

# UN CURSO DE COCINA

## 1

Hervir, asar o freír son tres modos distintos de hacer llegar el alimento a un mismo punto: la boca. Y a través de esa apertura por la cual muere el sabroso pez en el anzuelo podemos, abriendo apetito, iniciar este ensayo sobre la antigua gastronomía. ¿Qué come el hombre antiguo? Evidentemente hay dos clases de alimentos: crudos y cocinados. Y siendo el fuego un encuentro fortuito y tardío entre la raza humana y la cólera de los dioses es razonable deducir que la primera dieta consistió en la fruta y las plantas silvestres tal y como se presentan en la naturaleza.

Al principio el fuego, el dios solar, fue temido y adorado. Sospechamos el terror del hombre primitivo quedándose a oscuras en la noche, paralizado por el miedo, solamente activo por esa puerta abierta aún en su alma por el sueño y la imaginación despierta. Pero al alba ... ¡Qué alegría! El sol está nuevamente allí en el cielo y no hay nada nuevo abajo en la tierra. Nada falta de lo que hubo ayer.

Los dioses antiguos son como jefes caprichosos de humor variable. Tan pronto nos abroncan como nos pasan amistosamente la mano en el hombro. Unas veces lucen e irradian sus favores, otras se ocultan en el fondo de su despacho.

Así pasó tal vez con el fuego. ¿Es un castigo o un regalo? Sin duda nos infunde algo de miedo esa fuerza ambivalente capaz de salvarnos de morir congelados o bien de quemar nuestra choza y matar nuestro ganado. En la actualidad los pirómanos y los brujos en la noche de san Juan son los únicos que mantienen encendido ese culto al objeto robado por el héroe mítico Prometeo.

Un día, tras una violenta tormenta, los dioses lanzaron su arpón en forma de rayo o, si queremos restarle algo de grandeza, con la figura de un sacacorchos, de un siete en el tapete o de una cicatriz celeste. Podemos suponer que dicha lanza ígnea alcanzó al hijo de un pastor o, quizás, a un buey salvaje que rumiaba apaciblemente la hierba en el prado vecino. Y si tenemos la misma osadía del ladrón del fuego supondremos también que en ese día nacieron juntas, como Castor y Pólux, la religión y la cocina. El hogar o lar no es otra cosa que el fuego donde se congrega la familia para sacrificar a los dioses tutelares. Y no hay ceremonia más sagrada que la reunión de padres e hijos en torno a la mesa. Ese acto es lo que diferencia precisamente a un hogar de un hotel, posada o albergue. Quizás el verbo

“cenar” se relacione con las cenizas, como la “brasería” o la “barbacoa”.

El fuego arrojado por los dioses sobre una bestia nos permite descubrir que la carne socarrada es mucho mejor alimento que la cruda y más blanda para los dientes, sobre todo para la dentadura incompleta de los más ancianos de la tribu. El canibalismo o los sacrificios humanos debieron ser entonces habituales en los pueblos antiguos. Abraham no se sorprende de que su Dios le pida en sacrificio a su hijo. ¿Acaso no debía haber dudado un poco de tan terrible mandato si los dioses de los pueblos vecinos no fuesen igual de cafres sacrificando hombres? Pero Yahvé, con divina pedagogía, enseña al pueblo judío que un carnero es mejor víctima que un hombre. Es un paso adelante que Jesús llevará más lejos cambiando la carne por el pan y el vino que toma Marcelino.

Una vez que el hombre aprende a conservar el fuego sagrado sin que se apague, protegiendo la llama en un abrigo contra las ráfagas del viento y teniendo a mano suficiente hierbas y ramas para evitar la extinción del fuego, convierte su hogar, dulce y cálido hogar, en un pequeño laboratorio doméstico: hierve la leche, el agua, introduce en el líquido la carne o los peces para hacerlos más digeribles.

## 2

Ya el hombre ha aprendido a conservar el fuego en el altar sagrado dedicado a los dioses lares y debe también protegerlo de las miradas del extraño, aquel que no nos resulta familiar y, sobre todo, del dios Eolo que puede malbaratar soplando con sus bufidos algo tan difícil de conseguir y mantener como es la llama. Si no hay un abrigo natural, unas piedras en forma de refugio cubren el fuego, lo enjaulan en una cárcel y le ponen límite para que no se propase quemando las cosas cercanas. He aquí ya un primitivo horno. Alrededor del lar u hogar cubierto se alzan los muros de la casa igual que las aldeas se arremolinan como un poncho en torno al castillo y a la iglesia local. No hay imagen más simbólica de una casa que la chimenea humeante.

En ese horno, tan hogareño, se sacrifica a la diosa Fornace con tortas de harina, trigo tostado (el verbo “fornicar” viene de que las prostitutas romanas se situaban bajo los arcos de los puentes, curvos como los hornos). La comida es, en la sociedad tradicional, un acto sagrado que requiere la bendición de la mesa. Antaño el “parásito” no es el “gorrón” actual, el que vive del esfuerzo ajeno pasando la gorra y el plato. El “parásito” era el invitado a un banquete público, oficial y era una obligación legal la asistencia. Podemos imaginar los motivos del desplazamiento

semántico del nombre.

Pero comer exige lógicamente poseer unos recipientes, unos cuencos o vasijas destinados para ese menester biológico. En los hornos, donde se incineran hoy los cuerpos que luego se meten en la hornacina, la urna funeraria, se cuece también desde antiguo el pan y el barro o arcilla, la cerámica donde se vierten el agua y la comida.

“Asar” significa “secar algo por la acción del fuego”. Y es comprensible que para retirar las vasijas del fuego, antes de enfriarse totalmente, sea necesaria un “asidero”, un “asa” por la cual se pueda introducir previamente un palo. ¿No tiene muchas veces la parrilla del asador un mango recubierto con un material refractario al calor?

Y como el gato escaldado nos lleva hacia el caldero del caldo caliente, la piel escocida nos conduce a la cocina donde se cuece nuestra salud y la salud de los huéspedes invitados.

El druida o sabio es aquel hombre de la tribu que entiende o sabe de los sabores. Puede distinguir los alimentos saludables de aquellos otros que están envenenados, los que son capaces de llevarnos en un instante a la muerte al morderlos. Si la muerte o enfermedad son castigos de los dioses será porque existen alimentos puros o impuros y estos últimos deben ser prohibidos como no gratos a la divinidad. El puerco o cerdo, animal receptor de muchos “parásitos” (en el sentido nuevo), sucio donde los haya, es una bestia con morbo, difamada en muchas culturas, incluso en la cristiana que hace amplio uso del marrano para no ser considerado un “idem”, un cristiano nuevo o judaizante. Solamente un veterinario, un viejo o veterano puede dictaminar si la vaca o el animal sagrado es comestible. Es curioso que salud y salvación sean términos comunes a la medicina y a la religión. Y, del mismo modo, una receta alude a una prescripción del facultativo como a una forma o fórmula de preparar determinadas pócimas e ingredientes culinarios.

¿Y cómo sabe el sabio su arte de druida? El gusto y el olfato de las raíces o plantas es la herramienta material de estos expertos pioneros en botánica y etimología. Ese saber o experiencia de los magos, brujos, chamanes y sacerdotes se traspasa en secreto de una generación a otra.

El fuego quema y quien se ha quemado una vez aprende el uso de los guantes o bien huye de la cocina como el gato escaldado. El verbo

“freír” puede significar “dar saltos con ruido”, “llorar”. ¿Quién no se ha quemado alguna vez con una salpicadura de aceite? “Los peces daban gemidos”, dice un romance medieval casi recién sacado de la sartén que chisporrotea cubierta de los pescaditos fritos, los peces de la piscina ardiente.

Los alimentos fritos requieren el uso del aceite, es decir, el líquido de la aceituna, también llamada oliva con su raíz latina. Pero, sobre todo, se precisa que ese aceite esté muy caliente. ¿Y cómo se podrá freír si se ha apagado la llama?

Cuenta Torres Villarroel que la pérdida de un libro o manual de matemáticas en la universidad de Salamanca hizo imposible que se siguieran dando las clases durante todo el resto del año. Ahora bien, el hombre al que se le apaga el fuego no puede aguantar el hambre durante mucho tiempo hasta que aparezca un rayo que baje a la tierra. Por más diligencia o cuidado que las vestales pongan en mantener la llama sagrada debemos contar con la contingencia de que ésta se apague.

Un día extraordinario en la historia de la humanidad fue aquel en que el hombre pudo “hacer” el fuego y no limitarse a mantener pasivamente la llama recibida desde el cielo por alguna divina lanzada de un dios colérico. Golpeando un pedernal o una pirita (el “piropo”, como las “piras” donde se quemaba a los herejes, ruboriza o enrojece como un rubí) salta una chispa y esa lumbre crece o se agranda en la yesca, se *fomenta* con la corteza del hongo *fomes fomentarius*. Seguramente fabricando con golpes un hacha de piedra para cazar, el salvaje provocó casualmente la chispa; y esa ocurrencia, fortuita como tantas invenciones, explica que el ingenio sea sólo chispeante, un golpe de fortuna, mientras que la inteligencia, la diosa Minerva, es luminosa y oscilante como una llama entre las afirmaciones y las negaciones.

4. Ya tenemos el fuego disponible. Tomemos ahora el aceite viejo de la fritura. El óleo de las olivas es sagrado. Podemos untar de aceite el pan, ungir la cabeza de un rey o practicar la unción de un enfermo moribundo. También hoy el “aceite de piedra” o petróleo reviste esa condición sacra para los yanquis que invocan el “Dios bendiga América”.

El salvaje, para mantener la llama sagrada, debe acumular ramas y follaje constantemente. El aceite de una lámpara o candil se consume con dulce languidez. Las vírgenes que custodian las lamparillas del templo pueden echarse una breve siestecilla esperando al novio sin que se apague la candela. Sin embargo, no es recomendable que se queden “fritas”, dormidas al sol riguroso del estío. Pueden llevarse una sorpresa, un sobresalto y llorar su negligencia. En suma, freírse a sí misma en su propio aceite.

5. La civilización es refinamiento. Las almazaras donde se muele la

aceituna nos dan cada vez un líquido más fino o refinado. Los griegos y romanos llevaron el arte culinario hasta su cumbre, el “sibaritismo” de la lujosa ciudad antigua de Sibaris. Los romanos amaban los banquetes y se disputaban a los grandes cocineros que podían amasar grandes fortunas alquilándose al mejor postor. En el célebre festín de Trimalción, un amo se jacta – dice Petronio – de tener un cocinero que “con un filete de cerdo hace un pez, con un pernil una tórtola, con un pastel una gallina”. El comensal ama ser engañado ante sus ojos igual que hace un mago o prestidigitador. “Dar gato por liebre” puede ser también un arte enriquecedor si nadie lo descubre.

En una sociedad gastronómica el uso de las salsas es la crema de la sofisticación. Y en Roma hubo ciudades especializadas en fabricar el *garum*, una salsa de pescado muy estimada por los ricos patricios. En Portugal, dice el arqueólogo Moscati, existió uno de los centros más importantes que elaboraba este velo culinario para exportarlo a la ciudad imperial.

Y llegó la decadencia, la invasión de los bárbaros. Roma ya no importaba ese *garum* que antaño hacía las delicias en la mesa de los acaudalados nobles. Esas tinajas enormes se quedaron vacías y, como la vida también tiene horror al vacío, se llenaron con un alimento para leones, los cristianos. Conservamos esas tinajas porque se transformaron en sarcófagos. En la actualidad, en Filipinas y otros lugares, los pobres usan también para dormir las tumbas vacías.

Los cristianos que dormían el sueño de la vida en esas tinajas de *garum* o salsa marinera, eran asimismo seguidores del “pez”, “*ichtus*”, el acrónimo de “Jesucristo, hijo único y Salvador”. Y el cristianismo predicó la eucaristía, la hostia o el pan sagrado compartido y repartido entre la “compañía”, los “compañeros”. El vino, fruto de la *vid* y del trabajo del hombre, nos da fuerzas, vitalidad, vida nueva. Las uvas son “tumorcicos de luz”, cápsulas o granos de sol que se vuelven negras al declinar el año. Pero al caer el día y llegar la noche de la pasión dormimos esperando el renacer, la resurrección, el alba. Concluyamos: el pan y el vino de la última cena es ya otra clase de comida sagrada. Una comida instaurada por aquel Rey de reyes cuya unción es el ungüento derramado en sus pies para escándalo de todos los tesoreros como Judas Iscariote.

Pablo Galindo Arlés