, Sandro Botticelli festeja la experiencia erótica y estética con su obra *Nacimiento de Venus*, donde la diosa aparece con una mano sobre el pecho y con la otra sobre sus cabellos rubios, deslizándose suavemente sobre las olas con sus pies posados en la valva dorada de una vieira. Esta pintura es un doble homenaje: a la belleza y a la valva asociada al sexo femenino. Y también una triple celebración del amor, del amor a la belleza, al sexo femenino y a las vieiras. En Venecia, inspirado en el pintor griego Apeles y su Afrodita —conocida por relatos—, Tiziano representa a su *Venus Anadiómene* con las piernas disimuladas por las olas mientras la valva cóncava de una

vieira flota a su lado. Acunada por las olas, esta Venus evoca la idea del viaje. No olvidemos que en su rica simbología la diosa del amor es, también, patrona de los viajes marítimos.

En el siglo XVII, el arte barroco aprovecha el potencial estético y decorativo de las valvas de vieiras para desarrollar su escenografía poderosa. Las veces en que las valvas aparecen como elementos de decoración y arquitectura son innumerables. En Roma, por ejemplo, la concavidad y las charnelas de la valva inspiraron una escultura a Bernini, su fuente de la plaza Barberini, al lado de la Via Veneto: un Tritón soplando una cuerna que lanza un chorro de agua hace 400 años y que está sobre dos valvas cóncavas muy trabajadas en su haz de rayos.

En 1925, Salvador Dalí cede a los encantos de Venus y a la provocación. Su *Venus y Amores* presenta a la diosa de espaldas al borde del agua, mas no sabemos qué hizo con su barca-valva. En 1956, el pintor retoma el tema en *Carne de gallina rinoceróntica*, donde una valva se despliega en la calma de las olas. La diosa se levanta en el centro armoniosamente. Dalí reúne así, en un mismo cuerpo, la *Venus* de Milo y la de Tiziano, o sea, su diosa está amputada y troncada. Y también se divierte con Botticelli porque le copia su valva pero la ubica conteniendo el mar.

La leyenda une la vieira al apóstol Santiago. Jesús había asignado a los once apóstoles fieles la misión de ser sus testigos desde Jerusalén hasta las extremidades de la Tierra. Santiago recorre España pero, desanimado por el poco éxito de su evangelización, retorna a Tierra Santa donde, hacia el año 44 de nuestra era, le cortan la cabeza. Varios siglos más tarde, al ser descubierta su tumba en el norte de la península ibérica, se construyen en el lugar una basílica y un monasterio. Doce monjes son los guardianes del sepulcro y los primeros habi-

tantes del pueblo que, en el siglo x, se llamó Compostela, centro de atracción de peregrinos.

¿Cómo explicar la existencia de la tumba del apóstol en Galicia si le habían cortado la cabeza en Judea? En 1139 la Iglesia admite que su cuerpo, luego del martirio, fue recogido por sus discípulos e inhumado en España. No obstante, mucho antes, Santiago había sido adoptado durante la Reconquista por haber guiado milagrosamente a los católicos en su victoria sobre los moros. Fue en 1101, recién al realizar su séptimo milagro, que se asoció al santo con la valva, cuando el señor Pinatel, obligado a cruzar el mar para escapar de los moros, a punto de ahogarse, invocó al apóstol y, según una versión, surgió de las olas en una valva de vieira y, según otra, tenía el cuerpo cubierto de conchas cuando se sustrajo a la muerte. Fue a partir de este milagro que Compostela se apropió de la valva como emblema de la Reconquista; función simbólica que se profundizó cuando los Reyes Católicos Isabel de Castilla y Fernando de Aragón, en enero de 1492, recibieron del último sultán las llaves de la Alhambra y asistieron en Granada al primer Tedeum de España reunificada. Buenos intérpretes de los símbolos, Isabel y Fernando adoptaron para su escudo una cruz, una espada roja de sangre mora y una valva de vieira.

Desde el siglo x, tanto cristianos como musulmanes consideran al santo como el anti-Mahoma, el matamoros, y por eso, para equilibrar ese rol sangriento, se le atribuye, además, la cura de enfermos, elevándose hasta la alegoría del amor al prójimo.

En consecuencia, las valvas del molusco —naturales, de estaño o de plomo— que se comercializan en la plaza de Compostela, frente a la basílica, simbolizan los dos preceptos del amor al prójimo: amar a Dios y a nuestro prójimo como a nosotros mismos.

El queso

NADIE INVENTÓ EL QUESO. Todos suponen que surgió espontáneamente, por azar, e imaginan que hace miles de años, en la época en que el hombre era pastor, descubrió que la leche de oveja que transportaba en su odre se había solidificado produciendo una pasta agradable al gusto. ¿Cuándo se dio cuenta de que bastaba con salarla y escurrirle el suero para conservarla? No lo sabemos...

¿Desde cuándo se fabrica el queso? Nadie conoce una fecha exacta. Las pruebas más firmes aparecieron en Babilonia y datan de 2500 años a. C.: tablas de arcilla con caracteres cuneiformes enumeran los platos servidos en un festín real, entre los cuales figuran: queso blanco, queso con especias y quesos duros.

En la *Biblia*, «la crema de las vacas y la leche de las ovejas» forman parte de la alimentación del pueblo elegido. Más aún, el queso es el alimento de los héroes porque, según los *Libros de Samuel*, David lleva queso para sus jefes militares cuando, armado de una simple honda, mata de una pedrada al campeón de los filisteos, el gigante Goliat. Los hebreos vencen gracias a la bravura de David.

Los griegos otorgaron al queso y a la leche de cabra más importancia todavía que los hebreos.

En la *Iliada*, el queso da fuerza y coraje a los soldados durante la guerra de Troya. En la *Odisea*, cuando Ulises y sus compañeros entran en la caverna del cíclope Polifemo, el

ser mitad hombre, mitad animal, descubren que se alimenta con queso. El gigante, que no fue civilizado, es un monstruo que no se parece en nada a los hombres «que comen pan». Polifemo está cuidando sus corderos y cabras que pastan mientras Ulises y los suyos penetran en su gruta, donde encuentran quesos y leche. Lo esperan mientras comen los quesos y se asombran de que el gigante, luego de ordeñar ovejas y cabras, divida la leche entre la que hace coagular y la que vuelca en cántaros para beber.

Es una escena original que representa la imagen primitiva de la leche y los lácteos y su connotación en el mundo occidental durante mucho tiempo. Dicho de otra manera, los autores de la Antigüedad consideraban que los bebedores de leche pertenecían al estado primitivo de una humanidad todavía incapaz de responsabilizarse de su destino, que era fabricar su alimento: el pan, y su bebida: el vino.

En rigor, el queso podría no entrar en ese sistema de valores porque es el producto de una tecnología creada por el hombre. Pero la imagen del queso quedaba asimilada a la de la materia prima: la leche, símbolo de la naturaleza en el plano biológico y de la infancia; y los bárbaros como Polifemo representan la infancia de la civilización.

La tradición antigua, en sus representaciones sociales, asocia el queso con la cocina de los pobres: el mundo pastoril y campesino. A tales representaciones se agregan prejuicios de orden cultural. Inversamente, la literatura griega y la latina muestran también muchos pastores felices en un medio natural idílico. Pero la imagen de un mundo marginal, que se conformaba con comer alimentos rústicos como el queso, tardó mucho en cambiar. Se trató de una operación ambigua para adoptar un modelo de vida y de valores.

Lo cierto es que la Antigüedad consumía mucho queso. Desde la época de los romanos que dominaban la cuenca

del Mediterráneo, los quesos de cabra y de oveja ocuparon un lugar de privilegio.

De Catón a Plinio, todos los textos de la Antigüedad presentan al queso como un plato fuerte y, a menudo, como el principal alimento de las masas campesinas, los esclavos, los soldados, mientras que en las mesas de los ricos no es un plato en sí mismo sino un ingrediente de preparaciones más elaboradas. Precisamente, en el único libro de cocina de la época que se conoce, el de Apicio, el queso aparece como un ingrediente. Pero, plato en sí mismo o ingrediente, los hombres de la Antigüedad conocían una gran variedad de quesos. Así, Plinio, en su *Historia natural*, evoca el mercado de quesos de Roma con diversas variedades y, también, los quesos de Dalmacia, de Saboya, de Lozère... La extensión del mundo romano comunicaba a provincias muy alejadas unas de otras, lo cual facilitaba el intercambio comercial del cheddar inglés, el parmesano italiano, el cantal de Auvernia, el beaufort de los Alpes, el roquefort del Maciso Central, y otros.

Esta imagen del queso se repitió en la Edad Media, ya que continuó siendo un signo de marginalidad social o geográfica. El queso era el alimento de los pobres, los peregrinos, los habitantes de los valles alpinos, los clientes de las posadas y, muy especialmente, los campesinos.

En una sociedad como la medieval, preocupada por marcar las diferencias de clases y de estatus a través de códigos de comportamiento en la alimentación, aquella imagen del queso era un obstáculo para su incorporación al régimen de las elites sociales. Este prejuicio social se agravó con otros prejuicios de orden higiénico y dietético, porque los médicos sospechaban de la misteriosa coagulación y de la fermentación; por eso aconsejaban consumir queso en pequeñas

dois. Un proverbio español de la época dice: «El queso es sano / dado de avarienta mano».

A pesar de los consejos de los tratados de dietética, en la Edad Media se modificó lentamente la imagen social y cultural del queso.

Pioneras en materia de cultura vitivinícola, las comunidades monásticas aseguraron definitivamente la imagen del queso entre las prácticas alimentarias, tanto entre los pobres como entre los ricos. Los monjes, al adoptar el modelo alimentario que prohíbe el consumo de carne, contribuyeron a generar el interés por el queso, lo cual dio origen a evoluciones en el dominio del gusto. Los historiadores quieren creer que todos los quesos estacionados se inventaron en los monasterios, como por ejemplo el *saint-paulin*, el *saint-nectaire*, y el *port-salut*. Pero, inmediatamente, dicen que los orígenes del queso son míticos. En efecto, los mitos constituyen una realidad histórica porque reflejan un sentimiento popular que reconoce a las abadías como centros de (re)elaboración de la cultura gastronómica.

La mala reputación del queso fue tenaz en la mayoría de los países europeos, aunque en Italia, en los siglos XIII y XIV, aparecieron señales de una presencia significativa del queso en el gusto de las elites, asociado a las pastas. En la misma época, círculos intelectuales de humanistas, en Roma, retomaron las ideas de Petrarca y se gratificaron con placeres alimentarios simples, pobres y rústicos. Este nuevo modelo, transmitido además por la literatura latina, es un ideal de simplicidad, de aspiración a lo esencial, de rigor moral, que redescubría aspectos de la tradición monástica pero desde una posición social privilegiada y laica.

La modificación de los comportamientos con respecto al queso también está relacionada con la fabricación de productos de calidad desde, al menos, el siglo XIV, y entre

ellos se destacan algunos quesos italianos como el pecorino, el marzolino de Florencia, que se elabora en Toscana y en Romagna, el piacentino de Milán, y el brie francés, que posee renombre internacional.

En los siglos siguientes, el queso gozó de gran prestigio. En 1570, la corte pontificia presentaba en sus menús: «marzolini cortados en dos», «raviggioli florentinos», «parmeseano en tiritas», mozzarellas, etc. El parmeseano rallado era obligatorio como condimento de las pastas, mezclado con especias costosas como el azúcar y la canela. Para adoptar un alimento humilde, las clases superiores recurrieron a estrategias que modificaban el estatus del alimento y lo volvían «socialmente correcto», por eso el parmeseano se mezclaba con azúcar y canela. La ideología de la diferencia operaba en el plano lexicológico al distinguir distintas calidades, «alimentos para villanos» y «alimentos para gentilhombres» —según los libros de cocina—; en el plano morfológico cuando a una polenta de cereales «pobres» se le agregaban especias costosas; en el plano sintáctico cuando la misma polenta se servía como guarnición de carnes de calidad y no como plato en sí mismo. En todos los casos, el alimento perdía su naturaleza «campesina».

En la época moderna, el queso siguió su irresistible difusión en todo el planeta y en todas las categorías sociales.

Desde hace un siglo, factores como el conocimiento y la difusión de los procesos de fabricación, el progreso tecnológico, la concentración de las empresas, la evolución de las prácticas de compra y consumo contribuyeron a la (des)localización de algunos quesos, a la desaparición de otros y a la producción de un tipo de queso ubicuo sin las características de calidad del medio natural de origen. A partir de los comienzos del siglo xx, economistas y científicos tratan

de producir un queso estándar, regular, de calidad constante que se fabrique y se consuma en cualquier lugar del planeta y en todas las estaciones, o sea, un queso liberado de las contingencias geográficas. Una tendencia que no tiene en cuenta las cualidades gustativas ni los olores de un roquefort, un stilton o un gorgonzola, y que solo responde a las necesidades del comercio global y al consumo de masa: quesos presentados en unidades pequeñas, de larga duración, sin olores fuertes. Peor aún, las propuestas unitarias promovieron el rol de la marca, vector de nuevos quesos sin relación con el terruño o la región sino con una empresa cuya marca se distribuye en todo un territorio nacional o internacionalmente. A la uniformación de las características organolépticas del queso se oponen la sofisticación, la segmentación por el juego de marcas, los componentes que entran en su fabricación —como hierbas, trocitos de fiambres, pimienta, etc.—. Distintas mutaciones contribuyen además a uniformar la producción y el consumo destinados a todas las edades y categorías sociales y a distintos espacios geográficos.

Sin embargo, el movimiento de la globalización y las tendencias uniformantes provocan, por efecto rebote, la búsqueda de espacios de identidad. El queso, especialmente en Europa, participa de ese efecto y pone de moda conceptos tales como «local», «regional», «terruño», «tradicional», que revalorizan los quesos locales, artesanales, elaborados en granjas de Holanda, Italia o Francia.

Los quesos, en algunos países de Europa occidental y la cuenca del Mediterráneo, participan del discurso nostálgico que contrapone la dupla terruño y tradición, garante de la diversidad, a la modernidad uniformadora. La valorización del terruño y la tradición revela una especie de búsqueda de los orígenes y de la identidad. Los quesos de muchas regiones europeas son los lazos simbólicos que unen una sociedad

y su espacio por medio de un producto agroalimentario frente al miedo de la globalización.

Muchos se plantean si el queso, después de haber atravesado varios milenios y de haber penetrado en todos los continentes, no conocerá una mutación mortal: ¿cuántos gruyeres, holandas y parmesanos fabricados con productos sintéticos cambiarán radicalmente su naturaleza? El mundo contemporáneo que promociona la delgadez, la asepsia, lo «gastronómicamente correcto», condena al queso por la cantidad de sus materias grasas, por la amenaza de invasiones bacteriológicas, por sus olores «desagradables» para narices delicadas. El comercio internacional de los quesos, con sus leyes estrictas referidas a la higiene de productos confeccionados con leche cruda, elimina la diseminación de microorganismos y, a la vez, destruye el gusto específico de los quesos.

Comer es un placer. Pero parece que este acto de placer, según expertos en seguridad sanitaria, se ha vuelto peligroso. No solo comer quesos ubicuos elaborados con componentes sintéticos o quesos tradicionales con alto contenido en grasas es peligroso sino todos los alimentos. Por eso, es urgente aprender o (re)aprender a comer bien para vivir más y mejor.

Desde hace mucho, las condiciones sanitarias de los alimentos nos garantizan la seguridad de no intoxicarnos. Pero el desarrollo de una agricultura intensiva impulsada con productos fitosanitarios y la tecnología creciente de los procesos de transformación han cortado los lazos con el producto de origen: ¿qué queda de los pollos de las viejas granjas en las «Patitas» elaboradas por Molinos Río de la Plata que encantan a los chicos, o del auténtico camembert de Normandía en los camemberts fabricados por empresas lácteas multinacionales que, igualmente, fabrican diez quesos más?

Hay muchas aberraciones en materia de alimentos. La industria agroalimentaria de todo el mundo inventa cualquier cosa para disminuir los costos de las materias primas: reemplaza la manteca por grasas vegetales hidrogenadas, el azúcar por jarabe de fructosa, o utiliza gelatina de cerdo para elaborar crema de leche light. La globalización del comercio exhibe una lista interminable de alimentos trotamundos, pero a un precio escandaloso desde el punto de vista toxicológico: Tailandia está inundando el planeta con sus camarones tan amontonados en los criaderos que el agua de los mismos debe suplementarse con hierro y minerales. Para ello, le tiran chatarra de autos, y como, a su vez, la chatarra es un vivero de enfermedades, los llenan de antibióticos.¹

La solución a tantos horrores alimentarios es comportarnos como consumidores informados, adquirir productos Bio cuando sea posible, leer bien las etiquetas, privilegiar los productos nacionales cuya procedencia conocemos mejor y modificar nuestra dieta.

La alimentación influye sobre el funcionamiento cerebral e, inversamente, el funcionamiento cerebral influye sobre el placer subjetivo de la comida. Hay que comer de todo, incluso productos no tan buenos para la salud si son buenos para el gusto. Es un grave error olvidar el placer de la comida. Por eso, parafraseando al poeta Fernando Pessoa, recordamos que «el arte (culinario) existe porque la vida no alcanza».

1. Revista *Le Nouvel Observateur*, 17/12/2008.

Nana y Bola de Sebo

EN 1880, Zola publicó su novela *Nana* y Maupassant su nouvelle *Bola de Sebo*. Las dos heroínas son prostitutas cuyos hábitos alimentarios se caracterizan por la voracidad.

A fines del siglo XIX, en Francia, la literatura y la pintura acumularon testimonios sobre la prostitución. Las casas de tolerancia, los cabarets, las cortesanas de lujo, las rameras de la calle, las grisetas y las pensionistas de burdeles fascinaron a los escritores: los hermanos Goncourt, Flaubert, Zola, Maupassant, Huysmans, Alexis, Céard, Alphonse Daudet, Alexandre Dumas hijo, Mirbeau, Victor Margueritte. Como los novelistas, los dibujantes y pintores estaban igualmente fascinados: Manet, Degas, Toulouse-Lautrec, Constantin Guys, Forain, Gustave Moreau, Félicien Rops, Odilon Redon.

La sexualidad sin tapujos emergió tanto en la literatura como en la pintura por la evocación de la prostitución. La publicación de *Nana y Bola de Sebo*, y de otras heroínas literarias anteriores y posteriores dentro del burdel o del hotel alojamiento, representó una victoria política, porque, a pesar de los esfuerzos legislativos en contrario, se difundieron en el cuerpo social las imágenes y lecturas eróticas. La difusión de obras artísticas y literarias que promovían el erotismo a través del tema de la prostitución traducía, a la vez, una atracción y un miedo mórbido por la sexualidad femenina.

La evocación sin rodeos de la sexualidad venal enropada con conductas de seducción provocaría una fisura en el orden moral que acompañaron otras fisuras: el progreso del feminismo, el aumento del adulterio, la decadencia de las casas de tolerancia, la instauración del divorcio, la urbanización, el alumbrado público a gas, la expansión del consumo urbano, los progresos del liberalismo y del socialismo y, sobre todo, de las libertades republicanas.

Nana y Bola de Sebo, como sus congéneres de otras novelas, son heroínas descritas según el estereotipo moral y físico forjado por el discurso médico, higienista, sociológico y judicial sobre las prostitutas, que había sido recuperado por los escritores. Pero los novelistas no solo se habían apropiado de ese discurso sino que falsearon la visión ulterior y determinaron parcialmente la conducta de las mismas prostitutas. El retrato se estructuró en torno a la idea de que la prostituta poseía todas las características contrarias a los valores en vigencia: inmadurez, rechazo al trabajo en favor del placer, inestabilidad, turbulencia... aunque, también, amor por los niños, los animales domésticos y las flores, nostalgia del campo, religiosidad, caridad, solidaridad y patriotismo. Y simbolizaba especialmente el desorden, la imprevisión y los excesos tanto sexuales como alimentarios.

La precisión del retrato moral contrasta con la imprecisión del retrato físico. Sin embargo, dos estereotipos físicos se subrayaban incansablemente: la ronquera de la voz y la gordura, que se explica por el ocio y la voracidad y también por el gusto de los clientes.

Los excesos que se le atribuían a la prostituta eran de toda índole: cóleras frecuentes, parloteos incesantes, «ardores» sexuales, consumo exagerado de alcoholes y licores, glotonería e incluso voracidad.

Eran carne con mucha grasa que se ofrecía por dinero. En general, los clientes—consumidores las preferían voluminosas y comestibles conforme al modelo de la célebre *Bola de Sebo*, sobrenombre que recibió a causa de su gordura: «Pequeña, redondita, llena de grasa, con dedos hinchados, estrangulados en las falanges, iguales a tiras de salchichas cortas. (...) Su cara era una manzana roja».

Nana, cuya acción se sitúa en París durante el Segundo Imperio (1852–1870), es la biografía de una gran cortesana que desaparece del suburbio miserable donde había nacido para transformarse en actriz de teatro, entre comillas, y coleccionar amantes sometidos por su sexo: ricos, pobres, aristócratas, burgueses, jóvenes, viejos... A su alrededor solo deja ruinas y cadáveres. Y después de haber corrompido todo lo que se le acercaba, muere corrompida por la viruela.

Bola de Sebo es también una cortesana de pequeña ciudad de provincia con menores posibilidades (en todo sentido) que Nana. Los pocos días de su vida, que Maupassant relata, transcurren en Normandía durante el invierno de 1870–71, cuando Francia acababa de perder la guerra contra Prusia. En una diligencia, un grupo de diez personas —entre las que se encuentra Bola de Sebo— deja Rouen, ocupada por los prusianos. Los pasajeros de la diligencia la miran con desprecio hasta que el apetito los obliga a compartir la comida que solo la prostituta había pensado en llevar para el viaje. En el camino, un oficial prusiano los detiene, los conduce a la única posada del lugar y exige los favores de Bola de Sebo para permitirles continuar el trayecto previsto. Por patriotismo, Bola de Sebo lo rechaza, hasta que sus hipócritas compañeros la convencen de que debe sacrificarse. Al retomar el camino hacia Dieppe, Bola de Sebo llora en un rincón porque los ingratos viajeros no la miran ni la invitan

con comida. Precisamente, por atender al prusiano, la gordita no había podido procurarse sus provisiones.

Detrás de Nana y de Bola de Sebo se perfilan los rostros y los cuerpos de un tipo único que aparece en todas las mitologías y que se llama Eva, la tentadora; Dalila, la traidora; Onfale, la engatusadora; Salomé, la seductora sádica; Circe, la hechicera: la femineidad fascinante y perversa que explota la concupiscencia del hombre hasta destruirlo.

El mito de la mujer devoradora, la come-hombres, es ilustrado de manera pertinente con Nana. La visión de esta criatura caníbal con su indiferencia por el aspecto dietético nos aterra. Cuando se le atribuyen las palabras «comer», «devorar», «apetito», «golosa», «glotona», éstas superan el sentido alimentario de un consumo selectivo para derivar en un atracón descontrolado y desenfrenado. Con su estómago a toda prueba, la impiadosa Nana traga todo: alimentos, fortunas, hombres, mujeres... Pero su cuerpo no puede soportar tantos excesos, por eso las leyes de la naturaleza la destruyen. En su última descripción, Zola compara su cuerpo con un agujero podrido, con una sopa, con un moho. La viruela que mata a Nana simboliza su putrefacción moral y física.

En sus mitos tan metafóricos, Zola afirma un discurso sobre la mujer que lleva implícitas: la maldad original, la desigualdad entre los sexos, la necesidad de limitar el deseo femenino a la procreación y la misión de servicio de la mujer al lado del hombre. En su visión mítica, el escritor imagina el destino de la mujer según una bipolaridad antinómica: un ángel o un demonio, la pureza o la lujuria, la virgen o la come-hombres.

En cambio, el mito sexual en *Bola de Sebo* revela otro discurso sobre la mujer. La prostituta Bola de Sebo es, en primer término, una mujer. De manera que, para Maupassant,

la gordita comilona comparte las mismas virtudes y defectos con sus hermanas de género llamadas «honestas». Éstas no son mejores ni peores y tampoco diferentes. La burguesa Madame Carré-Lamadon, pasajera de la diligencia, es —nos dice la nouvelle— «el consuelo de los oficiales de buena familia» de los regimientos de Prusia acampados en Rouen, ciudad donde su marido es propietario de fábricas y miembro del Consejo General. Es decir, Maupassant considera que todas las mujeres son encantadoras, astutas, sensuales e inferiores al hombre. Es un discurso lleno de escepticismo respecto de la mujer que el escritor heredó de la filosofía de Schopenhauer y de los decadentes.

Los estereotipos de *Nana* y *Bola de Sebo* traducen una época con ansiedades basadas en el discurso médico de la sífilis y de las enfermedades venéreas. Es decir, la corrupción de la burguesía por las clases trabajadoras, provocando un desorden social: el deseo de gozar... Este deseo que aprovechan las prostitutas las convierte en el símbolo de la amenaza de muerte que pesa sobre la sociedad. Esta angustia se manifiesta en el aumento del tema literario de las prostitutas que trabajan por cuenta propia (en oposición a las pensionistas de los burdeles).

La prostitución clandestina conlleva el riesgo de generalizar las conductas eróticas en el conjunto de la sociedad. Zola y Maupassant, como muchos de sus contemporáneos, están asustados por la movilidad de las clandestinas que borra los límites entre adulterio, libertad de las costumbres, degeneración, vicio y prostitución. La proliferación de las prostitutas cuentapropistas es un fenómeno que demuestra una mutación de la sensibilidad. Estas mujeres con menos profesionalismo y mayor erotismo provocan alteraciones de los comportamientos, ilustrados por las prostitutas y sus

partenaires, que marcan rupturas en las relaciones entre los sexos y que anuncian la revolución cultural y libidinal de los años 1960–70.

En la época de *Nana* y *Bola de Sebo*, estos nuevos fenómenos dependen más de los fantasmas de los observadores contemporáneos que de la realidad de los hechos. Y los fantasmas como el erotismo habían sido puestos a la orden del día por los movimientos artísticos y literarios. Los escritores y artistas exponen en sus obras una neurosis colectiva que refleja la atracción y el miedo por la sexualidad femenina.

Con su poder maléfico, *Nana* y *Bola de Sebo* son la imagen fascinante y aterradora de la mujer de todas las mitologías. La descripción narratológica de las dos prostitutas concuerda con el sistema de representaciones y con la ideología del momento, y se relaciona también con las mitologías androcéntricas que se perpetúan a través de milenios.

En 1842, Balzac explica en la presentación de su serie *La comedia humana* que el novelista debe ser una suerte de historiador para revelar la verdad de una sociedad en cierto momento de su historia. Flaubert, con *Madame Bovary* y Zola con *Nana* siguen la misma teoría, y los dos escritores fueron los maestros de Maupassant que, en *Bola de Sebo*, respeta las principales exigencias del realismo antes de alejarse de este modelo literario.

Con *Nana* es posible conocer minuciosamente la comida de los franceses de la capital, en todos los niveles sociales: cena formal de alta gastronomía, cena improvisada de burgueses en el campo, hábitos alimentarios de actores de teatro informales, cena de un restaurante popular, etc. Al contrario, con *Bola de Sebo* es posible informarse sobre los alimentos consumidos en los medios rurales, o sea, la mayoría de los habitantes de pueblos y ciudades de provincia, con los pro-

ductos característicos de cada región. Bola de Sebo lleva en su canasto las producciones típicas de Normandía.

Para festejar su lanzamiento como actriz de teatro, Nana ofrece una cena en la que se sirve: puré de espárragos condesa, consommé a la Deslignac, salchichitas de conejo con trufas, ñoquis a la parmesana, carpa del Rin a la Chambord, cabrito —un corte llamado «a la inglesa»—, pollas a la mariscal, filetes de lenguado con salsa verde, escalopes de foie-gras, sorbetes de mandarina, carne al horno con trufas, «pintade» (gallinita) en su gelatina, setas a la italiana, «croustades» de ananás a la Pompadour. Vinos meursault, chambertin, léoville, champagne; helados, postres, café y licores.

Recién llegada a su propiedad de campo, regalo del banquero Steiner, Nana, en compañía de Hugon, improvisa una cena: sopa de repollo con panceta aportada por el jardinero, y el resto de provisiones que le quedaban en el bolso de viaje: paté de foie-gras, bombones, naranjas y un frasco de dulce que encuentra en la casa.

En su fuga con el actor Fontan, Nana come torta de Reyes en familia y torta moka en pareja. En Montmartre, donde vive con Fontan, Nana y su amiga Satin comen un menú fijo, barato y popular que sirven en un restaurante de lesbianas: «La vieja cena succulenta de un hotel de provincia: vol-au-vent a la financiera, gallina con arroz, porotos en su salsa, crema de vainilla glaseada con caramelo».

La glotonería de Nana se transforma en un preludeo o un epílogo del acto sexual. El placer gastronómico apunta el placer sexual. El consumo de alimentos y el sexual se imbrican en la novela de Zola, de manera progresiva, hasta que Nana termina por rechazar la comida en favor de un régimen monstruoso: dinero, tierras, hombres...

La prostituta Bola de Sebo consume una sola comida impresionante por su calidad y cantidad que lleva en un

canasto para concretar el viaje entre Rouen y Dieppe: dos pollos en su gelatina, patés, frutas, golosinas, panes, vino bordeaux, lengua ahumada, peras de Crassane, un queso Pont-l'Évêque, petits-fours, pepinitos y cebollas en vinagre. A juzgar por la abundancia y la variedad de su comida, Bola de Sebo no solo come para vivir... Pero, a la inversa de Nana, consume cada vez menos alimentos en el transcurso de la narración y, en la última escena, no tiene nada que comer mientras sus compañeros de viaje comen carne bien grasa.

En resumen, se puede decir que los detalles de las comidas consumidas por Nana y Bola de Sebo parecen ilustrar: las teorías literarias del movimiento realista-naturalista, el estereotipo de la prostituta en sus aspectos morales (exceso de alimentos y sexo) y físico (gordura), la creencia de una relación entre alimentación y sexualidad, el surgimiento de signos ambivalentes en la sociedad de consumo capitalista porque la que consume también es consumida. La prostituta es tanto mujer devoradora como víctima devorada.

La cocina de la familia Monet

HAY MUCHAS MANERAS de entrar en la historia. Los franceses se preguntan qué representarían sin sus platos, los nombres de Colbert, Soubise, Richelieu y, más próximos en el tiempo, los de Talleyrand o Demidov. Claude Monet no prestó su nombre a ninguna creación culinaria y tampoco se ocupó de ollas y sartenes como sus amigos, los pintores Whistler y Courbet o el escritor Alejandro Dumas. Sin embargo, el descubrimiento de un cuaderno de recetas de cocina escrito de su puño y letra prueba que le gustaba comer bien. Los amigos y biógrafos del pintor dicen que era un hombre de gran apetito y, a la vez, un gourmet fino con algunas manías, como la de trozar carnes él mismo en la mesa y algunos gustos exclusivos, como comer solo el foie gras de Alsacia y las trufas de Périgord y beber solamente el champagne *Veuve Clicquot*.

En 1883, Claude Monet se instaló en Giverny, un pueblo normando de 300 habitantes, atraído por la calidad excepcional de la luz difundida entre los meandros del río Epte, la magia de los jardines, el encanto de los colores y la cercanía de la capital. En una granja reformada y en compañía de su segunda mujer, Alice Hoschedé, el artista descubriría una nueva manera de concebir la existencia, en el campo y alimentándose con los productos de su huerta y su gallinero.

Alice Ringo, casada con Ernest Hoschedé, era la heredera de una familia riquísima de fabricantes de bronce de arte y relojes de lujo, proveedores de las cortes europeas. Los Hoschedé vivían en el castillo de Rottembourg, en Montgeron, cerca de París, propiedad heredada por Alice y donde Ernest, preocupado por mejorarla, contrataría a Monet para decorar el salón en forma de rotonda. Jamás se supo cuál fue la relación entre madame Hoschedé y el pintor mientras éste cumplía con su contrato. Alice era una mundana alegre pero que se deprimía fácilmente. Anfitriona fastuosa, organizaba fiestas frívolas y, al mismo tiempo, intelectuales, donde convivían en armonía partidarios del arte clásico y vanguardistas.

En 1879, al cabo de sórdidas tribulaciones, el matrimonio Hoschedé en la ruina total se mudó con sus seis hijos, una mucama, una cocinera y una institutriz a lo de Claude y Camille Monet, pareja con dos hijos y pocos recursos materiales, que vivían en Vétheuil.

Camille Monet murió en Vétheuil. Ernest y Alice, como era de esperar, se separaron, y la respetable Madame Hoschedé (por coraje, astucia e inconsciencia) enfrentaría el escándalo de compartir su vida con Monet y criarle sus dos hijos, junto a los seis de ella, en Giverny. Alice había elegido entre un marido mecenas arruinado y un artista sin dinero, lo que significaba una verdadera audacia.

Pero la suerte financiera del artista cambiaría a partir de 1886. En ese año, el marchand Paul Durand-Ruel, mecenas, banquero y administrador de los pintores, realizó la primera exposición impresionista en los Estados Unidos con un éxito imprevisto. Después de treinta años, los pintores vanguardistas franceses encontraban un mercado. Un nuevo circuito comercial y privado, en manos de críticos y marchands, sustituyó al mecenazgo oficial inventado por el

sistema francés de la Academia y terminó con la regulación corporativa. El descubrimiento del mercado norteamericano por Durand–Ruel, por un lado, aceleró el pasaje a un nuevo orden, el de la regulación privada en el mercado del arte y, por otro, aseguró la riqueza de la familia Monet.

En su casa de Giverny, el artista trataba de captar la «instantaneidad» o «los efectos efímeros» de la luz, pues «un paisaje no existe como tal porque el aspecto cambia a cada momento, pero vive por lo que lo rodea, por el aire y la luz que varían constantemente». Y captaba asimismo los «aspectos más fugitivos» de la luz en sus series suntuosas de los «Álamos», los «Almiares» y las «Catedrales». En 1891, la galería Durand–Ruel vendió la serie de los «Almiares», más de treinta cuadros, en tres días y por muchísimo dinero.

El artista y su mujer, amantes del confort y la buena mesa, y amantes también de la naturaleza a pesar de su origen urbano, vivían como burgueses rurales. No obstante, respetaban rituales inamovibles, de gran rigor, con el fin de regular los horarios de la creación artística, de preservar una vida privada afectuosa y recibir una ola de visitantes aunque hubiese que interrumpir «la creatividad en estado puro». Era impensable no ceder a los deseos de visitantes recomendados por amigos o marchands porque se corría el riesgo de ofender a algún eventual coleccionista. Y Alice sabía recibir mejor que nadie, pues conservaba de su época de esplendor el talento suficiente para entender que un buen negocio bien valía una buena comida.

El calendario gourmet de Giverny era muy completo: el cumpleaños de Monet, el día de Santa Claudia, los almuerzos de Navidad y Año Nuevo, los domingos y los días en que había invitados. Semejante calendario enloquecía a las cocineras. Además, estas servidoras debían responder a las

exigencias del pintor, que quería endivias, chauchas y castañas cocidas al vapor y las espinacas hervidas con poca agua para que conservaran su color y su sabor. Y las exigencias se redoblaban porque todo debía salir perfecto si se recibía al galerista Durand–Ruel o al editor Natanson. Pero hay más todavía: si Monet regresaba de viaje, las cocineras debían aprender la receta del Yorkshire pudding del Hotel Savoy de Londres o los platos de los amigos: los hongos de Mallarmé, la bouillabaisse de bacalao de Cézanne o los pancitos de Millet. Así, entendemos por qué las cocineras dejaron su nombre grabado, como Marie, la de Clemenceau; Zoé, la de Degas; Céleste, la de Proust; y la de Monet, que se llamaba Marguerite. Fue esta mujer la que homenajeó con sus comidas a los innumerables huéspedes de Giverny y, en especial, a los amigos más queridos: Mallarmé, Rodin, Mirbeau, Durand–Ruel y Clemenceau.

Como todo el mundo, Monet tenía algunos hábitos, preferencias y manías. Tenía la costumbre del ceremonial del pato: le extraía las alas, las cubría con nuez moscada, sal y pimienta y las hacía tostar a fuego fuerte; prefería comer los espárragos casi crudos; insistía en hacer servir dos fuentes de ensalada —una para él y otra para los demás— porque se tratase de las de diente de león con panceta o de las de achicoria, ajo y crutones, la suya se sazonaba con grandes cantidades de condimentos que los demás no soportaban.

En lo de los Monet–Hoschedé se servían becacinas que al pintor le encantaba comer manidas. Como las becacinas, a diferencia de otras aves de caza, no se descomponen, Monet las dejaba quince días colgadas en el sótano, las hacía desplumar y así iban al horno. En la mesa, las vaciaba, y con lo que extraía del interior del ave armaba canapés. En su tiempo muchos comían de la misma manera las pequeñas aves de caza, como los zorzales al enebro. Otro plato

servido ritualmente allí era algún pescado grande como un lucio o un rodaballo, y como postre el Vert-Vert, cuya traducción es «Verde-Verde»: una torta de pistachos con glaseado brillante.

Pero los menús de fiesta eran más lujosos, como por ejemplo el de Navidad, que incluía huevos revueltos con trufas, foie gras trufado envuelto en masa y enviado de Estrasburgo, capones rellenos sobre colchón de castañas y trufas del Périgord, y una ensalada de milamores para romper la solemnidad de los platos anteriores antes de pasar al queso gorgonzola o roquefort. El postre: Christmas pudding flambeado y helado de banana.

En Giverny, si alguien padecía algún malestar digestivo, iba a la huerta a procurarse hojas de melisa, de menta, de borraja o flores de violeta para prepararse una tisana. Nadie seguía consejos dietéticos ni demandaba menús en función de virtudes terapéuticas.

Si la cocina de Giverny era exquisita, su jardín, con glicinas y nenúfares, era maravilloso. Claude Monet, el más impresionista de los impresionistas, ostenta una obra con valor de símbolo porque el título de un cuadro suyo inspiró la denominación del movimiento de pintura que marcaría la ruptura entre el arte moderno y el de los siglos anteriores. Al arte estático elaborado en los talleres, Monet opuso la instantaneidad que concierne la inmovilidad del tiempo: un paisaje no es el mismo al alba que en el crepúsculo, ni en otoño que en primavera. Quería pintar el sol, el frío, la nieve, el viento, la bruma. Por eso, Oscar Wilde dijo que la naturaleza imita al hombre porque, antes de Monet, nadie había notado que las neblinas se tornan multicolores alrededor de los puentes de Londres y porque, desde Monet, nadie puede ver las neblinas de Londres sin pensar en él.

Podríamos agregar, a la manera del escritor, que nadie puede ver estanques con nenúfares sin pensar en Monet y su casa de Giverny.

En su jardín, el artista realizó su sueño de un juego mágico desprovisto de preocupaciones por las formas estables: sus guirnaldas de glicinas reflejadas en el espejo movido del lago, sus nenúfares flotando en el agua en movimiento son juegos deslumbrantes de reflejos coloreados, que encuentran en sí mismos su razón de ser, a la manera de algunas variaciones musicales cuyo tema central no es más que un pretexto. Toda la evolución de la obra de Monet tiende a esta liberación total que le permitiría, en sus últimos años de vida, concluir en un arte tan independiente de la realidad como el de los pintores abstractos de hoy.

Cézanne y las manzanas

LAS MANZANAS y la montaña Santa Victoria fueron temas predilectos de Cézanne. Ambos tienen una grandeza mítica que nos remonta a la creación del mundo y al fundador de una religión. Las misteriosas manzanas del pintor nos permiten imaginar que se parecen a las de Adán y Eva en el Paraíso. Pero no fue para evocar la causa de nuestros males que el artista las pintó tantas veces sino porque las manzanas son casi una esfera, pues Cézanne quería reducir las formas de la naturaleza a figuras geométricas simples: el cono, el cilindro y la esfera. En cuanto a la montaña, antes de que Cézanne pintara la Santa Victoria, Moisés había subido a otra, el Monte Sinaí, para recibir las tablas de la Ley. Este simbolismo inmemorial el artista lo tenía bien presente porque en una carta a su marchand, Vollard, le dice:

Trabajo obstinadamente, entreveo la Tierra prometida. ¿Seré como el gran jefe de los hebreos o entraré en ella? He hecho algunos progresos. ¿Por qué tan tarde y tan penosamente? ¿El arte es un sacerdocio que exige a los puros que se entreguen totalmente?

En sus últimos años de vida, Cézanne era un pintor monje que, en su taller-ermita, pintaba incansablemente manzanas y la montaña Santa Victoria —nuevo Monte Sinaí— para

experimentar las leyes del arte moderno: fauvismo, cubismo, expresionismo y abstracción.

Paul Cézanne nació y murió en Aix-en-Provence (1839–1906). Su Provenza soleada no fue solo un azar de nacimiento, sino también el destino de un artista fiel a la provincia durante toda la vida, resistiendo siempre a las tentaciones parisienses. Sus paisajes son los que le inspiraron la propiedad familiar del Jas de Bouffan: el camino de castaños, los pinos, el pueblo de Gardanne, la montaña Santa Victoria.

La propiedad de Jas de Bouffan, situada a un kilómetro de la ciudad de Aix-en-Provence, edificada en el siglo XVIII por el marqués de Villars y adquirida por el padre del pintor, de profesión banquero, es la que Cézanne pintaba todos los años en todas las estaciones, variando los puntos de vista de sus dos construcciones, la casa y la granja y, además, los árboles y flores, el parque y los alrededores. En esa casa fijó su domicilio, su taller, sus costumbres. Era su lugar en el mundo a pesar de Hortense Fiquet, por diecisiete años su concubina antes de ser su esposa, y de Paul, su único hijo querido con el que solo vivía parcialmente. Pasaba unos meses en París y otros en Aix, un tiempo como padre de familia en la capital y otro como hijo ligado al hogar familiar. Fue un hijo pródigo que volvió al Jas de Bouffan para compensar la bohemia parisiense con el confort burgués que le permitía entregarse a la pintura sin preocupaciones materiales, con la comida y el afecto asegurados.

En la mesa familiar del Jas de Bouffan, aunque no había lujos, se comía muy bien. Por tradición campesina y montañesa, los Cézanne preferían los platos sin sofisticación pero suculentos y, por supuesto, cultivaban las costumbres provenzales de las aceitunas, los patés de zorzales y los de

hígado de aves, la anchoïade y la tapenade, el cordero y la bouillabaisse, los tomates y los zapallitos, el tomillo y el laurel; y en Navidad cumplían con el ritual de los trece postres: turrones, calissons, pasta de membrillos, damascos brillantados, melón de invierno, «bomba de aceite» (torta que griegos y romanos ofrecían a sus dioses) y frutas secas, como higos, nueces, peras y manzanas.

Los variados recursos de la Provenza hacen que sus habitantes preparen exquisitos condimentos para acompañar ensaladas de verduras crudas, adornar los huevos duros o armar canapés. Como en todo el mundo, allí también las recetas regionales comportan minúsculas variantes familiares. Ignoramos las fórmulas precisas utilizadas por los Cézanne para sus anchoïade y tapenade, pero sabemos que para todos los provenzales la anchoïade es un puré de anchoas mezcladas con ajo y aceite de oliva, y la tapenade, una pasta a base de alcaparras, anchoas y aceitunas negras ligada con aceite de oliva y jugo de limón. ¿Y los calissons? Son la especialidad más famosa de la bombonería de Aix-en-Provence: barquitos de pan ácimo rellenos con almendras, frutas brillantadas y agua de azahar y recubiertos con glase.

Paul Cézanne apreciaba todos los aromas y sabores de su terruño, pero su plato favorito eran las papas con aceite de oliva. La simplicidad y la frugalidad de sus comidas contrastaban con los gustos de Monet en Giverny. Pintura, vida familiar y reuniones mundanas se alternaban armoniosamente en Giverny porque Monet era un hombre y un artista feliz. En cambio, Cézanne solo quería ser pintor, vivir para la pintura, en la pintura... Tímido, modesto, discreto, el provenzal se había vuelto —con los años y la diabetes— un solitario algo irritable, aunque nunca llegó a perder su gentileza ni su sinceridad. Mary Cassatt, la pintora norteamericana más refinada de los impresionistas, que lo encontró

en la posada de Giverny, recuerda sus hábitos y su carácter de este modo:

Sus modales primero me sorprendieron: raspa su plato de sopa, luego lo levanta y vuelca las últimas gotas en su cuchara. Toma una costeleta con sus manos y separa la carne del hueso. Come con el cuchillo y marca cada gesto, cada movimiento con el mismo en la mano; agarra el cuchillo cuando empieza a comer y no lo deja hasta que se levanta de la mesa. No obstante su desprecio por el código de los buenos modales, con nosotros es incomparablemente cortés. No quiere que Louise le sirva antes que a nosotros, según el orden de jerarquía habitual en la mesa. Con Louise, una doméstica estúpida, es muy respetuoso: cuando ella entra en la pieza, él se quita su vieja boina, la que usa para proteger su cráneo calvo.

Condiscípulo y amigo de Émile Zola, Cézanne cortó irremediamente su amistad con el escritor al verse reflejado en un personaje de la novela *La Obra*: Santier. En realidad, el frustrado pintor Santier tiene rasgos tanto de Cézanne como de Manet y de Monet, pero el irascible Cézanne sintió que le habían robado detalles de su juventud provenzal y de sus aventuras parisienses. Por ejemplo, la sopa de fideos, comida diaria de Santier, «un cebo donde agrega pedazos de pan y los baña con aceite», era la que tomaba Cézanne en su época de miseria en París. Peor aún, las mojarritas fritas, los huevos pasados por agua y las papas con arenque, seguidos de queso sólido de la lechería de una vecina y frutillas recién cortadas constituyen el menú que Cézanne compartía con Hortense en sus tiempos de amor y antes de transformarse en un marido distante. Es cierto también que, antes de la publicación de *La Obra*, los amigos se veían poco porque, mientras Cézanne seguía fiel a sus costumbres simples, Zola

se había vuelto un escritor célebre, un parisiense mundano, un burgués panzón. Zola pretendía brillar en París; Cézanne, entregarse a la búsqueda de lo absoluto.

Las manzanas son las grandes protagonistas de las naturalezas muertas de Cézanne. Al pintor le gustaban por su redondez, su color, su firmeza y porque le ofrecían la posibilidad de pintarlas lentamente, sin podrirse ni impacientarse. Necesitaba pintarlas lentamente porque las trataba a la manera de un problema de geometría y se esforzaba por determinar las leyes que rigen la composición del cuadro. Quería «tratar la naturaleza por el cilindro, el cono, la esfera». Pero sus opulentas manzanas integran una realidad que tiene tres dimensiones. ¿Cómo representarlas en una superficie plana? Cézanne mismo intervino como un organizador, y combinó las manzanas con mano segura en el espacio del cuadro. Como «la naturaleza está más en profundidad que en la superficie», el artista sugiere la tercera dimensión al escalonar de manera imprevista los planos, al desplazar los ángulos visuales y marcar la línea del horizonte sin preocuparse por la perspectiva enseñada desde el Renacimiento. De ahí sus mesas chuecas y sillas vacilantes, sus brazos rígidos y ojos con estrabismo, sus formas que estallan cuando vertical y horizontal se cortan. Sus manzanas tambaleantes sobre apoyos que se pierden son los motivos pictóricos de un precursor de la pintura pura y de un promotor de aventuras intelectuales que todavía continúan.

Además, ¿cómo expresar la forma y la atmósfera que rodea a las manzanas sin recurrir al clarooscuro de la pintura clásica? Cézanne decidió expresar la sombra y la luz con la ayuda de los colores. O sea, una luz pictórica tan diferente de la luz natural como el cuadro lo es de la naturaleza. Por este camino llegó a una nueva interpretación del volumen y

del dibujo. Como precisaba la forma a medida que pintaba, dibujo y color son lo mismo. Para lograr estos descubrimientos de enorme repercusión en el arte occidental, Cézanne otorgaría importancia a la elección de los temas: manzanas en primer término, y también naranjas, peras, limones, cebollas... y la misma mesa, que le servía de escenario y decorado mientras un mantel arrugado, escarpado o con pliegues, le daba complejidad al espacio. Y sobre el mantel siempre posaba una cerámica provenzal, una jarra, un vaso, una frutera, una botella... Pero Cézanne no representó estos objetos comunes de la cocina o el comedor junto a las manzanas para glorificar los placeres de la mesa sino para experimentar una formulación inédita de las relaciones espaciales basada en una estructuración geométrica del Universo.

Sartre y su relación con la comida

FILÓSOFO PÚBLICO, escritor público, alma pública, Sartre nació en 1905 y murió en 1980. La obra autobiográfica de Sartre (*Las palabras*, *Cuadernos de la guerra*, *Cartas al Castor*, *Entrevistas*, etc.) puede ubicarse en el centro de un conjunto que abarca novelas, piezas de teatro, filosofía, crítica literaria, textos políticos y biografías. Es una obra enorme, proteiforme, inacabada, abierta, que saca a la luz su obsesión autográfica y autobiográfica. Es un inmenso discurso de sí mismo, sobre sí mismo, a partir de sí mismo, que se vuelve una de las visiones más ricas que nos dejó el siglo pasado. En sus textos, el filósofo se pregunta: ¿cómo dejar testimonio de la «totalidad» de una experiencia del mundo y de la «totalidad» que es una vida? Por eso, Sartre intenta decir «todo» lo que ve, siente, piensa, teoriza... y también «todo» sobre la organización de una vida.

La primera tentativa puede ilustrarse con *Cartas al Castor*¹, que son parcelas de la vida cotidiana puestas en palabras. En una narración feliz, el escritor nos informa sobre los menús del día (costeletas o porotos), los propósitos metafísicos, las anotaciones psicológicas, los recuerdos, los discursos amorosos, las reflexiones sobre la literatura, la génesis de su obra. Con el encanto de la improvisación libre, la escritura transforma al mundo en una gran cantidad de textos y de argu-

1. Sartre, J.-P. (1983): *Lettres au Castor*, T. I y II, Paris, Gallimard.

mentos sostenidos por una inagotable energía intelectual y vital. Sartre se interesa poco por la introspección o la ética de la memoria, lo que le importa es dar testimonio de un conocimiento del mundo a través de una conciencia y una experiencia. Y, por supuesto, seducir a Simone de Beauvoir y a otras mujeres. Es un Don Juan grafómano.

La otra tentativa —ligada a la primera— se encarna en la biografía. En cierta medida, la obra sartreana es una meditación sobre la biografía: pasión por la vida de los hombres ilustres, prólogos, oraciones fúnebres, críticas literarias o estéticas, guiones de cine, etc., que conforman una larga serie de interrogaciones o de conceptualizaciones biográficas o autobiográficas. En realidad, Sartre termina suplantando su producción de novelas y acumulando las biografías: Baudelaire, Genet, Flaubert, más las que quedaron solo esbozadas: Mallarmé, Tintoretto. Un frenesí biográfico de más de 4000 páginas.

Además de la obra de Sartre, para conocer sus preferencias y aversiones en materia de comida, la posteridad dispone de los escritos íntimos —cartas, memorias, diarios, entrevistas— de la escritora Simone de Beauvoir, con quien durante cincuenta años compartió una relación afectiva e intelectual. Sin dudas, toda la obra, incluida la ficcional de Simone extiende la biografía de Sartre tanto con aportes eruditos referidos a su filosofía como anecdóticos en cuanto a su alimentación.

En «Retrato de Sartre» (revista *Harper's Bazaar*, 1946), Simone de Beauvoir escribe: «No le gustan ni las verduras crudas, ni la leche recién ordeñada, ni las ostras, únicamente los platos cocidos; y prefiere las frutas en conserva antes que los productos naturales. (...) Come y bebe copiosamente, fuma en exceso, pero no le resulta difícil soportar privaciones».

«Pequeño y cuadrado (algunos de sus amigos americanos lo llaman “Señor cinco por cinco”) y habitualmente de una gran salud, se siente poco molesto con su cuerpo. Cuando el cuerpo se le manifiesta por el cansancio o la enfermedad, rechaza reconocer que Sartre y su cuerpo tienen cosas en común.»

El propio filósofo informa sobre sus preferencias y aversiones respecto de las comidas en el libro *La ceremonia del adiós*,² escrito por Simone de Beauvoir. Por ejemplo, asegura que se prohíbe comer tomates; que los crustáceos y las ostras, los mariscos, le repugnan; que las frutas, si bien no le disgustan, no las come porque, si tiene ganas de comer algo dulce, prefiere comerlas en tartas o tortas preparadas por el hombre. A sus setenta años dice que había comido mucha carne y le encantaban un buen rumsteck, un chateaubriand, una pata de cordero, pero que con el paso de los años habían dejado de gustarle porque le hacían pensar demasiado en el animal. Sólo le gustaban pocas cosas entre las carnes, los vegetales, y los huevos.

Le habían gustado muchísimo los embutidos, pero por prescripción médica, a los setenta años come muy poco. Considera que las salchichas, chorizos, salchichones existen por los hombres, son preparaciones humanas. Prefiere los embutidos a la carne —incluso a la carne cocida— porque no se les ve la sangre. Deliberadamente, elige los alimentos cocidos en detrimento de los crudos, aunque come almendras y nueces, y el ananá porque se parece a algo cocido.

Aunque no sólo detalla sus gustos y rechazos sino que argumenta y analiza el origen de los mismos: «Todo alimento es un símbolo. Por un lado, es un alimento, y en ese sentido no es simbólico; nutre, es comestible. Pero el gusto y

2. De Beauvoir, S. (1981): *La Cérémonie des adieux*, Paris, Gallimard.

el aspecto exterior que tiene provocan imágenes y simbolizan un objeto. Un objeto variable según el alimento, pero que está simbolizado por el mismo alimento. En *El Ser y la Nada* he tratado de analizar ciertos gustos, en todo caso ciertos aspectos simbólicos de las cosas»³. Dime lo que comes... Quizás las asociaciones sartreanas son muy significativas, pero un psicoanálisis existencial excede nuestros propósitos y concierne a especialistas.

En la plenitud de la vida, tanto la calidad como la cantidad de comida que ingiere son deplorables. No respeta los ritos culturales de la mesa. Come cualquier cosa, en cualquier momento y de cualquier manera. Su alimentación corriente es pesada: muchos embutidos, chucrut, tortas de chocolate y vino. Sus gustos, que engordan, son los salchichones, las longanizas y las salchichas. Un día de absorción sartreana, según su biógrafa Annie Cohen-Solal, comprende: «Dos paquetes de cigarrillos —Boyard papel maíz— y muchas pipas de tabaco negro; más un litro de alcohol —vino, cerveza, bebida blanca, whisky, etc.—; doscientos miligramos de anfetaminas; quince gramos de aspirina; varios gramos de barbitúricos, sin contar los cafés, los tés y grasas de su alimentación cotidiana»⁴.

No obstante alimentarse con omelettes, salchichas y chocolates, escribe: «Me es completamente indiferente pasar por alto una comida al mediodía o a la noche, e incluso las dos comidas, alimentarme con pan o al contrario, con una ensalada sin pan, o ayunar uno o dos días».⁵ Todos sus contemporáneos confirman la sinceridad de tales afirmacio-

3. Sartre, J.P.: *op. cit.*

4. Cohen-Solal, A. (1985): *Sartre 1905-1980*, Paris, Gallimard.

5. *Ídem.*

nes. Durante los años de la guerra y la ocupación alemana en Francia, Simone de Beauvoir se asombra del estoicismo de su compañero. En tiempos de guerra, los detalles de la alimentación son el leitmotiv de todas las conversaciones y de todas las correspondencias, y Sartre, como todos, no se resiste a relatar sus privaciones o sus miserables comidas.

En el frente de guerra, en enero de 1940, Sartre come durante varios días, como almuerzo y cena, pan y chocolate. Peor aún, pasa tres días comiendo pan seco, y si las raciones del ejército son mínimas, las completa con pan viejo tostado en el carbón de la estufa. Posteriormente, alojado en el campo de prisioneros de Baccarat, el soldado cautivo relata su alimentación diaria: «A las 5 de la mañana: cebada torrefaccionada, a las 11: un pan para cuatro soldados y sopa de cebada o de repollo o de panceta, y a las 5 de la tarde nuevamente sopa». Sin embargo, aclara que no se siente «desgraciado» y que ve el presente y el futuro con serenidad mientras, entre tantas privaciones alimentarias, escribe un tratado de metafísica: *El Ser y la Nada*.

De regreso del frente de guerra, en el París ocupado, Sartre escribe, escribe sin parar. ¿Nada que comer? Se conforma con un pan. ¿Nada que fumar? Espera las colillas de cigarrillo arrojadas en las veredas o bajo las banquetas de los cafés, las abre y rellena su pipa.

Las relaciones de Sartre con la comida se vinculan, a su vez, con el uso que el filósofo hace de su cuerpo, que se caracteriza por el autodesprecio y la autodestrucción. Sartre se inscribe en la tradición platónica de la excelencia de las ideas, de las cosas del espíritu y el desprecio por el cuerpo. Su falta de higiene y su ingestión de medicamentos virulentos demuestran su desprecio por el cuerpo, su capacidad para considerar la carne entre las cosas superfluas.

Nunca fumó haschisch, ni opio, ni drogas similares. Pero en su juventud decide hacerse inyectar mezcalina para medir sobre sí mismo los efectos que produce un alucinógeno en un individuo respecto de la formación de imágenes. Y esos efectos, durante bastante tiempo, fueron desmesurados: cangrejos, pulpos, zapatos—esqueletos, paraguas—buitres lo persiguen.

Además, de la experiencia con la mezcalina, abusa de los excitantes durante veinte años. Toma varias pastillas de *corydrane* y otras drogas, especialmente mientras escribe la *Crítica de la razón dialéctica*. Toma *corydrane* hasta quedarse sordo, hasta llenarse la lengua de llagas... Tiene la idea de que no debe perder ni un minuto de su tiempo y de que el cuerpo debe llegar al límite de sus fuerzas, incluido el cerebro. Como contrapeso a los excitantes que toma para escribir, de noche ingiere varias pastillas de *Belladénal* para dormir hasta que, en el año 1958, tiene un grave ataque de hipertensión arterial.

Lo curioso en su relación con estos medicamentos es que los reserva para escribir filosofía porque —asegura— piensa más rápido de lo que escribe, porque no debe elegir términos, porque siente un placer perverso en llegar al límite de sus fuerzas. No le importa destruirse porque para él la vida es una «herramienta para destruir». Prefiere destruirse, e incluso morir, pero haber escrito la *Crítica de la razón dialéctica*. La droga le sirve para escribir. La *corydrane* es el código de acceso a la grafomanía que se vuelve una enfermedad, como dice en su libro *Las palabras*⁶. Tiene la extraña visión de que la excelencia literaria es abundancia: una escritura concebida como un exceso del cuerpo, una hemorragia del alma y la carne mezcladas.

6. Sartre, J.-P. (1964): *Les mots*, Paris, Gallimard.

La droga de Sartre no es la mezcalina, ni tampoco la *corydrane*, sino la escritura. Sartre dice que su escritura es una forma de neurosis, una enfermedad según uno de los temas principales de *Las palabras*. Y hasta el final de sus días repetirá que la escritura es una verdadera droga: una autointoxicación permanente del escritor y de la literatura por sus propios encantos y toxinas.

También le gusta mucho beber y aclara: «No es por las ideas que bebo, por la belleza de las ideas que suele provocar el alcohol sino por cierto género de imaginación». Nunca fue un bebedor solitario. Con un excelente sistema digestivo, sus borracheras se le iban a la cabeza o al sistema motor, nunca al hígado.

Pero en la existencia de Sartre (como en la vida de todo el mundo, decía él) hay un antes y un después, separados por una línea de vejez que puede trazarse desde los sesenta años. Es decir, cuando empieza a privarse de omelettes, salchichas, chocolates, tabaco, bebidas alcohólicas y *corydrane*, las «cosas que a uno le sacan antes de sacarle todo, lo que será la muerte». «La proximidad de la muerte aparece como una serie de privaciones».

La diabetes, la ceguera, la dentadura postiza, los temblores, las somnolencias lo obligan a una vida «menos confortable» y a rutinas metódicas y cada vez más tranquilas según el ritmo de su declinación. Por eso, en los años 1970, durante los veranos que pasa en Roma con Simone de Beauvoir, descansa muchas horas en el cuarto, escucha música, le lee o bebe en la terraza–balcón del hotel junto a la escritora. «Eso se parecía a la felicidad», dirá ella. Peor aún que parecerse a la felicidad —según los relatos de la propia escritora— son paseos patéticos: si salen a comer spaghetti, «a causa de su prótesis dental, de la casi insensibilidad de sus labios, de

su semiceguera», Sartre ensucia el mantel, su ropa, su cara. Incluso cierta noche, en la cual toman helados en Giolitti, de regreso al hotel, Sartre le dice: «Unos gatos me orinaron encima. Me acerqué a la balaustrada y me sentí mojado». Lejos de festejar la broma, Simone de Beauvoir se entristece porque sabe que se trata de incontinencia urinaria, pero se sorprende de que el pensador brillante y que había creído en la inmortalidad le respondiese con resignación: «Cuando se es viejo, es preciso ser modesto».

A esta irrupción de la muerte en la vida, Sartre reacciona con toda serenidad: en su despojado departamento parisense del Boulevard Edgar Quinet, junto a su joven secretario Benni Lévy, descubre la belleza de la palabra judía en el *Talmud* y juntos escriben, en colaboración, el libro *Poder y libertad*, un texto de filosofía oral, imperfecto. Es un texto que, antes de cantar la gloria de la filosofía judía, destruye salvajemente gran parte del sistema sartreano.

Es conmovedor y emocionante pensar que, quizás, la verdad de Sartre no está en sus textos sino en la lección de vida de sus últimos años, en su estoicismo frente a las enfermedades, en su empeñamiento por pensar siempre «contra él mismo», al punto de que el ateo se vuelve místico y declara haber encontrado en la Biblia los rudimentos de una ontología y de una moral, en su obsesión por construir la vida como una obra de arte.



La modernidad alimentaria

LA MODERNIDAD ALIMENTARIA es percibida por la mayoría de la gente como un proceso de masificación y uniformización de los alimentos en todo el planeta que socava los particularismos nacionales y regionales. Pero las culturas alimentarias locales, baluartes de la identidad, resisten bien la globalización de los mercados. Quizás la internalización alimentaria y el apego a las culturas culinarias locales son las dos caras de un mismo proceso. Además, en la época contemporánea los flujos de personas por las migraciones y el turismo favorecen los mestizajes y el gusto por las cocinas exóticas.

La globalización no se inventó en nuestros días sino que existe desde antes del descubrimiento de América. Pero se presentaba distinta. Ahora, los progresos en las técnicas de conservación, embalaje y transporte permiten que el alimento moderno se desconecte de sus raíces geográficas y de las restricciones climáticas y estacionales que le estaban tradicionalmente asociadas. Las empresas transnacionales agroalimentarias distribuyen en todo el mundo carnes y pescados congelados, quesos, Coca-Cola, hamburguesas, pizzas, helados, etc. En la Argentina, hoy la salsa de soja, el cuscús, los tacos se encuentran en las góndolas de los grandes supermercados. Pero también en los dos siglos pasados nuestras tiendas de ultramarinos ofrecían productos alimenticios que no se elaboraban en la manufactura local: azafrán,

pimienta, pimentón, bacalao, vinos y licores, etc. Aunque admitimos que la generalización y aceleración de los intercambios de productos y platos es actualmente inusitada. Y que, detrás de esta globalización de los alimentos se asoma el temor a la homogeneización de la comida, a la pérdida del espacio social alimentario y a un neocolonialismo norteamericano y chino.

Sin embargo, los particularismos nacionales y regionales resisten la globalización y obligan a las sociedades transnacionales a realizar adaptaciones para responder a las demandas locales. McDonald's, percibido como símbolo de la uniformización, desarrolla una estrategia deliberada de adaptar sus productos según los continentes y países, de manera de satisfacer los hábitos locales de consumo. La famosa cadena de fast-food, en sus comienzos, ofrecía una gama de productos inamovibles que suponía imponer a través del marketing y la comunicación. Pero tuvo que introducir microadaptaciones como, entre muchas otras, servir cerveza en algunos países, mientras en los Estados Unidos no expende bebidas alcohólicas, o diversificar el tipo de café porque al liviano de tipo americano no lo soportan, por ejemplo, ni italianos ni argentinos.

Los ataques a los restaurantes McDonald's y la quema de banderas norteamericanas frente a sus locales en algunos lugares, por razones políticas y sociales, esconden los signos y los síntomas de una crisis de identidad que encuentran en la alimentación, maltratada por la industrialización, un lugar de cristalización.

Para compensar la globalización de los mercados de alimentos, emerge lo que Edgar Morin llama la mentalidad «neo-arcaica», o sea, la valorización de la simplicidad rústica,

los productos naturales, los productos y cocinas regionales, los «espacios auténticos» y el turismo ecológico. También la cocina del terruño, con la promoción de costumbres, productos, técnicas y savoir-faire de las regiones y de los pueblos originarios, se inscribe entre las acciones que protegen la identidad y resisten a la uniformización de los gustos ligada a las evoluciones de la industria agroalimentaria.

La oposición comidas industrializadas / gastronomías regionales llevó a muchos países a plantearse la protección del patrimonio alimentario. Este fenómeno consiste en instituir los instrumentos y técnicas utilizados en la producción, conservación y consumo de alimentos, y en las formas de cocinar, comer o beber, como objetos culturales portadores de una parte de la historia y de la identidad de un grupo social. De manera que la noción de patrimonio del dominio privado se desplaza al dominio público y del ámbito económico al cultural, extendiendo a su vez la noción de patrimonio de lo material a lo inmaterial: las modestas prácticas populares y cotidianas forman parte del patrimonio cultural lo mismo que las artes llamadas «mayores», como la música, la escultura, la pintura...

En un mundo en mutación, la Unesco ha inscrito en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, entre otras, la dieta mediterránea y las cocinas tradicionales de Francia, Japón y México. Y la organización internacional entiende por «patrimonio inmaterial»: «todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación, y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y a la creatividad humana».

El exotismo culinario debe mucho —en países occidentales— a los flujos de ciudadanos por las migraciones y el turismo. Las cocinas extranjeras son objeto de un importante trabajo de recomposición basado en estrategias de sustitución y adaptación a los gustos nacionales para volver comestible «lo nuevo y mal conocido». Pero, con o sin recomposiciones, se las aprecia porque permiten variar y enriquecer prácticas autóctonas y descubrir, aunque sea parcialmente, el extranjero.

El consumo de exotismo está socialmente diferenciado: los más ricos y famosos buscan —en las cocinas extranjeras— signos de distinción social, se erigen en gourmets vanguardistas y rinden culto a exotismos lejanos. Luego, los platos exóticos se difunden en otras categorías sociales. Alrededor del año 2000, en la Argentina la cocina exótica y carísima era la japonesa con sus sushi, niguiris, makis y demás. Sus mayores consumidores eran unos jóvenes esnobs, con dinero y poder, que los medios denominaron «los sushis» y entre los que se encontraban ministros, artistas, y hasta los hijos del presidente de la nación. Hoy, en las ciudades de provincia los sushis se sirven como bocaditos en copetines y cócteles, como entrada en casas de familia y restaurantes, y se los adquiere a precios accesibles en comercios de comidas para llevar y en servicios de catering.

El interés por las cocinas extranjeras no es una novedad para las gastronomías nacionales. En nuestro país, muchos chefs rompieron con los cánones de la gastronomía en vigencia y buscan fuentes de inspiración en tradiciones culinarias exóticas. El surgimiento de esta «nueva cocina mestiza» de influencias latinoamericanas y asiáticas¹ es visible en la

1. Barthes, R. (1970). *L'Empire des signes*. Paris: Flammarion. Para leer la cultura oriental desde el punto de vista de un inteligente semiólogo occidental.

ampliación de la gama de especias, la decoración de los platos y la diversificación de técnicas de cocción, entre otras.

El exotismo culinario se relaciona, además, con el interés por preservar los patrimonios gastronómicos locales, porque en un contexto de expansión del turismo internacional, las tradiciones culinarias de las zonas turísticas son muy valoradas por empresarios del ramo, debido al atractivo de las cocinas exóticas y a su rentabilidad económica.

Las «cocinas mestizas» —como la peruano–nikkei en nuestro país—, la atracción por las cocinas exóticas, el nuevo encanto de las regionales forman parte de la modernidad alimentaria. Y el rescate y valoración del terruño, de sus tradiciones culinarias y de sus productos naturales y autóctonos son maneras de enfrentar angustias relacionadas con el desarrollo de la industrialización alimentaria y los riesgos de dilución de las identidades locales y nacionales en tiempos de globalización.

Para rescatar alimentos y tradiciones en riesgo de extinción, promover el ecoturismo y afirmar la identidad de la cocina argentina, nuestros gobiernos locales y el nacional, junto con cocineros, productores y consumidores protagonizan eventos como los festivales, ferias y fiestas de gastronomía y alimentación: Feria Masticar de Buenos Aires, que propone conectar al gran público con pequeños productores; Festival RAÍZ (CABA), que se realiza en Tecnópolis y propone comer y comprar productos regionales, escuchar clases magistrales de cocina, asistir a debates académicos sobre reflexión alimentaria; Fiesta de la Vendimia de Mendoza; Fiesta de las Colectividades de Santa Fe; Madryn al Plato; Fiesta Nacional de la Empanada de Tucumán; Fiesta Nacional del Asado con Cuero de Viale (Entre Ríos); Festival Cocina de los Lagos (Patagonia andina); Festival Pala-

dar Patagonia; Festival Comodoro Invita; Fiesta de la Sal Marina de Chubut; etc. También otras asociaciones contribuyen a rescatar productos olvidados, reivindicar la labor de los productores, recuperar viejas recetas y renovar la cocina argentina como: Cocineros Mendocinos, Asociación de Cocineros y Empresarios Ligados a la Gastronomía Argentina (ACELGA), Chubut Cocina Argentina de Origen, entre otras. En esta enumeración, no podemos dejar de mencionar algunas competencias sabrosas en sus ediciones 2018 como el Torneo Federal de Chefs de la Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), que promueve la capacitación y organiza un certamen con la participación de cocineros, quienes recrean en sus platos la gastronomía regional argentina; el Campeonato Federal del Asado realizado en el barrio de Mataderos con representantes de las veintitrés provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires —en el marco del programa BA Capital Gastronómica— donde se consumieron, respetando el punto de cocción, 6 mil kilos de carne (colita de cuadril, vacío, chorizo, asado de tira y marucha) y se usaron 20 mil kilos de leña; etc.²

Uno de los ejemplos de la vuelta a las raíces y al rescate de los productos nativos es la incorporación de la quínoa al Código Alimentario Nacional. La quínoa, que renueva la cocina argentina, es un cultivo milenario precolombino de los incas (prohibido por los españoles debido a que no figura en la Biblia) y representativo de la culinaria nativa del noroeste, llamada la semilla sagrada en el altiplano andino. Muy nutritiva por su contenido en minerales y vitaminas, la quínoa es uno de los tres granos sagrados de los incas que hoy se integra a la alta gastronomía en platos como el risotto

2. *La Nación*, 23-09-2018.

de quínoas, la ensalada de quínoa y trigo con humita fresca, la trucha al homo con manteca de limón y almendras sobre risotto de quínoa y crema de ciboulette.

Muchos creen que la modernidad alimentaria es un proceso de masificación que erosiona los particularismos nacionales y regionales.

Las teorías sociológicas aportan distintas lecturas de este fenómeno. La interpretación conservadora dice que «la amenaza vendría desde abajo (...) el poder cada vez más grande de las masas aplasta la élite creadora». En la alimentación contemporánea, el gusto de las masas por la comida rápida causa la desaparición de buenos artesanos cocineros. En cambio, la Escuela de Frankfurt (Horkheimer, Marcuse, Adorno y otros) interpreta que los gustos y deseos de los consumidores son manipulados por la industria agroalimentaria capitalista que sólo persigue su rentabilidad y que para lograr sus fines utiliza los recursos del marketing y la publicidad. Peor aún, la concepción crítica de la sociedad de consumo, heredera de la Escuela de Frankfurt, también interpreta estos fenómenos como resultados de la manipulación; y uno de sus representantes, Ritzer,³ dice que esta tesis se extiende a todos los ámbitos de la sociedad, o sea, una *macdonalización* que no abarca sólo a la alimentación.

Pero las lecturas más optimistas, como las del francés Fischler,⁴ ven en la modernidad alimentaria un mecanismo de mestizaje. Su hipótesis es la aparición de una cultura alimentaria de masa atravesada por una doble tendencia: desintegración por la menor influencia de los modelos ali-

3. Ritzer, G. (1995). *The Mac Donalization of Society*. California: Pin Forge Press.

4. Fischler, C. (1990). *L'omnivore*, Paris: O. Jacob.

mentarios y sus particularidades y, además, una integración debido a la creación de un espacio social compartido por un número considerablemente mayor de individuos; «una especie de mosaico sincrético universal». J.-P. Poulain prolonga las lecturas de Fischler y postula que la globalización de los mercados genera la desaparición de algunos particularismos, la emergencia de mestizajes y la difusión transcultural de productos y prácticas alimentarias. Es interesante resaltar que en este triple movimiento el autor destaca el fenómeno de las recomposiciones, el intercambio de productos y técnicas culinarias que participan en un vasto mestizaje de los modelos alimentarios, creador de diversidad. Así, por ejemplo, un restaurante japonés en la Argentina es más extraño para un japonés que para un argentino. Por supuesto que lo que se come se parece a lo que se come en Japón, pero se hicieron transformaciones para tornarlo aceptable en el modelo argentino. Nosotros lo sentimos exótico, y sin embargo un japonés también se encuentra en un universo exótico ya que nosotros servimos los platos individualmente; nuestro menú está estructurado de manera diacrónica; los platos cambian su función, como por ejemplo los caldos que mojan el arroz, aquí se transforman en una entrada; otras veces alimentos centrales se vuelven periféricos o viceversa... Quizás se trata de lugares de iniciación para descubrir ulteriormente la verdadera cultura alimentaria japonesa.

Para Poulain, si la globalización diluye algunas diferencias es también el motor de un proceso de diversificación-integración que implica, por una parte, nuevas diferenciaciones (que resultan de formas originales de apropiación de productos o técnicas) y, por otra, el desarrollo de espacios comunes que sirven como pasarela entre los modelos alimentarios. Desde este punto de vista, los restaurantes de hamburguesas, de pizzas, de cafés-muffins, aparecen como espacios inter-

mediarios comunes, como productos transculturales. Quizás para los argentinos la propuesta más interesante del sociólogo Poulain es la de retomar las teorías estructuralistas de Lévi-Strauss para estudiar los mestizajes de la modernidad alimentaria porque los plantea como un todo nuevamente organizado y no como los residuos de una descomposición, de modo que el concepto de «lo criollo» reemplaza ventajosamente la noción de aculturación.

En realidad, si la globalización, que provoca el «encuentro de civilizaciones», con sus mecanismos de mestizaje de las cocinas, nos remite al concepto de «cocina criolla», los argentinos no deberíamos temer la macdonalización.



La cocina argentina

HOY VIVIMOS en un planeta que produce más comida que nunca y, sin embargo, somos testigos de una paradoja: hay muchos obesos y muchos hambrientos. Algunos se alimentan de manera muy poco saludable o, literalmente, se mueren de hambre, y otros, a causa de la abundancia, se enferman de bulimia y anorexia. Pero ninguno de estos hechos reales puede negar que la cocina es un soporte de la identidad tanto individual como colectiva, incluso en nuestro país. Sin dudas, una parte importante de nuestra identidad y destino se lee en el fondo de nuestros platos. Un axioma casi tautológico, con mucho misterio y fatalismo, dice: «somos como comemos y somos lo que comemos».

La cocina, las costumbres de la mesa y los gustos nos acercan a la visión que tenemos de nosotros mismos y ciertos alimentos constituyen elementos identificatorios de base: el arroz en China, el queso en Francia, las pastas en Italia, el asado y la parrillada en Argentina. No solo identifican sino que se conciben como signos de la nacionalidad: la «francesidad», la «italianidad», la «argentinidad». La cocina remite también a una representación del «otro», «el que no come como yo». Así, definimos y afirmamos nuestra identidad en la diferencia.

En mi hipótesis —con toda humildad— existen tres períodos históricos o saltos paradigmáticos durante los cuales es

posible establecer consensos que permiten definir la cocina argentina. Del siglo xvi al xix: tiempo de intercambios, apropiaciones, sincretismos, cruces, fusiones; aproximadamente de 1870 a 1970: tiempo de aportes revolucionarios, de síntesis y adaptaciones, de codificación de la cocina; de 1970 hasta hoy: tiempo de evolución de los gustos, jerarquización del oficio de cocinero, aceptación de la diversidad cultural, escena mediático–gastronómica.

Tratando de restituir el tema de las raíces a su dimensión histórica, o sea, al contexto dinámico del itinerario cronológico, el primer período de la cocina argentina empieza con la conquista y colonización de la Argentina por España. La nueva cocina —radicalmente innovadora— nace del cruce entre la cocina indígena y la española del final del Medioevo. Esta cocina española, a su vez, presentaba huellas de las civilizaciones griega y romana de la Antigüedad (fenicia, judía, cartaginesa, árabe).

Europa, a través de España, aportó a nuestras tierras: trigo, arroz y cebada; ajo, cebolla, berenjena, avellanas, nueces, perejil, romero, salvia, laurel; ganado bovino, caprino, ovino, porcino...; especias: pimienta, canela, nuez moscada... y técnicas agrícolas y culinarias que se insertaron en las preexistentes dando surgimiento a un nuevo modelo de producción y consumo. Pero hay diferencias muy marcadas según las provincias argentinas.

Así, por ejemplo, en el sistema culinario prehispánico del noroeste argentino (bajo la dependencia de la sólida estructura sociopolítica del Imperio Incaico) no hubo una refundación integral sino que, a veces, el aporte europeo enriqueció la cocina precolombina con el uso de la grasa animal y del aceite y un nuevo método de cocción: la fritura; y otras veces favoreció el sincretismo o cocina fusión,

como en el caso del puchero (olla podrida), cuya receta es española pero elaborada con productos autóctonos: maíz, papas, quínoas, carne de llama, guanaco o vicuña, y con el sistema de cocción arcaico. Otro ejemplo es la mazamorra: receta indígena en la que se sustituyen ingredientes primitivos: al agua se la reemplaza por la leche, al ají por azúcar, cascaritas de limón o canela...

En cambio, en el Río de la Plata, la confrontación de los conquistadores españoles con pequeñas tribus indígenas destruyó casi totalmente a los habitantes y su cultura. De manera que platos emblemáticos de la región pampeana, como el asado, las empanadas y las tortas fritas se componen de elementos desconocidos antes de 1492, como la carne vacuna y las masas hechas de harina de trigo. En este proceso de cruces no hay que olvidar el componente africano.

En la época colonial, las comidas eran abundantes, baratas y monótonas. Su fórmula básica: carnes, maíz, mate, no logra constituir una gastronomía, o sea, un perfeccionamiento de la cocina.

La cocina hispano-criolla no es homogénea. Hay diversidad de productos y platos, de usos y gustos alimenticios según las distintas provincias argentinas. Y diversidad urbano-rural, clases altas-clases populares, factores ecológicos e históricos.

Poco a poco, después de la Constitución de 1853, el país empieza a modernizarse y su cultura culinaria evoluciona, cambia. Registra un cambio paradigmático demostrando gran capacidad de síntesis y adaptación. Un cambio que se percibe tímidamente desde mediados del siglo XIX pero que se evidencia con claridad a partir de las políticas de consolidación territorial de las actuales fronteras en la década de 1870-1880 (Patagonia y Gran Chaco) y de ocupación territo-

rial con un fuerte programa inmigratorio. De las corrientes inmigratorias que poblaron el territorio argentino alrededor de 1900 provienen los enunciados muy repetidos, como: «los argentinos descienden de los barcos» o «los argentinos son europeos en el exilio» —según Borges—, que nos remiten a nuestra confusión identitaria, a una identidad culinaria difícil de asir. Recordemos que alimentarnos es, a la vez, una actividad biológica y social, un acto simbólico, un comportamiento cultural, una afirmación identitaria. Comemos signos, reglas, códigos y leyes, y cuando ingerimos alimentos incorporamos también memoria e historia conforme al programa enunciado por R. Barthes: «ver signos allí donde habitualmente se ven cosas».

De la cocina que bajó de los barcos alrededor de 1900, la que nos marcó a fuego fue la italiana con sus platos regionales: ravioles, canelones, lasagnas, ñoquis, capelettis, torta pascualina, fainá, fugaza, albóndigas, milanesas, escalopes, pesceto, risottos, fiambres, quesos (parmesano, pecorino, gorgonzola, fontina, ricotta), las salsas de tomate, el pesto, el aceite de oliva, las aceitunas, los tomates rellenos con pescado, la pastafrola, el pan dulce, las frutas secas, los vinos nebiolo, chianti, toscano, el vermouth. Y al comienzo del siglo xx, la pizza promovida por inmigrantes del sur de Italia.

Tantos aportes revolucionarios incorporados a una estructura alimentaria montada sobre el predominio de la carne criolla suscita la necesidad de unificar la nación, no solo en el territorio sino también en torno a comidas emblemáticas, para construir identidad anclando el imaginario en la «tradicción nacional» del gaucho y el asado, referentes del Río de la Plata y de la región pampeana por razones políticas, ideológicas, demográficas y económicas, y por oposición al inmigrante.

A partir de entonces, se pone en marcha el proceso de emblemización del asado que se contraponen, contrasta con tallarines, raviolos y milanesas de inmigrantes «indeseados» enmascarando, ocultando, los sistemas culinarios del noroeste con sus papas, maíces, zapallos, ajíes, charquis de llama y guanaco y comidas como el locro, los tamales, las humitas, la mazamorra y, también, productos y platos del nordeste, de tradición guaranítica, como los surubíes, dorados, pacúes, la carbonada de mandioca, el quibebe, los chipás, las tortas de chicharrones, el dulce de mamón. Ocurre que, alrededor de 1900, el poder político y económico se concentraba en el puerto de Buenos Aires y la pampa, donde los poderosos de la época habían hecho su fortuna con la producción ganadera explotando, primero, los saladeros y exportando tasajo a los países esclavistas, contrabandeando o haciendo comercio lícito con cueros, astas, cebo, etc., y después, con los frigoríficos exportando reses enteras.

Simultáneamente a la reafirmación del sistema culinario en torno a la carne (puchero —carne hervida con maíz, papas, batata, zapallo— y asados) y los aportes de origen italiano, y en menor medida de origen alemán, árabe, judío, etc., surge un nuevo hecho: la influencia de la cocina francesa. Esta influencia se ejerce, por un lado, por las clases acomodadas argentinas que viajan a Europa y al volver juzgan rústicos, monótonos y aburridos los pucheros y asados y, por otro lado, por el desarrollo de la industria de los grandes hoteles que en todo el mundo impone la cocina francesa devenida en internacional. Los ejemplos argentinos son el Plaza Hotel (1909) y el Alvear Palace Hotel (1932) con sus restaurantes de lujo a la francesa.

Al margen de los mecanismos de distinción social, subyacentes en cualquier cocina, la publicación de recetarios argentinos pone en orden la confusión precedente: recetas,

discurso gastronómico, conocimientos técnicos... Todo es analizado, clasificado, organizado y termina por intentar producir una suerte de modelo culinario nacional.

Los primeros libros de cocina: *La cocina ecléctica*, de la escritora Juana Manuela Gorriti (1890); *La perfecta cocinera argentina*, de Teófila Benavente (1894); *La cocinera criolla*, de Marta, seudónimo de una santafesina (1914), son inventarios de platos internacionales y criollos pero sin ninguna referencia a la cocina «nacional» o «argentina». El libro de Marta es el más localista y étnico, que se adapta a nuestras posibilidades materiales, históricas y simbólicas. En cambio, *El libro de Doña Petrona* (1934) refleja los cambios socio-históricos y remite al surgimiento de las clases medias, los nuevos roles femeninos, los reacomodamientos de la gran inmigración, la difusión de tradiciones criollas en la capital. Las recetas de Doña Petrona son fórmulas propias donde productos, saberes y sabores se democratizan en un universo simbólico y compartido. Pero el plato nacional se menciona solo tres veces en más de 800 recetas, porque el asado es cuestión de hombres.

En cuanto a la ceremonia mítica y viril del asado, emblema de la culinaria nacional, el escritor Juan José Saer la describe de la siguiente manera:

Es que la carne de vaca asada a las brasas, el «asado», no es únicamente el alimento de base de los argentinos, sino el núcleo de su mitología, e incluso de su mística. Un asado no es únicamente la carne que se come, sino también el lugar donde se la come, la ocasión, la ceremonia. Además de ser un rito de evocación del pasado, es una promesa de reencuentro y de comunión. Como reminiscencia del pasado patriarcal de la llanura, es un alimento cargado de connotaciones rurales y viriles, y en general son los hombres los que lo preparan.

Además de ciertas partes carnosas de la vaca, prácticamente todas las vísceras son aptas para la parrilla: intestinos, riñones, mollejas, corazón, ubres de la vaca y testículos del toro. El asado se cocina a fuego lento y puede llevar horas, pero esa cocción demorada es menos una regla de oro gastronómica que un pretexto para prolongar los preliminares, es decir la conversación fogosa, las llegadas graduales de los invitados que, trayendo alguna botella de vino para colaborar, van cayendo a medida que sus ocupaciones se lo permiten, incorporándose a una charla animada, no sin pasar un momento por la parrilla para inspeccionar el fuego o cruzar un par de frases con el asador. Es falta de respeto dar consejos o mostrar aprensión sobre la autoridad del que está asando, aunque cada uno de los presentes tiene su propia teoría sobre cómo deben hacerse las cosas. El asado reconcilia a los argentinos con sus orígenes y les da la ilusión de continuidad histórica y cultural. Todas las comunidades extranjeras lo han adoptado, y todas las ocasiones son buenas para prepararlo. (*El río sin orillas*, 1991)

Paradójicamente, en el tercer período o salto epistemológico a fines de la década de 1970, de manera simultánea con la influencia de la *Nouvelle Cuisine*, se multiplican los libros de cocina criolla y argentina asociados a la tradición y al imaginario nacional. Una celebración de la cocina nacional oxigenada por nuevos patrones culturales en los que el panlatinoamericanismo y el tercermundismo se oponen a Europa y Estados Unidos, la *Nouvelle Cuisine* contribuye a la evolución de los gustos argentinos con el apoyo de la crítica gastronómica, las revistas especializadas, la jerarquización del oficio de cocinero. En los años 1980, la aceptación de la diversidad cultural se amplía más aún, las modas neoyorquinas de la cocina étnica y la cocina fusión se irradian hasta nuestro país. El desconcierto que provoca la cocina

étnica —japonesa, china, india, peruana, árabe, mexicana— es neutralizado por el periodismo gastronómico siempre en auge y por la aparición de la figura del gourmet.

Desde fines de los '90, a causa de la globalización, la cocina suscita un interés planetario. La alimentación y la cocina están de moda. Nunca comer y cocinar tuvieron semejante boga mediática ni tanto entusiasmo social. Por ejemplo, en la TV abierta como por cable, en las redes sociales: Google, Facebook, Twitter, Instagram, en degustaciones, ferias, festivales, cursos y escuelas de cocina, de coctelería, de sommeliers, de fotografía de alimentos, etc., que se multiplican como los panes de Caná. Aparte la publicidad. Nos abruman con una cascada de discursos en los que superponen las dietas hipocalóricas del Dr. Cormillot con los postres hipercalóricos de Osvaldo Gross. También, con este libro, estoy contribuyendo a tal inflación.

En los últimos años, la gastronomía argentina exhibe varias tendencias: cocina molecular, cocina de vanguardia, cocina de autor, cocina orgánica, cocina del terruño, cocina étnica, fast-food, fast-good, comfort food, distintas maneras de insistir en la búsqueda de nuevos sabores y placeres.

El cordero al vacío con jugo de locro y espuma de humita, la tortilla líquida en capas, el cristal de viento (merengue aéreo de regaliz-menta) son algunas de las infinitas composiciones de la cocina molecular, tecnoemocional o científica, que se define como la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria. Es una cocina que utiliza aplicaciones de la tecnología para crear nuevos platos, texturas, sabores y sensaciones. Sus ingredientes específicos son aditivos alimentarios: ácido cítrico, agar-agar, bicarbonato de sodio, cloruro de calcio, gelatina, lecitina de soja, nitrógeno líquido, alginatos, etc., para lograr gelificaciones, esferificaciones, emulsifica-

ciones, liofilizaciones, solubilizaciones, coagulaciones, eferescencias y cocciones al vacío, entre otras. También utiliza materiales específicos como hornos con termostato preciso para cocciones largas a temperatura menos que tibia, balanza de precisión, colador cónico de malla muy fina, cuchara agujereada, pipeta, jeringa, sifón, mangueras de silicona alimentaria y otros.

Siempre las opiniones expertas calificaron la cocina molecular como una experiencia genial pero compleja, difícil de ejecutar y carísima. Y pronosticaron que no sería más que un paréntesis en la historia de la gastronomía...

La vuelta a las raíces y al rescate de productos nativos de las cinco regiones con improntas marcadas: noroeste, nordeste, pampeana, Cuyo y Patagonia, definen a nuestra cocina del terruño. Más todavía, ésta se renueva con una cocina regional ampliada que recupera productos y recetas del continente latinoamericano. Respecto de esta tendencia, es preciso señalar que, en nuestros días, las grandes ciudades de Latinoamérica ofrecen una oferta diversa tanto en la comida callejera como en los platos *high end*: ceviche y tiradito peruano, arepas colombianas y venezolanas, tacos, mole y nachos mexicanos, leche de coco y aceite de dende brasileños, frutas tropicales: guayaba, marucuyá, papayas...

Además, varios platos asiáticos —japoneses, chinos, coreanos— completan la variada propuesta multiétnica del mapa foodie-urbano argentino.

Sopas, guisos, arroz o fideos con manteca y queso, milanesas de lomo, pescados asados, tortilla de papas, croquetas de acelga, arroz con leche, huevos a la nieve... en porciones generosas y degustados con familia y amigos, sin celulares en la mesa y sin televisión —con el criterio de *slow food*— definen la tendencia *comfort food*. Es decir, una cocina simple, elaborada antes de comer con productos de calidad,

abundante, que permite abandonar la mesa con la agradable sensación de saciedad. Es una celebración de los platos de la infancia, de la comida casera hecha con productos de estación, y si son orgánicos mejor aún. La *comfort food* no significa lo mismo para todos: domingo al mediodía de la infancia, abuelos, casa de la tía querida, consuelo para la tristeza, alivio frente a las frustraciones, y la «magdalena proustiana» tienen para algunos el gusto de un pastel de papas o de un puchero y para otros de una tarta de duraznos con crema chantilly. Quizás al levantarse de la mesa, y parafraseando a Marcel Proust, cada cual se dice: «Dejé de sentirme mediocre, contingente, mortal. ¿De dónde me viene esta poderosa alegría? Siento que está ligada al gusto del pastel de papas». O tal vez al del puchero o al de la tarta de duraznos.

En el mundo globalizado las tendencias culinarias se han vuelto multipolares, aunque con puntos comunes: la homogeneización / diferenciación es una característica, y la otra el rescate de la cocina regional que vuelve a las raíces, la memoria, los recuerdos. Pero, además, hay que destacar las nuevas formas de funcionamiento de los restaurantes de lujo referidas a la retórica de la carta, al menú degustación, a la relación entre la cocina y la sala, a la consagración estelar del chef, a la competencia entre los cocineros que los condena a una renovación perpetua, a la aparición de los *foodies* y de los *foodistas*, al consumo de vinos exclusivos, que los paladares exigentes eligen según el tipo de uva y su origen, la bodega, el proceso de elaboración y la cosecha. Ciertamente, tanta globalización y diversidad multicultural, sofisticación y esnobismo son hechos porteños, porque la ciudad de Buenos Aires sigue siendo la gran metrópoli de su

colonia, el interior, donde estas modas son menos evidentes y en algunos rincones se desconocen.

Mas la cocina de la época colonial, como la de alrededor de 1900, reaparecen. En versión gourmet y porteña, como en la «torta frita de Liporace»¹: una torta frita clásica que lleva encima una quenelle de helado de yerba mate, rodeada de cubitos de queso pecorino y dulce de membrillo;² como en el «mate con bizcochitos de grasa Martitegui»: un bizcocho de yerba acompañado de un plato de queso cuartirolo, que representa la materia grasa. «Interpretamos los ingredientes y cambiamos cosas de lugar: la grasa viene para untar el bizcocho de mate. Separamos cosas para que después se vuelvan a unir», dice su autor.³ Y la cocina de antes también reaparece en estado puro, rindiendo culto a la tradición, como en mi barrio, a orillas del río Colastiné, donde todos nos deleitamos con pesca del día asada, frita, en chupín o en guiso. Una cocina fusión, que es la misma desde hace más de 500 años. Los pescados portan nombres indígenas: patí, pacú, surubí, mandubé, y nombres impuestos por los colonizadores españoles: amarillo, dorado, pejerrey, gran paraná. Son los mismos productos y platos que comían mocovíes, calchines, mocoretás, colastinés, chanás, corondas, españoles y criollos, y que hoy comemos los argentinos del Litoral.

1. Dante Liporace, chef de la Casa Rosada.

2. Revista JOY. Buenos Aires: Tough Match SRL, marzo de 2014.

3. Viva, la revista de Clarín. Buenos Aires: Arte Gráfico Editorial Argentino, 21/12/2014.

Referencias bibliográficas

- ARON, J.-P. (1973). *Le Mangeur au xix siècle*. Paris: Éditions Robert Laffont.
- BALMACEDA, D. (2016). *La comida en la historia argentina*. Buenos Aires: Sudamericana.
- BEAUGÉ, B. (2013). *Plats du Jour*. Paris: Métailié.
- COURTINE, R. (1978). *Zola à table*. Paris: Éditions Robert Laffont.
- DICIONNAIRE DE CUISINE ET DE GASTRONOMIE (1986). tomos 1 y 2. Paris: Larousse.
- DE BEAUVOIR, S. (1981). *La Cérémonie des Adieux*. Paris: Gallimard.
- DUCROT, V. (2010). *Los sabores de la Patria*. Buenos Aires: Norma.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets.
- GAUTIER, A. (2009). *Alimentations médiévales*. Paris: Ellipses.
- GÉLINET, P. (2008). *2000 ans d' Histoire Gourmande*. Paris: Perren.
- GODFROY, M.; DECTOT, X. (2016). *L'histoire passe à table*. Paris: Grancher.
- GODFROY, M.; DE BORMS, T.; DECTOT, X. (2011). *À la Table de l'Histoire*. Paris: Flammarion.
- IMPELLUSO, L. (2004). *La Nature et ses Symboles*. Paris: Hazan.

- JOYES, C. (2009). *La cuisine selon Monet*. Paris: Éditions du Chêne–Hachette Livre.
- MARTELLI, J. Y SPINOSA, B. (2009). *El libro de la cocina criolla*. Buenos Aires: Edicol.
- POULAIN, J.-P. (2002). *Sociologies de l'Alimentation*. Paris: Presses Universitaires de France.
- RÉGNIER, F.; LHUISSIER, A.; GOJARD, S. (2006). *Sociologie de l'Alimentation*. Paris: Éditions La Découverte.
- REVEL, J-F. (1985). *La Sensibilité Gastronomique de l'Antiquité à nos Jours*. Paris: Suger.
- ROSENBERG, P. (1981). *Chardin*. Paris: Flammarion.
- SARTRE, J.-P. (1983). *Lettres au Castor et quelques autres (1926-1939)*. Paris: Gallimard.
- (1983). *Lettres au Castor et quelques autres (1940- 1963)*. Paris: Gallimard.
- STENGEL, K. (2013). *Histoire de la Gastronomie*. Paris: Grancher.
- VITAU, J. (2012). *Les Petits Plats de l'Histoire*. Paris: Presses Universitaires de France.

Índice

PRÓLOGO INTERESADO / 5

Enrique Butti

PRESENTACIÓN / 9

Graciela Audero

~

El pan / **15**

La cocina de los griegos y romanos / **19**

La costumbre de comer acostado / **24**

La alimentación medieval / **31**

La mesa medieval / **36**

La gastronomía francesa / **45**

La gloria gastronómica / **52**

Los platos «Pompadour» y «Du Barry» / **62**

Las tendencias gastronómicas del Siglo de las Luces / **66**

El pan y la Revolución Francesa / **72**

Los orígenes del periodismo gastronómico / **78**

Los artistas y la gastronomía / **82**

La mesa moderna /	86
Los platos «a la emperatriz» /	91
El foie gras /	95
Las ostras /	100
La comida de boda de <i>Madame Bovary</i> /	105
La salsa verde /	112
Las vieiras /	116
El queso /	121
<i>Nana y Bola de Sebo</i> /	129
La cocina de la familia Monet /	137
Cézanne y las manzanas /	143
Sartre y su relación con la comida /	149
La modernidad alimentaria /	159
La cocina argentina /	171

~

Referencias bibliográficas /	182
------------------------------	------------

Estas páginas abundan en recorridos por las obras y biografías de quienes representaron o experimentaron con fervor especial algún aspecto de esa materia prima que Dios o la mecánica o la fatalidad ha decidido que requiera el funcionamiento de nuestra fisiología, elevándola a algún nuevo estadio de placer. De placer, o de sabiduría, desde luego con todas las penurias y todos los excesos posibles, de los cuales también *Gastronomía & Co.* abunda en testimonios.

De la constelación de disciplinas–ingredientes que avistamos resplandecer en los ensayos de Audero hay sin embargo una definitiva, imponderable pizca de algo que como todo buen maestro cocinero se empecina en ocultar, una misteriosa pizca de algo esencial que otra vez resalta en la reedición de este libro, y que tiene que ver con el encantamiento y la seducción constantes, párrafo a párrafo, ejercitados sobre el lector–comensal, y de los que apenas puede conjeturarse que conciernen al arte de la escritura.

Enrique Butti