
MANTEL DE CUADROS

Crónicas acerca del comer y del beber

JULIAN ESTRADA OCHOA

PRÓLOGO

Desde hace algunos años en Colombia viene hablándose con cierta altura de temas culinarios y gastronómicos, otorgándoles un estatus desconocido entre nosotros hasta entonces. Muchos periódicos de gran tiraje les reservan espacios destacados en suplementos y secciones dedicadas a la cultura, la literatura o las artes y la industria editorial colombiana, hoy tan floreciente, ha publicado libros en torno a estos aspectos relegados durante mucho tiempo a costureros y reuniones de señoras encopetadas.

Hoy en día una persona culta o “de mundo” debe, si no dominar estos temas, sí al menos hablar con propiedad de ellos, so pena de verse excluido y menospreciado por sus semejantes. Pues bien, en este orden de cosas, las 56 crónicas que componen este libro de Julián Estrada se constituyen en excelente material para quienes a partir de una lectura amena deseen conocer aspectos, puntos de vista e información sobre determinados elementos del universo culinario, que habíamos dejado pasar desapercibidos por cotidianos y asimilados a nuestras costumbres.

Pero hay mucho más detrás de estas amenas (podríamos decir con propiedad “sabrosas”) crónicas. La aparente ligereza, propia del género, no es más que el instrumento hábilmente manejado por Julián para abordar problemas que trascienden el tema propio de su trabajo y cuyos alcances interesan al hombre, a la cultura, a la identidad, pero abandonando por completo la gravedad y seriedad con que frecuentemente se abordan tales cuestiones.

Insiste Julián, por ejemplo, en que la gastronomía no se circunscribe a hablar sobre recetas y platos, vinos y licores sino que abarca además una serie de elementos culturales y antropológicos que la hacen no sólo importante, sino fundamental para el estudio de los pueblos, su idiosincrasia y personalidad. Es más, ella hace parte, en pie de igualdad con la literatura, la arquitectura y las artes, de la cultura de un pueblo.

Pues bien, Julián Estrada no se limita a afirmar este hecho, difícil de contradecir, sino que se enfrenta, en algunos de sus textos, al reto de aplicarlo a nuestras más humildes realidades culinarias. Y es que estamos tentados a decir: Sí, claro, eso es cierto en cocinas como la francesa, la china, o la mejicana. Pero ¿qué importancia le otorgaremos a los vulgares frisoles, arepas, empanadas y aguardiente?

Uno de los méritos del libro consiste pues en eso: en tomar los elementos de la cocina criolla e inscribirlos sin temor en nuestra cultura, dotándolos de significado histórico y antropológico y por lo tanto haciéndolos elemento fundamental de identidad. Demostrando de paso que nuestra cocina autóctona puede y debe ser susceptible de refinamiento.

Pero es posible que estas palabras estén dando la impresión de que el libro sea asunto de profesores y especialistas. Pues no es así. Su mismo origen de crónicas para publicaciones periódicas dan garantía de ello, pero mayor aval constituye la prosa ágil y los temas elegidos. La variedad de éstos últimos posibilita el acercamiento de lectores de diversa formación e intereses: antropólogos, dueños de restaurantes, chefs y gastronomos, historiadores, amas de casa y público desprevenido encontrarán aquí la oportunidad de acercarse a un mundo lleno de posibilidades de reflexión, de consejos útiles y atinados, de recuerdos y sobre todo de un rato agradable de lectura sabrosa.

JESÚS GAVIRIA GUTIÉRREZ

Medellín, agosto de 1995

CON SABOR A POLÉMICA

El periodismo gastronómico en nuestro medio es algo tan desconocido como las trufas. ¡Desatinada comparación! - opinarán algunos - pues en un país donde éstas no existen, es apenas obvio que se desconozcan. Preguntamos: ¿Cómo se explica que en Colombia con 200 años de periodismo, el llamado periodismo gastronómico sea como una trufa?

Creemos no equivocarnos si decimos que el periodismo Colombiano, con contadas y esporádicas excepciones, ha trajinado timidamente por el campo de la gastronomía. La causa puede estar exactamente en el término "gastronomía", el cual se torna meollo del asunto, debido a la continua y permanente guerra semántica, ocasionada por dicho término, interpretándose entre nosotros indistinta y equivocadamente, haciendo adeptos y adversarios. Para unos, la gastronomía se reduce a saber opinar, con pretendido acierto, sobre quesos, vinos, salsas, platos y recetas, aduciendo con ello un supuesto conocimiento, que la mayoría de las veces, es sólo un "maquillaje cultural". Para otros, radicales hasta el tuétano, la gastronomía es un saber, elitista, banal y vacío, pues consideran que en un medio social con marcados problemas de alimentación, aparece ridículo y desfasado pretender comentar un conocimiento acerca del buen comer.

Todo lo anterior comienza con la subestimación que los historiadores e investigadores de nuestra cultura, le han otorgado al aspecto de la alimentación. Aunque debemos reconocer loables trabajos sobre el tema, realizados por estudiosos de la medicina, la biología, la agronomía, la economía y uno que otro investigador social, el resultado general de dichas investigaciones responde como una información importante, pero dispersa, la cual al final de cuentas no permite una visión de conjunto sobre el desarrollo histórico de nuestra alimentación.

La historia de un pueblo es en gran medida la historia de su alimentación, y ésta a su vez, es la historia de su cocina. La cocina colombiana tiene su historia, pero gran parte está aún por hacerse. He aquí un filón de trabajo para el periodismo gastronómico, el cual debe tener en claro que no siempre historia significa "tiempo pasado". La cocina Colombiana surge como un tema que reclama el mismo tratamiento de aquellos otros aspectos que constituyen nuestro patrimonio socio-cultural y del cual el periodismo nacional se encuentra saturado de buenas páginas. Expuesto lo anterior, adelantemos algunas precisiones: para hablar del buen comer no es necesario enmarcarse en preparaciones suntuarias y extranjeras, presentadas con gran protocolo e inmensa parafernalia, ni prescindir de lo simple y lo sencillo, tanto en su elaboración como en su presentación. Tampoco es cuestión de altos precios, productos exóticos o lugares geográficos de acreditada fama culinaria. La gastronomía no es patrimonio exclusivo de países desarrollados y con gran industria alimentaria, tales como Francia, Alemania, Italia o Suiza, los cuales con sus patés especiados; sus salmones ahumados; sus corderos asados y sus faisanes rellenos, se han hecho conocer en todo el mundo. Países no propiamente industrializados como México y China, han hecho de sus cocinas verdaderos "embajadores culturales". La cocina Colombiana no está distante de las anteriores y es fundamental que empecemos por ubicarla en el lugar que se merece para el estudio y análisis de nuestra sociedad. Arracacha, piña, ahuyama, cacao, papa, cuy, guadua y totuma son una muestra mínima de productos (alimenticios unos, de servicio otros) que permiten llegar a exquisitas resultantes culinarias para el paladar del mejor gourmet permitiendo, al mismo tiempo, superar con ellas la tradicional imagen de cultura del maíz o más exactamente de cocina del maíz.

El periodismo gastronómico que nosotros concebimos, debe apuntar a un trabajo de reivindicación de lo nuestro, sin caer en el chauvinismo, intentando rebasar el estrecho y tradicional círculo de los recetarios, para demostrar que alimentación, cocina y gastronomía, son mucho más que escuetos productos y succulentas recetas. En síntesis, sin menospreciar lo de otras latitudes, éste periodismo debe saber detectar y comentar las diferentes fuentes de la cocina actual, es decir, su remanente indígena, africano y español; su estilo campesino, provinciano y cosmopolita; sus rasgos aún tradicionales y aquéllos modernos e innovadores. Insistimos, no debe limitarse al recetario en sí, sino por el contrario profundizar en los sistemas

de preparación y conservación, en los utensilios y herramientas, en el lenguaje que la cocina genera a través de proverbios y supersticiones, así como en el papel que cumple, en calidad de elemento cohesionador de las relaciones sociales y de familia. El periodismo gastronómico debe igualmente analizar los productos autóctonos y extranjeros, determinando su aceptación y rechazo, su transformación y sustitución de materias primas, su papel en la división social y sexual del trabajo, así como su papel y evolución en la industria de la alimentación. Panadería y panadero; carnicería y carnicero; tienda y tendero; mesero y cocinero; hotel y restaurante; mercados y cosechas se constituyen todos en objeto de análisis para la gastronomía y por ende para un periodismo gastronómico. Jean François Revel dice al respecto: "La cocina es un perfeccionamiento de la alimentación; la gastronomía es un perfeccionamiento de la cocina misma..... Hay gastronomía cuando hay polémica permanente entre antiguos y modernos y cuando hay un público capaz por su competencia y riqueza de arbitrar tal querrela".

¿POR QUÉ EL GATO COME PESCADO?

Hace algunos años me embarqué en Cartagena con rumbo a Vigo (España), y en mi primer día de viaje, debí compartir la mesa del comedor con un señor español y su hijo (un chaval de 5 años) quien estando en la edad del ¿Por qué? no paraba de hacer preguntas. Aunque no recuerdo con exactitud la totalidad de sus dudas, no puedo olvidar el momento en que dirigiéndose hacia mí, me planteó el interrogante con que he titulado este comentario. En segundos trate de recordar todos mis conocimientos de zoología, pero mi larga y débil formación de colegial no garantizaba una respuesta seria como aquéllas que su padre daba a cada una de sus preguntas. Por fortuna el señor terminó de pasar bocado y percatándose de mi penosa situación, respondió nuevamente con la sabiduría que caracteriza la respuesta de un abuelo al nieto, diciéndole: *Manolito, hijo, el gato come pescado porque el hombre come pescado y el gato vive del hombre...* y continuó con una larga explicación acerca de la domesticación de animales, la pereza del felino y sus debilidades gastronómicas. Obviamente la siguiente pregunta de Manolito fue: ¿Y por qué el hombre come pescado?

Traigo a colación esta anécdota, pues paradójicamente, de un tiempo para acá, me he dedicado al estudio de cómo, cuándo y por qué, come el hombre lo que come; por lo tanto, omito voluntariamente la respuesta dada por el padre de Manolito, para presentar una sencilla hipótesis. Veamos: a partir del momento en que el hombre dejó de caminar como sus parientes simioscos, es decir, cuando se enderezó y

comenzó a tongonearse, simultáneamente empezó a variar su dieta alimenticia. Eran los albores de la cacería, la recolección de frutos y la pesca. Actualmente no existe en el planeta un pueblo que excluya el pescado de su dieta. La historia del pescado y la del hombre son una misma, y si bien los historiadores nos remarcan insistentemente la no existencia de pueblos sin historia, por mi parte me permito aseverar: no existen pueblos sin pescado. Basta leer una de las más recientes novelas de Gunter Grass (El Rodaballo) para comprender que hombre y pez van de la mano en la historia de un país como Alemania. El ejemplo podría repetirse con países como Holanda, Suecia, España, Portugal, Grecia e Inglaterra, donde bacalao, salmón, sardina, arenque, atún, lenguado y anchoa son alimento cotidiano, pilares de la economía y auténticos símbolos de nacionalidad.

En lo que respecta a Colombia, queda claro que el pescado no significa mayor cosa para su economía y mucho menos para el estómago de sus habitantes. Es decir, Colombia constituye la excepción que confirma la regla. Paradójico, nuestro país rico en costas y ríos, y por consiguiente con una prolifera población piscícola, no puede ufanarse de poseer un alto consumo per cápita de tan especial manjar. No es osado considerar que un alto porcentaje de colombianos jamás ha probado "carne ictiológica", y que muchos de aquellos que lo han hecho, limitan su experiencia a la eventual degustación de aceitosas sardinas españolas durante la época de semana santa. Como no poseo la solución a tan lamentable cuadro, considero pertinente dejar de lado esta crítica social, para dedicar unas líneas finales a la importancia del pescado en la cocina popular colombiana en aquellas regiones donde es de fácil consecución. La gran variedad de peces que producen las costas atlántica y pacífica, los ríos Cauca y Magdalena con sus afluentes, y la propia a las cuencas hidrográficas del llano y la amazonía, permitirían confeccionar la más variada carta de pescado del mundo; sin embargo, ante problemas que no son del caso depurar en este comentario (transporte especializado, centros de acopio debidamente refrigerados, políticas de comercialización), el recetario del pescado colombiano se reduce a una veintena de especies de mar y río, siendo las más comunes las siguientes: róbalo, sierra, pargo, sábalo, mojarra, lebranche, bocachico, barbudo, urel, jetudo, bagre, sabaleta, trucha y capitán; amén de los conocidos frutos de mar como: langosta, cangrejo, ostra, camarón, caracol, calamar, chipi-chipi, almeja y pulpo. Afortunadamente este inventario constituye una variada gama de carnes, consistencias y sabores, los cuales ligados a productos como: ají, yuca, plátano, arroz, papa, maíz, ñame, coco, aguacate y piña - entre otros - han dado como resultado una cocina capaz de conquistar las exigencias del más sofisticado gastrónomo.

Basta mencionar unas cuantas preparaciones de ese vasto recetario; preparaciones que no pertenecen a restaurantes de "tres tenedores", hoteles de "cinco estrellas" o familias de alta alcurnia, sino muy por el contrario, son características de algunos parajes en donde habita el auténtico hombre del pueblo

colombiano. Son ellas: El parguito a la parrilla y las mojarras fritas en aceite con ajo y acompañadas de yuca y suero (en Taganga). El arroz atollado con muelas de cangrejo y el viudo de bocachico (en Cartagena). El sábalo en leche de coco (en Puerto Colombia). La bandeja de bagre con rallado de guayaba (en Aipe-Huila). Los filetes y papada de bagre fritos, acompañados de yuca cocinada (en el río San Jorge - Córdoba). Las truchas con finas hierbas (en la Cocha - Nariño).

Es un hecho que en Colombia no existe una tradición de consumo masivo de pescado; pero que tenemos materia prima para su promoción futura, nos lo confirman las sugestivas recetas anteriormente mencionadas. ¡Dios permita que los gatos nunca lleguen a las playas de Colombia!

EL DISCRETO ENCANTO DE LA CROLOFILA

El color verde es el símbolo de la naturaleza y más concretamente se utiliza para dar cuenta en los atlas geográficos, catálogos turísticos, libros de economía agrícola y anuarios estadísticos, sobre las áreas y cifras de todo aquello que en el planeta tierra se cubre con dicho color. Montañas, llanuras, valles, selvas, bosques, arboledas, cultivos se señalan con la convención internacional de un segmento verde. Igual que otros colores, el verde permite clasificarse de muchas maneras: se habla de verde limón, verde mar, verde esmeralda, verde aceituna; siendo aún más numerosa la lista de cosas y elementos de la vida cotidiana que se identifican con ese color, pues verde es el dólar, verdes son los chistes de sentido especial, verde es la señal de tránsito que nos da vía libre, verde es la kriptonita que debilita a Superman, y verdes son los ojos que más gustan. Ahora bien, en el mundo de la ciencia existen explicaciones acerca de la esencia natural de los colores, y bien sabemos que el efecto de color -cualquiera que éste sea- obedece a la impresión que hace en la retina del ojo, la luz reflejada por los cuerpos; sin embargo, desde muy temprana edad, valga decir, cuando llegábamos al año escolar de la botánica y el herbario, se nos enseñaba que el verde de las plantas se debía, ni más ni menos que a la conspicua clorofila, la cual entendíamos como "especie de alma" exclusiva de las plantas y ausente de otros cuerpos en la naturaleza. Apartándonos de temas transcendentales, vemos oportuno comentar el papel que cumple un vasto número de plantas en la alimentación humana: el hombre, a diferencia del resto de animales, posee una alimentación opipara, en donde tienen cabida los tres reinos de la naturaleza. Tal y como acontece en política, la alimentación también genera partidos, siendo los más comunes dos grupos que se clasifican así: primero, aquél de

quienes gustan de las verduras; segundo, aquél de quienes las detestan; grupo éste último que aunque muchos creen que va en vía de extinción, no debemos olvidar que por efectos de crianza e historia agrícola de nuestro país, tiene sus más genuinos representantes en la población infantil de todas las clases sociales y en nuestro campesinado, quien sencillamente la considera "comida para conejos".

La presencia de hortalizas y verduras en la cocina criolla no sobrepasa los doscientos años, pues los indígenas que poblaron estas tierras se alimentaron básicamente de granos, tubérculos y frutas, y su aceptación a las especies vegetales traídas por los españoles fue bastante recatada, ya que sólo coles y repollos tuvieron buena acogida, debido a su parecida apariencia con aquel comestible de hojas verdes de gran aprecio entre ellos... la quinua. Lo anterior puede interpretarse como una primera hipótesis que permite entender el rechazo antioqueño a toda alimentación que no sea de orden tradicional. Veamos: todo aquel que hoy sobrepase los 50 años de edad, podrá aseverar que en el Medellín de su infancia, legumbres y hortalizas se consumían de manera esporádica - excepción hecha de cebolla, zanahoria, repollo, arveja y habichuelas - las cuales se entreveraron tempranamente al tamal (receta auténticamente indígena) y a otras tantas preparaciones del recetario antioqueño, el resto de verduras constituían "plantas exóticas" o manjar característico para los recién llegados de Europa. Fue arduo el proceso de la colonización de la "ensalada" en el "seco" paisa; sin embargo, hoy lo acompaña en casi todas sus versiones, hasta en las más recónditas bandejas de carretera. En los últimos treinta años el abanico de verduras se ha multiplicado, no significando esto que ellas sean atractivo en las cocinas y los manteles populares, pues por una parte, su alto costo, y por otra, la desconfianza a las aventuras del sabor, son una y otra las causas para su no consumo. Es un hecho que actualmente vemos en todos las plazas y supermercados, aquellos productos que gozan de legendaria aceptación en otras cocinas del mundo: bróculis, alcachofas, berenjenas, puerros, champiñones, espinacas, acelgas y espárragos son una muestra que nos permiten gozar de su versatilidad y transformación culinaria, sin que esto se considere esnobismo y menos aún, comida de burgués. La verdad sea dicha: sopa de espinacas, acelgas rehogadas en aceite y ajo, tallos de bróculi con mostaza, puerros al horno o crema de nabos, fueron platos cotidianos para Marx, Engels y Lenin y continúan siéndolo para toda la clase obrera europea. Por lo tanto, no es acertado macartizar tan fácilmente a quienes consumen estos productos, considerando su hábito de consumo como "otro discreto encanto de la burguesía". Se trata más bien de invitar a los incrédulos del sabor, a que consuman dichos productos, los cuales *per se* poseen todos, el discreto encanto de la clorofila.

EL SOPLO CULINARIO

El verbo soplar y la palabra soplo, cumplen papel importante en la significación de numerosas expresiones del lenguaje común. En cuanto al primero -el verbo- a vía de ejemplo conocemos: "soplar el ojo", "soplar el examen", últimamente se ha establecido "soplar bazuca". En cuanto a la segunda -la palabra - basta mencionar "soplo al corazón" y "soplo divino", expresión ésta última que significa la manera expedita y sencilla como procedió la divina providencia al momento de crear la especie que hoy se encuentra próxima a terminar con el planeta. En cocina, soplar se utiliza con mucha frecuencia, sobre todo cuando se trata de trabajar en un fogón de leña y más aún cuando se trata de enfriar las preparaciones hechas con física candela. Aun cuando no toda la culinaria debe ser caliente, existen recetas que exigen probarse únicamente echando humo, siendo la más característica en este sentido, aquella que en atrevida traducción francesa podríamos llamar "el soplo culinario"... Le soufflé. Si bien ésta traducción es imprecisa, debemos aclarar como dicha palabra deriva del sustantivo "soufflé" que significa soplo, el cual debido a la magia del acento en su "e" final, se convierte en adjetivo para significar literalmente soplado. En nuestra lengua no aparece como tal en diccionarios, pero día a día aumenta la utilización en los libros de cocina de un término que escuetamente se escribe así: suflé.

Contrariamente a la apreciación común, el rasgo característico de la cocina francesa no son únicamente las salsas, pues el soufflé constituye otro símbolo de la culinaria Gala, tan importante como las primeras. Es el *soufflé* una resultante culinaria aceptada y reconocida mundialmente por sus encantos físicos y gustativos, en donde el aire caliente y los huevos que lo conforman, hacen de él algo tan fenomenal, como el efecto del soplo divino a la pelota de barro.

Aunque hay quienes sostienen que es más complicado hacer un huevo tibio que un *soufflé*, pertenezco al grupo de aficionados culinarios que respetamos y vemos con envidia a quienes logran obtener esta maravilla de la cocina, sin mayor esfuerzo. En teoría, el secreto está en incorporar todo el aire que se pueda a las claras del huevo cuando se están montando, sin olvidar obviamente que las claras deben encontrarse a temperatura ambiente. En el inventario de "mañas y secretos" que manejan las tías y las abuelas, ellas sostienen que el *soufflé* es una preparación tan delicada que exige caminar en puntillas en la cocina cuando se está horneando y por consiguiente aconsejan nunca abrir el horno para observarlo. Los profesionales de la cocina (afamados chefs franceses) refutan tales supersticiones, y por el contrario invitan a sacarlo del horno y comprobar con cuchara o con aguja su estado de cocción. Personalmente tomo partido por la

primera versión y por eso, si algún día usted decide ser el cocinero de una preparación como ésta, no olvide este consejo que a continuación le doy: "El *soufflé* es a la cocina de sal lo que el helado es a la cocina de dulce, es decir, con la misma velocidad que se derrite un helado en la mesa, con la misma velocidad se pasma o desinfla un buen *soufflé*." No en vano los franceses expresan en este mismo sentido una frase que palabra más palabra menos dice así: "A nadie le importa esperar unos minutos a que esté listo el *soufflé*, pero el *soufflé* no esperará a nadie"

EL ÚNICO ANIMAL QUE COCINA ES EL HOMBRE

"Se me antoja que, cuando apareció el hombre en el planeta, el fuego debía de estar tan prendido como ahora. Ni en suelo africano, ni bajo un firmamento luminoso día y noche, ni en la existencia más primitiva y rudimentaria, concibo al hombre sin candela".

Tomas Carrasquilla.

Cocinar hizo al hombre!... tal es el título de la obra que el biólogo español Faustino Cordón, dedicó a su investigación sobre el proceso evolutivo del hombre. En este artículo, al que podríamos denominar "Antropología Culinaria", pretendemos señalar las relaciones de esta disciplina con la historia de la alimentación, para rescatar la importancia que ella ha otorgado, desde ésta perspectiva, a los orígenes del hombre, apoyándose en las teorías darwinistas sobre la evolución.

Antes de tratar sobre la historia de la alimentación de antiguas civilizaciones, debemos ubicarnos en los límites extremos de nuestra concepción como especie y advertir algunos aspectos esenciales que permitirán ser punto de partida en el tema mencionado. Comenzaremos por hacer referencia a un elemento que a nuestro juicio marca el paso fundamental entre lo natural y lo cultural, elemento que se establece como el fenómeno universal por antonomasia, pues está asociado a la existencia del hombre, por acompañarlo constantemente en su transcurrir histórico, no sólo en sus actividades prácticas, sino también en todas aquellas donde aparece como fuente de inspiración de su pensamiento político y mitológico: me refiero al fuego.

He aquí el heraldo de nuestros planteamientos sobre la historia de la alimentación: la diferencia más elemental entre la alimentación animal y la del hombre surge a partir del momento en que éste último domina y convierte el fuego en agente transformador de su alimento. Dicha transformación significa cambios

gustativos y de consistencia física sobre las presas de caza, granos y tubérculos, los cuales bajo la acción de la llama, dan nacimiento a los orígenes de la cocina. Así aquello que actualmente denominamos asado, irrumpe como el sistema de cocción pionero de la cocina universal. Aparecerá posteriormente lo hervido o cocinado donde la mediación del agua y la necesidad de concebir un recipiente que la contenga, se convierten en parte del glosario de invenciones que, simultáneamente con el fuego, dieron origen a otras tantas estrechamente relacionadas con la transformación y consecución del alimento: arcos, anzuelos, vasijas de barro, canastos, herramientas de labranza. Surgen igualmente en el campo ideológico, manifestaciones como el totemismo y los ritos religiosos, que se concretarán unas veces en restricciones o ayuno alimentario y otras, en opíparos banquetes.

Se torna la alimentación en pilar básico para el estudio social y económico de las antiguas sociedades y se consolida como una de las principales fuentes de la antropología para la formulación de sus hipótesis sobre el hombre antiguo. Los descubrimientos arqueológicos han sido fundamentales, puesto que los vestigios encontrados de elementos vegetales y animales, han permitido establecer las bases alimenticias de las poblaciones más antiguas. El hallazgo de fogones de piedra, raspadores, cortadores, piedras de moler, tiestos de cerámica (en cuyo interior se detectan residuos orgánicos o polen de algún vegetal), pequeñas vértebras o huesos utilizados como anzuelos o artefactos punzantes, pertenecen todos a la instrumentalización de la que hemos denominado la primera técnica del hombre... la cocina. Es a partir de la arqueología como se ha logrado confrontar el contenido de antiguos documentos históricos, permitiendo establecer, con absoluta certeza, cómo en los archipiélagos y deltas del Extremo Oriente surgió el arroz; en la región Caucásica y Crimea nació el trigo; en Caldea, Mesopotamia y Abisinia, la cebada y el centeno; y en América, el maíz. Grupo de cereales que llegan a considerarse como el germen de la presencia de los diferentes grupos étnicos en la historia humana (hipótesis aún en discusión), y que los diferentes pueblos supieron aprovechar para sus principales características, para conformar el inventario de recetas y preparaciones cuya milenaria elaboración culinaria continúa vigente, V.gr.: pan y cerveza.

Ahora bien: el estudio de los pueblos desde la perspectiva de una antropología culinaria, hace necesario tener en cuenta, de una parte, los aspectos socio-económicos y de otra, los aspectos culturales, puesto que de manera conjunta ellos generan las cualidades propias de cada cultura respecto a sus pautas de consumo e inventario de productos comestibles. Que se trate de comunismo primitivo, régimen esclavista, feudalismo o capitalismo, los cuales a su vez pueden institucionalizarse en sistemas animistas, politeístas o chamánicos, todos revierten sobre la estructura social con un sinnúmero de normas y restricciones, que prohíben el consumo de animales hembras, animales voladores, productos vegetales y otras tantas, consolidándose de esta manera, entre las diferentes poblaciones del mundo, contradicciones y paradojas

desde el punto de vista cultural. Valga la pena recordar lo que ocurre con la sacra vaca en la inmensa y hambreada India, o la descalificación que recibe el cerdo, a causa de la forma de su pezuña, en la dieta hebrea, ejemplos típicos éstos, de la influencia religiosa en sus posibilidades de consumo.

Obviamente una antropología culinaria no debe limitarse exclusivamente al estudio de civilizaciones extinguidas, o de actuales comunidades indígenas vistas como exóticas por la civilización occidental. También la sociedad contemporánea debe estar comprendida en su objeto de investigación, debido a la importancia que la alimentación asume en la conformación de los valores de toda cultura, y más aún, de toda identidad regional, a través de los hábitos alimenticios y los procesos culinarios que los concretan.

Decimos lo anterior debido al heterogéneo conjunto de naciones que constituyen la actual población mundial, cuyo patrimonio cultural y tecnológico llega a ser totalmente antagónico. Hoy por hoy, existen pueblos sin cibernética, sin teléfono, sin transporte aéreo y hasta sin escritura.....pero nunca podremos encontrar en este gran contexto, un pueblo sin cocina.

PUERTO ENVIGADO

En periodismo las exageraciones están completamente vetadas; sin embargo, éstas abundan. Intentaré demostrar en pocas líneas que mi titulación es objetiva y no obedece a impulsos de magnificencia.

Si existe alguna ciudad o municipio de Colombia del cual se hable desde New York hasta Londres y desde Berlín hasta Singapur, ese municipio es Envigado. Ahora, que se hable de él por sus cualidades o defectos es "cocaina de otro costal". En este caso, mi comentario pertenece al grupo de los atributos. Envigado, además de su fama de municipio rico, organizado y bien administrado, posee reconocimiento nacional e internacional por sus buenos músicos, su amable plaza y la excelente calidad de su morcilla. Desde hace un tiempo para acá, en este municipio proliferan los restaurantes y comedores, cuyas cartas y cocinas ofrecen todo tipo de lujuria gastronómica, tratándose claro está, de restaurantes sin pretensiones de clasificar a "tres tenedores" y en los cuales obviamente no existe un *maitre* para recomendar los vinos; pues son lugares que se destacan más bien por una informalidad donde los manteles brillan por su ausencia; las servilletas son de papel; no falta la copita de aguardiente con palillos y una totumita con ají casero siempre esta al lado del cenicero. Básicamente son restaurantes donde la oferta de sus fogones combina platos de la llamada cocina internacional, con aquellos de la cocina criolla; lográndose degustar en un mismo sitio, desde un *Hígado a la financiera* hasta un *sudado de posta en salsa de panela*. Los hay también con

especialidad de carne montuna como *conejo al vino* y *guagua asada*, o simplemente aquéllos donde primordialmente abunda la *bandeja ferrocarril de Antioquia*, vale decir, un chicharrón del tamaño de una locomotora, tajadas maduras, morcilla y chorizo simulando vagones y un paisaje interno de arroz y carne en polvo, iluminado con el sol de un huevo frito.

Se trata por lo demás de lugares donde pululan aquellas carnes que mucha gente asume como de dudoso gusto y procedencia (hígado, mondongo, riñones, oreja, lengua, pezuñas), siempre acompañadas por inseparables papas, yucas y arracachas de atinado color azafranado. Pero eso no es todo, pues además de lo descrito anteriormente, en la oferta gastronómica envigadeña aparece un fenómeno inexplicable: una abundancia de pescado difícilmente superada por cualquier ciudad ribereña o costanera de nuestro territorio. Es un hecho en Envigado, el pescado es pan de todos los días, y no me pregunten por qué. En los comedores de la plaza de mercado, en las cafeterías circundantes a ésta, en todos los restaurantes de su casco urbano y de sus alrededores preparan -y con insuperable sazón- un *sancocho de bagre* que no lo sirven tan succulento y sabroso, ni en Caucasia, ni en Dorada ni en Magangué. Existe en Envigado un lugar, donde la *Sopa Marinera* constituye un verdadero plato "fuera de serie". Hay además una reconocida esquina, donde el *Pargo Frito*, jamás alcanza para el almuerzo, pues se agota en el servicio del desayuno. En cuanto a la *Cazuela de Mariscos*, ésta es el plato estrella de un sórdido lugar (se entra por un oscuro zaguán hacia un garaje), la cual llega al comensal servida dentro de un coco chamuscado, bañada con excelente salsa bechamel y queso gratinado; dicha cazuela compite en sabor con la de un famoso restaurante bogotano, cuyo nombre comienza por "fra" y termina en "gata". En otro restaurante, cercano a una famosa fábrica de lámparas, son exquisitos los *Filetes de Robalo*, debidamente apanados y acompañados de una salsa tártara (versión envigadeña) de la cual el gran chef Escoffier quisiera su receta.

Por lo anterior, y aunque parece exagerado, sugiero que de ahora en adelante todo aquél que desee un buen plato de pescado, recuerde que el sitio indicado para saciar su apetito se llama.... Puerto Envigado.

COCINA NACIONAL Y COCINA REGIONAL: CADA UNA EN SU PUNTO

Uno de los mejores "embajadores culturales" que tienen los pueblos del mundo es su cocina. Si hiciéramos una encuesta, con el ciudadano medio colombiano, acerca del conocimiento que éste posee sobre los principios religiosos del Taoísmo; los principales pintores del Renacimiento; los escritores más importantes del Siglo de Oro; o la esencia de las Ideas Racionalistas, seguramente sólo aquellos dedicados a

concurrir en programas de televisión, los especialistas en crucigramas y un reducido grupo de intelectuales, contestarían con algún acierto. Si por el contrario, preguntáramos sobre el origen nacional de *lumpias* y *agridulce*; *lasaña* y *espaguetis*; *churro* y *paella* o *filet mignon* y *salsa bechamel*, el incremento de respuestas acertadas sería significativo. Obedece lo anterior a la arraigada pasión que en la historia de las dominaciones, guerras y procesos de colonización de los pueblos, éstos sienten por su alimentación vernácula; vale decir, que tanto vencidos como vencedores en cualquier época, transportan unos, mantienen otros, aquello que después del seno materno los crió en su tierra de origen.... su cocina. Surge así la cocina como una de las manifestaciones cotidianas de la cultura con mayor fuerza para lograr la identidad nacional; rebasando en importancia acendrados conceptos ideológicos constituidos como tales para lograr dicha identidad (himnos, escudos, banderas). No en vano se habla de cocina francesa, cocina china, cocina italiana y así sucesivamente, aplicando al concepto de cocina el mismo criterio que sobre otros acontecimientos del devenir de los países permite tal enmarcamiento (economía nacional, política nacional, seguridad nacional), sin embargo, en el caso de la cocina, no se llega al concepto de lo nacional por la simple y mecánica sumatoria de lo regional. Bien decía Jean François Revel: "la célula gastronómica es la región y de ninguna manera la nación". Es necesario entonces, reivindicar el estudio sociocultural de "lo regional", sin que ello signifique subestimar lo nacional. Se trata por lo tanto de una necesidad bastante sentida, inicialmente por los historiadores, y ahora por otras disciplinas sociales, para las cuales el análisis de los acontecimientos debe hacerse igualmente en veredas, corregimientos, municipios y comarcas; significando ésto el análisis de una "historia patria", y no exclusivamente aquél de la historia patria. Nada más permeable a esta propuesta de trabajo que la alimentación de los pueblos y por ende su cocina regional; entendiéndose ésta como aquélla donde la tecnología local utiliza accesorios y materiales propios al hábitat, amén de productos y condimentos casi exclusivos, y en donde agentes como el aire, el clima y el fuego se mezclan con la sazón y la mano especializada para lograr una receta que allí y solo allí se prepara originalmente. Es ésta la cocina de Alsacia, La Coruña, Bolonia, Shanghai y Costa Caribeña, antes que la cocina francesa, española, italiana, china o colombiana. En síntesis, en cocina se asume como nacional lo netamente regional y ello acontece naturalmente con la cocina colombiana. Ahora bien, existe una cocina colombiana, producto de fusionar las cocinas regionales; pero esta generalización sólo se permite para efectos de divulgación en libros culinarios, catálogos turísticos y agencias oficiales de promoción folclórica. Es hora ya de que este asunto reciba otro tratamiento por parte de los investigadores de nuestra cultura, quienes - con algunas excepciones - han considerado el tema propio para chefs, amas de casa y gastrónomos. El concepto de "cocina regional" debe rebasar el estrecho círculo de los recetarios, para demostrar que alimentación, cocina y gastronomía son mucho más que escuetos productos y suculentas

recetas, y que por lo tanto debe dar cuenta de las diferentes fuentes que genera dicha cocina, es decir, su remanente indígena, africano y español; su estilo campesino, provinciano y cosmopolita; sus rasgos aún tradicionales y aquéllos modernos e innovadores. Insistimos, no debe limitarse al recetario en sí, sino por el contrario profundizar en los sistemas de preparación y conservación, en los utensilios y herramientas, en el lenguaje que la cocina genera a través de proverbios y supersticiones, en su papel como estructura física, para el desarrollo de las relaciones sociales y familiares. Debe igualmente analizar los productos autóctonos y extranjeros, determinando su aceptación y rechazo, su transformación y sustitución de materias primas, su papel en la división social y sexual del trabajo, así como su papel y evolución en la industria de la alimentación. Sólo de esta manera comprenderemos el proceso de formación y evolución de la cocina llanera, de aquélla de la costa pacífica, de aquélla de las poblaciones de la vertiente andina, así como la propia de altiplanos y mesetas; permitiendo superar discusiones chauvinistas que equivocadamente comparan sabor y representatividad nacional entre frijoles, ajíaco, sancocho, lechona y otras seiscientos sesenta y seis y más recetas características más bien de regiones político-administrativas vigentes, antes que de una identidad nacional. En este orden de ideas, consideramos que en la succulenta cocina colombiana no existe un plato nacional.... existen numerosos platos regionales.

CUANDO LA COSTUMBRE ERA ALMORZAR EN CASA

Pertenezco al grupo de personas que jamás han tenido un reloj, y que, naturalmente, no hemos hecho esfuerzo por obtenerlo. Mi noción de tiempo la manejo gracias a torres de iglesias, radios ambulantes y a la reciente y prolifera moda de relojes electrónicos ubicados cada cinco cuadras. Así las cosas, fácil es enterarme hoy día, cuando llega la hora de almorzar.

Soy modelo 50 y es a partir de esta época que hago mi comentario: en el Medellín de hace cuarenta y cinco años, este momento se hacía evidente de muchas maneras. Minutos antes de comenzar a caminar sobre mi propia sombra, aparecían en los buses de todas las rutas y direcciones, niños y señoras, quienes entre manos y piernas intentaban infructuosamente sostener un portacomidas cuyo destinatario era posiblemente el propio conductor del bus; un vendedor de lotería; un lustrador del parque o un vendedor de un puesto de revistas, ubicado en cualquier esquina de la ciudad. Para todos ellos el almuerzo venía de casa tempranamente significando ésto que estaba próximo a iniciarse un ajetreo en donde medio Medellín se cruzaba con el otro medio. Las rejas de los almacenes -en su afán de cerrar- sonaban estruendosamente.

La carrera Junín (para la época en dirección Sur - Norte) se atiborraba de buses e igual ocurría en la Plazuela Nutibara (especie de terminal de transporte en aquel momento). El parque de Berrio tomaba por un breve instante la apariencia de una manifestación política. La iglesia de la Candelaria ponía en vuelo sus campanas y éste era el “santo y seña” definitivo. Medellín y sus gentes detenían su actividad. La hora de la sopa en casa, era verdadera institución meridiana. Llegado este momento, gerentes, mensajeros, ascensoristas, porteros, policías y banqueros tomaban rumbo hacia el lugar donde horas antes habían desayunado. Los taxis se agotaban, los buses se llenaban, los colegios suspendían labores e igual acontecía con universidades, fábricas y talleres. El centro de Medellín quedaba abandonado y una calma “chicha” lo invadía.

Una vez aquella marea humana comenzaba a dispersarse por entre sus barrios, fácil es imaginar lo que a continuación seguía. Apeándose unos aquí, otros más allá, se iniciaba el regreso a cada casa por entre calles en donde el olor de tajada madura, el ruido de la olla pitadora (con sus vapores de frijol, posta sudada, o sancocho) y los aromas de carne de cerdo frita, inundaban la atmósfera, insinuando a cada cual el almuerzo propio o el de su vecino. El jefe de familia abría siempre la puerta acompañado de una pareja de obligada presencia cotidiana: periódico y aguacate. Desde el fondo de la casa (la cocina) y en altos decibeles, se escuchaba la retahila diaria del “primer radioperiódico de la segunda república”. Presentes todos los miembros de la prole, se procedía a calentar arepas, sopa y seco, cuyas numerosas variables sintetizaban el menú diario. Era la hora del reencuentro, de la pelea, de los permisos y las prohibiciones. El comentario político o deportivo aparecía a manteles. Anécdotas de colegio, trabajo y universidad complementaban lo anterior. Finalmente, tinto, pielroja y lavado de cara, cerraban este intermedio de la relación diaria y familiar. Lejanos estaban aún los almuerzos de hamburguesas, salchichas, sánduches o comidas rápidas. No es necesario ser historiador, arquitecto o sociólogo para decir que en aquel Medellín de entonces, aún no existía Avenida Oriental, emisoras FM, telenovela del medio día, jornadas continuas de trabajo y cadenas de autoservicio.

Almorzar fuera de casa en el Medellín de los años 50 no era pan de todos los días. A duras penas esto lo practicaban ciertos sectores de población (ejecutivos y políticos), quienes obviamente ya habían institucionalizado “los almuerzos de negocios” en los cinco clubes de la época y la escasa decena de restaurantes apropiados para ello.... y para ellos.

Hoy las cosas han cambiado, y paradójicamente aquello que era privilegio de unos, se ha convertido en necesidad sentida para toda la población activa, la cual, debido al crecimiento de Medellín, obligatoriamente debe procurarse su almuerzo diario cerca a su lugar de trabajo. El abanico de posibilidades es numeroso, permitiendo satisfacer el gusto a todo tipo de presupuesto y apetito, pues pululan cafeterías, heladerías,

restaurantes chinos y ventas especializadas de: pasteles, pizzas, ostras y pollos fritos, a los cuales debemos añadir la presencia (en los últimos años) de una serie de pequeños restaurantes funcionando en diminutos locales y garajes, donde con tablero negro y tiza se anuncian los más suculentos almuerzos "tipo casero".

Necesario es reconocer el surgimiento de esta nueva modalidad de microempresa, cuya materia prima es, ni más ni menos, que nuestra auténtica cocina casera, cuyas recetas nos ponen a pensar en los almuerzos de otras épocas... cuando la costumbre era almorzar en casa.

EL GUSTO DE COMER LLORANDO

Cuando Diego Chanca Alvarez tomó entre sus manos el pequeño fruto y lo llevó a su boca para morder cautelosamente, es decir, cuando con su "canino derecho" dentelleó la diminuta punta del diminuto fruto, jamás imaginó que lloraría por tan poquito. Diego Chanca Alvarez, hacía parte de la tripulación de Colón en su segundo viaje a América, y en calidad de médico, fue el primero en hacer una observación detallada acerca de la naturaleza americana, según se afirma en la obra de Morejón, "Historia de la Medicina Española". En efecto, las cartas de Chanca Alvarez, dirigidas al Jardín Botánico de Sevilla, permiten aseverar, que él fue quien por primera vez -siendo persona adulta y bien educada- lloró comiendo.

Con lo anterior, España descubría el ají y las cocinas del mundo involucrarían en sus recetarios un nuevo condimento. Es un hecho que con la presencia del ají, no sólo las cocinas europeas, sino de igual manera las asiáticas y africanas, encontrarían en este producto, una base que mezclada con sus productos y técnicas particulares, desembocaría en la hoy apreciada categoría culinaria conocida como: comida picante.

Ahora bien, aun cuando existen más de treinta especies diferentes en las regiones tropicales americanas y asiáticas, su distribución se ha incrementado a todos los países cálidos y templados, llegándose a aclimatar en España, Italia y los países del norte de África. Se trata de una planta de extenso cultivo, cuyos frutos revisten los más variados colores y formas y cuya denominación en lenguas aborígenes, es tan variada como sigue: se le dice *Rocoto* en quechua; *Kutupi* en el Orinoco y el Amazonas; *Pida*, le llaman los katis; *Yuquitania* en el Vichada; y según Acosta, en lengua Inca se le dice *Uchu*. No menos abundante es la lista de nombres que recibe en el lenguaje popular americano, donde se le conoce como : *chili*, *chile* o *ají chiquito*, en los países australes; *ají chirel* o *conguito* en Venezuela; *ají caribe* o *bombalón* en algunas islas antillanas; *ají pajarito*, *ají pimienta* o *chivato* le dicen indistintamente en algunas regiones de Colombia. Finalmente, en

España recibe el nombre de *pimiento* y en el lenguaje de la academia, *guindillo de Indias*, pero en los recetarios españoles se le llama simplemente *guindilla*.

En América los indígenas comían el ají con sal para provocar la sed y satisfacerla tomando chicha en abundancia. Actualmente en el Amazonas y el Vaupés los indígenas Kubeos y Tukanos usan los frutos desecados al humo y luego molidos como condimento en su "*mingado de pescado*", el cual constituye su primera comida del día. El uso del ají en la culinaria americana y por ende colombiana, continua vigente y responde a una de las mayores herencias aportadas por la cocina aborígen al actual recetario americano. En el caso de Colombia, el ají se involucra indistintamente en numerosas preparaciones y es tal el fervor de sus amantes, que cuando éste les falta a manteles, prácticamente se quedan sin comer. ¿Acaso el lector puede imaginar sancocho, puchero, frijoles, mondongo, ajiaco, empanadas, patacones o yuca cocinada (pequeña lista del recetario criollo) sin una mínima porción de ají?

No pretendemos ahora tomar partido por tal o cual ají y mucho menos en una cocina como la nuestra donde existen tantas clases de éste como departamentos tiene el territorio; sin embargo, mención especial merecen: el *ají de aguacate* y *el ají de cidrayota* propios de la cocina valluna; *el ají de hierbas* y *el ají de huevo* característico de la cocina cundiboyacense; *el ají de maní* de la cocina caucana; *el ají pique* y *el ají dulce* de Antioquia y viejo Caldas; *el ají de queso* de Nariño; *el ají en suero* de la culinaria costeña y *el ajísero en leche* de la cocina llanera. Ante éste corto pero variado espectro del recetario del ají en Colombia, sólo se puede pensar que Don Diego Chanca Alvarez se precipitó al pasar directamente del arbusto a la boca aquello que nosotros (los colombianos) consumimos con mucho respeto, maña y aderezo para no dar la "lora" de comer y llorar al mismo tiempo.

ACERCA DEL ORIGEN DEL GORRO DE COCINERO

Hace algunos años, oyendo una emisión de Radio Habana, tuve la oportunidad de escuchar al finado Alejo Carpentier, refiriéndose a un trabajo suyo sobre "la historia del calzado". Llamó mi atención que el literato cubano hubiese dedicado tiempo de investigación a un tema como el referido, y ello me entusiasmó para continuar mis pesquisas sobre un asunto que no ha merecido importancia para los historiadores de la moda, pero que de todas maneras hoy es el más contundente de los símbolos culinarios, ameritando una mínima investigación. De tiempo atrás he querido saber sobre el origen del gorro de cocina. Para nadie es un secreto que numerosos oficios se identifican fácilmente por su "tocado" en la cabeza. Es así como

maquinistas de tren, marineros, bomberos, militares y obviamente cocineros, llevan el símbolo de su trabajo por encima de sus orejas.

En 1981, cayó en mis manos un libro titulado "El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes", cuyo autor es Antonin Careme (1784-1833). Este señor es a la cocina, lo que Pelé al fútbol, es decir, se le considera el rey de los fogones. Pues bien, como gran revolucionario de la cocina en todos los órdenes, muchos investigadores gastronómicos atribuyen a Careme la intrusión del característico gorro de "chef". Pero el asunto no es así. No seré yo quien les cuente la historia. Me limitaré a transcribir un aparte del prólogo del libro en mención, en donde Néstor Luján, reconocido gastrónomo español, hace alusión al tema en los siguientes términos:

"...Careme trabajó para que triunfara la higiene en las cocinas: mejoró sus baterías y utensilios; impuso un gusto especial a manteles, cubertería y vajillas; se le atribuye también la invención del gorro de cocinero, cosa que no es exacta, sino que fue más bien un reformador y sobre todo el protagonista de una escena célebre que narraremos seguidamente. Pero, antes, permítaseme escribir algo sobre el gorro blanco del cocinero, tema lo suficientemente importante como para ser aludido aquí y aclarar la intervención de Careme. El origen del gorro blanco del cocinero no se conoce de una manera exacta y concreta. Hay quien sostiene que nació en las altas bóvedas góticas de las grandes cocinas de Avignon y bajo el pontificado de Juan XXII (1313-1334), que era un aficionado a los deleites de la mesa, y sobremanera de la mostaza, y que, siempre dispuesto al nepotismo, nombró a un sobrino suyo, inútil para cualquier otro menester premier moutardier du pape, lo que suponía el disfrute de una fácil sinécure en la corte de Avignon. El cargo era tan inútil y trivial que, en francés, la frase se croire le premier moutardier du pape ha quedado como significativa de la vanidad más grotesca. Pues bien, leo que este primer mostacero y otro que burocráticamente lo seguía, colocaban hilos de oro según su antigüedad en los blancos gorros. Es la primera cita que conozco sobre el gorro blanco del cocinero. La escena célebre en la que Careme afirma la categoría y primacía del gorro de cocinero, acaeció en Viena en 1814 cuando el príncipe de Talleyrand invita al zar Alejandro de todas las Rusias. Le enseña la casa, y el zar fascinado por la calidad de los platos, quiere visitar la cocina. Entra en la cocina y todos se descubren, sólo Antonin Careme, que se tocaba con un gorro de raso blanco con pequeñas flores de oro, permanece orgullosamente cubierto. ¿Quién es este insolente? pregunta el Zar sorprendido, ¡la cocina Majestad! responde Talleyrand, que era el hombre de las felices réplicas. El zar, que era hombre espiritual y de buen gusto, aprende la lección. La aprende tan bien que se lo lleva como cocinero a San Petersburgo".

Vale la pena comentar a los lectores que la genialidad culinaria de Antonin Careme se demuestra en el hecho de haber sido el cocinero más solicitado por las monarquías y aristocracias de la época. Careme en su

corta existencia logró dirigir durante once años las cocinas de Talleyrand, luego siguió al Zar Alejandro a San Petersburgo, más tarde, fue cocinero del Príncipe Regente de Inglaterra y del Emperador de Austria. Finalmente acabó su extraordinaria carrera en las cocinas del Barón de Rothschild. Careme no fue un simple cocinero. Fue además un prolífero escritor cuyas obras más conocidas son: Pastelero del Rey; Pastelero Pintoresco; El Maître Francés; Cocinero Parisino; y dos antologías de proyectos de arquitectura destinados a embellecer las ciudades de París y San Petersburgo. No en vano se le atribuye a Careme esta célebre frase: "las bellas artes son cinco a saber: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura la cual tiene como rama principalísima.... la pastelería".

COCINAR EN UN SANTIAMÉN

Nada más preocupante para el hombre contemporáneo que la economía de su tiempo. Hoy no existe un sólo oficio exento del contagioso acelerar, característico de la vida moderna. "Ganar tiempo" se asume como símbolo de efectividad y rendimiento. La acción de cocinar no ha escapado de esta moda y aunque la calidad de los resultados se apoyó durante siglos en el principio de "paciencia y fuego lento", actualmente dicha acción se encuentra invadida por la alta tecnología con una gama de inventos que permiten minimizar a minutos, cuando no a segundos, operaciones que antaño tomaban un día de trabajo.

La cocina moderna posee una variedad de avances científicos y tecnológicos que nada tienen que envidiar a los adelantos más sofisticados obtenidos en áreas de investigación como la medicina, el transporte y las comunicaciones. Comencemos por recordar que es a finales del siglo XIX, cuando aparecen la refrigeración y el calor de la energía eléctrica como pareja innovadora que modifica desde los más tradicionales sistemas de preparación hasta los hábitos de compra cotidiana. Con ellos se dice "adiós" en los grandes centros urbanos al corte de leña, al almacenamiento del carbón y al recateo y conversación entre proveedores y vecinos que exigía la compra diaria de frutas y verduras. No menos importante y mucho antes que fogón y nevera, fue la presencia en cocina de dos accesorios como "olla pitadora" y "máquina de moler", cuyas ventajas son innegables en lo referente a la reducción de tiempo de cocción y mano de obra. Para cualquier persona que hoy pertenezca a un estrato social de clase media hacia arriba, la existencia de estos aparatos en su entorno puede parecer obvia; sin embargo, no tendrá la misma apreciación aquella mujer que en nuestro medio actualmente sobrepase los 70 años y logre recordar sus mozas jornadas de cocina atizando fogones en la aurora y pilando maíz durante infinitos ratos, y mucho menos podrá ser la

opinión del campesino actual que aún hoy vive en una vereda sin electrificar y en donde guagua, totuma, pilón y fogón de leña, reemplazan vajillas, molinos y cocinas integrales. Pues bien, este cuarteto de innovaciones (fogón, nevera, olla pitadora y máquina de moler) cuya ausencia en cualquier familia colombiana significa "pobreza absoluta", constituyen a la vez el punto de partida en la gran carrera de emulación existente entre las clases sociales, donde el modernismo de artefactos y accesorios se considera como "santo y seña" de riqueza, prestigio y poder.

Ahora bien: los adelantos investigativos en cocina pueden dividirse en dos áreas diferentes. De una parte, los correspondientes a la alimentación propiamente dicha; de otra, los correspondientes a instrumentos y accesorios. De la primera área su más representativa invención corresponde a la comúnmente llamada "alimentación deshidratada", conformada por un grupo de productos cuyo resultado culinario casi inmediato, simplifica largos y dispendiosos procesos de elaboración, perteneciendo a ellas sopas, cremas, consomés, féculas de cereales, café, chocolate y otros, todos los cuales diluidos en un líquido y llevados a punto de ebullición, se transforman instantáneamente en sólida comida. Tan importante como la anterior es la alimentación enlatada y esto sin olvidar la empacada al vacío; por de sistemas que actualmente permiten digerir numerosos productos en un estado casi natural. Surge igualmente la alimentación congelada, alternativa para conservar y consumir preparaciones hechas con varios meses de anterioridad, suprimiendo riesgos de putrefacción e intoxicación.

En cuanto a la segunda área (aparatos y/o electrodomésticos) además de los cientos de artefactos que hoy reemplazan el cuchillo, bastaría con enumerar la licuadora, el ayudante o robot de cocina, el cuchillo eléctrico, el triturador de desperdicios, el lava-plateos automático y el horno micro-ondas, conjunto de electrodomésticos que conforman la cocina del final del siglo XX; pero cuya velocidad y efectividad de trabajo, complementadas con las ventajas y atributos de los alimentos enlatados, deshidratados y congelados, jamás podrán homologar el sabor de la cocina confeccionada a fuego lento. En otras palabras, la cocina moderna con las características de su alimentación y los equipos que la constituyen, llega a ofrecer ventajas incuestionables para la "sociedad del afán", pues gracias a ella hoy es posible por los avances de la técnica de congelación de alimentos y su aplicación en el horno micro-ondas, consumir en un vuelo internacional (Bogotá-París) un menú cuyos productos están fuera de cosecha en estas dos ciudades y cuya preparación exigiría en una cocina de restaurante, más de tres horas; sin embargo existen recetas como nuestro familiar sancocho, que por más caldo concentrado que se le involucre y por mucha olla pitadora que se utilice, jamás se cocinará en "santiamén", expresión que para el cocinero criollo significa instantáneo.

COCINA VISUAL VS. COCINA OLLATIVA

Imposible negar el axioma que plantea: la comida entra por los ojos. Desde tiempos remotos el hombre ha intentado por medio de sus sistemas de cocción y de la combinatoria de sus diferentes productos, llegar a resultados gastronómicos suculentos y apetitosos. Igualmente ha buscado motivar el gusto y consumo de sus preparaciones a partir de una buena presentación y ornamentación de las mismas. De allí, entonces, la importancia que toman los cortes y los colores de los alimentos, así como las formas y los materiales de los recipientes que los contienen al momento de aderezar una resultante culinaria. Respecto a los cortes y colores es evidente el papel que desempeñan en cualquier receta. Trátese de vegetales, carnes o frutas, todos ellos gozan de propiedades intrínsecas las cuales transforman cualitativamente el sabor de un plato según el tajo que en ellos practiquemos. No menos importante es la influencia de los colores, cuya tonalidad y acertada combinación se constituyen frecuentemente en el "santo y seña" del punto óptimo de cocción en la preparación que estemos efectuando. En cuanto a las formas y materiales de los recipientes, llama nuestra atención, cómo toda cocina regional ha sabido aprovechar el entorno natural del medio donde se origina para derivar de éste, tanto el recetario local, como los artefactos y enseres, ya de barro o porcelana, cristal o peltre, guadua o totuma, llegando a conformar en última instancia la utilería culinaria básica que permite presentar los encantos propios de un asado, un cocido, un estofado, todos ellos a su vez, mejorados con claves gastronómicas como el glaseo, el adobo y la maceración, convirtiendo la cocina en una verdadera alquimia. Dicha alquimia no se apoya exclusivamente en la percepción visual, puesto que sin duda alguna la sensibilidad gustativa y el tacto bucal son por excelencia los pilares de toda culinaria, haciéndose manifiestos en las temperaturas y consistencias de la amplia gama de preparaciones que posee la cocina universal. Preparaciones que van desde los caldos, sopas y potajes humeantes, pasando por los entremeses fríos y los platos fuertes a gran temperatura, hasta los postres y sorbetes helados, todos los cuales se nos ofrecen algunas veces blandos, otras tantas compactos, espesos, babosos, tostados, crujientes, untuosos... según lo exija la receta. Cortes, colores, temperaturas, recipientes y artefactos son los componentes que dan como resultado la coreografía necesaria para todo gran servicio de mesa, en donde muchas veces los trabajos requeridos son de tal laboriosidad y belleza que han motivado a algunos tratadistas a considerar la cocina como otra arte entre las artes.

Ahora bien: nuestra reflexión apunta a una cualidad innata a la cocina, la cual se percibe no por los sentidos formales que requiere toda crítica artística, sino por aquél muy conspicuo cual es el olfato. Obviamente una disquisición sobre las percepciones sensoriales en la cocina o la existencia de una estética

gastronómica, exigiría se incluyese el efecto que producen olores, fragancias, aromas y esencias sobre los alimentos y sus preparaciones. Si bien es cierto que una buena presentación de los platos y una óptima cocción constituyen referencias básicas para la degustación, pensamos que es necesario reivindicar la fuerza que poseen en este mismo sentido, los olores culinarios. Veamos: algunos se originan a partir del aroma propio que exhala un producto en su estado natural; es el caso de vegetales y verduras como el apio, el cilantro, la cebolla, el ajo, o de frutas como la piña, la naranja, el limón, el durazno, esto sin olvidar plantas, esencias y especias como el tomillo, la vainilla y la canela (mínima muestra de un gran repertorio), sin embargo, la mayoría de las veces los olores en la cocina son producto de las elaboraciones y las transformaciones que se realizan en el hacer culinario. Así, trigo y levadura por sí solos son casi inodoros, pero la mano del hombre puesta en ellos, y el calor del horno aplicado en su debido tiempo y momento, convierten dichos elementos en un manjar (pan caliente) cuyo aroma atrae comensales varios metros a la redonda, no necesitando ser visto para tener ganas de comerlo. Igual fenómeno acontece con otros tantos productos del inventario alimenticio universal, en el cual muchos de ellos ante la sola aplicación de un sistema de cocción (asado, hervido, frito) emanan un bouquet aparentemente retenido en su estado natural.... ¿acaso no pasa ésto con la apreciada tocineta? Otro tanto ocurre con las recetas propias de las cocinas nacionales, donde dichas recetas llegan a ser reconocidas por sus fanáticos, debido lógicamente a los aromas que emanan desde los lugares en que las preparan; es el caso de la tortilla madrileña; el waffer neoyorkino o la pizza napolitana, ésta última poseedora de la inconfundible fragancia que le otorga, a cualquier preparación, el queso gratinado. De otra, aparece que un mismo producto se asume como la base del recetario en diferentes cocinas nacionales, es el caso de China, Madagascar, Tailandia y Viet-Nam, donde el arroz cumple dicho papel, pero debido al tratamiento culinario que se materializa en la condimentación de cada una de ellas, éste permite su diferenciación, pues genera una sazón y por ende unos aromas, cualitativamente diferentes. Lo anterior demuestra la fuerza de la cocina olfativa como elemento identificador de las cocinas regionales.

Esta alusión a la cocina olfativa quedaría incompleta si no hiciésemos una breve reseña sobre este mismo aspecto en nuestra propia cocina: no pretendemos comparar y competir con las de otras latitudes, mas sí poner en su punto aromas cotidianos que sólo se añoran cuando azar y destino nos separan de nuestra tierra de origen. Hagamos "memoria olfativa" y recordemos la dulce atmósfera que produce la olla de aguapanela caliente, especie de "fondo paisa" del cual se derivan los famosos "tragos mañaneros", unas veces de aromático café, otras de perfumado chocolate.... y qué decir de los vapores que produce la olla del maíz hirviendo o del hálito que exhala una arepa que comienza a asarse, sin olvidar aquél que desprende el envoltorio de un tamal, o la sutil fragancia del pan de yuca caliente, o aún más, recordemos el aroma

inconfundible de un plátano maduro asado, el cual riñe en adeptos con aquél que desprende la paila donde se mece el cernido de guayaba. Abundante en aromas, la culinaria antioqueña exige un tratado especial; tema propio para nuestros escritores vernáculos.

Lo expresado en líneas anteriores no debe interpretarse como una subestimación a la cocina que entra por los ojos y mucho menos como una reflexión escatológica. Léase más bien como una apología de aquella cocina que en última instancia - gústenos o no - se cala por las narices. Quien esto escribe no desconoce las reglas de comportamiento que imponen los manuales de urbanidad (una de las cuales prohíbe el olfateo de alimentos al momento de su servicio), sin embargo debe confesar su frecuente pecadillo culinario, al trasgredir bajo perfectos disimulos y artimañas tan radical interdicción, la cual seguramente y por igual motivo lo llevará a hacer compañía en el infierno, no sólo a personajes como Careme, Savarin, Balzac y Luis XIV, sino a media humanidad extinguida y existente, todo por causa de aquel instinto del cual la razón y la cultura no han logrado diferenciar el animal del hombre. Bien decía André Leroi: si la carne olierá a heno, el león no la comería....

W.C: ALIAS "EL BAÑO" DEL RESTAURANTE

Salomón Holfman presidente y propietario de una prestigiosa casa de diamantes en Rotterdam, contrató una recepción en un afamado restaurante holandés con el fin de compartir el éxito de labores anuales rodeado de sus principales clientes, 27 joyeros de toda Europa. La invitación estuvo impecable en cuanto a vajillas, cristales, vinos y servicio de mesa, pero tremendo alboroto se formó, cuando se supo que los baños de tan refinado restaurante, estaban fuera de servicio. Salomón Holfman se negó a cancelar la cuenta, la cual superaba en creces el valor de un "solitario de tres kilates". El pleito jurídico duró dos años, y aún cuando el dueño del restaurante ganó la demanda y recuperó su servicio, el desprestigio que le causó el escándalo lo obligó a vender el restaurante.

De otra parte, Francesco Signorelli, conocido industrial de corbatas, pañuelos y accesorios de vestuario masculino de la ciudad de Roma, se dirigía un día a una cita de negocios a la bella Florencia y antes de llegar al lugar del compromiso, detuvo su Ferrari ante un pequeño restaurante, con el fin de utilizar sus baños. Fue tal el impacto que causó en Signorelli la pulcritud y diseño de los baños del lugar, que después de su compromiso inicial, procedió a localizar su propietario, quien actualmente es el gerente general y socio de Signorelli de una próspera cadena de pequeños restaurantes con excelentes baños y servicios. Hoy en día

se publica, en prestigiosas revistas italianas, una campaña publicitaria que apoyada en una sugestiva, estupenda y varonil fotografía, reza de la siguiente manera: *“He aquí el placer de hacerse el nudo de una corbata Signorelli, en el baño de un restaurante Bellini”*.

Las historias anteriores las traigo a cuento, pues el famoso W.C. de los restaurantes exige la misma mirada crítica que hacemos de su servicio de comedor, su carta, sus precios y su atmósfera ambiental. Un buen baño no significa lujo. Ante todo, merece un área amplia, bien ventilada, accesorios en buen funcionamiento, buena iluminación y los detalles suplementarios que la “casa” considere puede ofrecer (toallas de algodón, basureras, jabones varios, loción, etc). Además un buen baño merece un excelente espejo -donde su cara, sea su cara- y no debe excederse en ambientadores y aromas, pues muchas veces esta intención de “imagen de limpieza” se desfasa y sus efectos llegan hasta el comedor. Finalmente, un buen baño debe cumplir su función básica, cual es la de ser el lugar adecuado - en todo el sentido de la palabra - para poder satisfacer nuestras necesidades fisiológicas.

La arquitectura contemporánea ha reivindicado las zonas de cocina y baño en las construcciones domésticas, otorgándoles una importancia tal, que en muchos casos rebasa las zonas sociales propias a comedores y salones. Pienso que de igual manera debe procederse con los baños de restaurantes que, aún cuando públicos, distan de tener el mismo volumen de usuarios que otros sitios de igual categoría: aeropuertos, terminales de transporte, edificios oficiales, donde este servicio es de más difícil mantenimiento. En el caso del baño de restaurante, considero que una imagen impecable genera en el cliente un comportamiento de igual naturaleza.

Espero que estas apreciaciones no sean mal interpretadas y sirvan para mejorar aquel lugar del restaurante que complementa la totalidad de elementos a tenerse en cuenta al momento de otorgar “tenedores” para su clasificación.

Deseo con estas breves líneas llamar la atención, de una parte a quienes hoy se dedican al negocio de restaurantes y continúan subestimando la necesidad de invertir en esta sección de su establecimiento; y de otra parte, para quienes están considerando vincularse al sector, a fin de que tengan muy en cuenta desde un principio la importancia del “WC” asumiéndolo como un detalle esencial al éxito de su futura operación comercial.

Bien decía el filósofo de Envigado: “Porque orino siento que vivo”, y nosotros le acotamos: “tanto mejor es esta acción, cuanto mejor organizado se encuentre el baño”.

AGUACATE: AUTÉNTICA MANTEQUILLA VEGETAL

En Colombia al comenzar el mes de mayo se inicia una cosecha de aguacate que dura aproximadamente tres meses. Entrada la cosecha, los colombianos de todas las clases sociales y de casi todos los rincones del país, aprovechan la aparición del succulento fruto para involucrarlo en sopas y secos; o en su defecto, para hacer de él una especie de merienda a cualquier hora del día, pues su “versatilidad gustativa” lo vuelve acompañante perfecto de cualquier alimento, así se trate de la simple sal. En efecto: campesino o citadino, profesional o tegua, empleado o desempleado, con dinero o sin dinero, el colombiano aprovecha la sobre-oferta del trimestre, para hacer del aguacate verdadera institución meridiana.

Si bien el aguacate es una planta vernácula, en el país solamente existen unas cuatro mil hectáreas sembradas con alguna tecnología, ubicándose su mayor y mejor producción en la región de Urabá, especialmente en el resguardo de Caimán Nuevo, perteneciente a la comunidad indígena cuna. Existen también significativos cultivos en ciertas zonas del país, amén de los miles de palos de aguacate que de forma espontánea se sembraron en potreros, jardines y solares, de viejas haciendas o casonas de pueblo, los cuales gracias a la proliferación que caracteriza su cosecha contribuyen a hacer creer que en Colombia existen más aguacates que cafetos.

Que la planta sea buena y exótica, que se asemeje a la mantequilla, que se deje comer con todo y que en Europa le dé categoría a la mesa en que se sirve, son consideraciones irrefutables; pero saber que el aguacate contiene vitaminas A, B2 y C, que es de gran valor alimenticio por la cantidad de grasa y las proteínas que esconde en su pulpa y que es uno de los mejores laxantes cuando está maduro es algo que puede parecer interesante. Saber además que la ensalada de aguacate, apio y sal es excelente para curar las enfermedades del estómago y del intestino, que la corteza de su tallo es útil como astringente, que su cáscara sirve como vermífugo y su pulpa es afrodisíaca, que sus hojas en infusión sirven para curar resfriados e inflamaciones estomacales, para normalizar las menstruaciones, y que aplicadas calientes sobre la frente contribuyen a aliviar el dolor de cabeza, o que de la pepa se extrae un jugo que es tinta indeleble y sirve para marcar la ropa; saber todo eso hace que uno se pregunte: ¿de dónde surge la expresión peyorativa *¡no sea tan aguacate!?*

¿AGUARDIENTE CON SMOKING?

Es posible que la Fábrica de Licores de Antioquia posea en sus archivos una información que permita conocer la historia del aguardiente en Antioquia, pero hasta la fecha desconocemos publicación alguna al respecto. Difícil resumir en esta pequeña crónica todos los avatares que durante más de tres siglos surgen alrededor de tan preciado trago, el cual - para bien o para mal - hoy constituye otro aspecto de nuestra cultura. Me limitaré a saltar matojos para llegar al tema que en el fondo deseo tratar, cual es ¿por qué el desprestigio de este trago al momento de realizarse cierto tipo de reuniones o recepciones? Veamos: la caña de azúcar llegó a Antioquia por el año 1559 y sus primeros cultivos se realizaron en la región del río Arma, siendo necesario esperar hasta principios del siglo XVIII para que este cultivo se propagara por las regiones del Valle de Aburrá (Barbosa, Girardota, Copacabana) y otros municipios como Porce, Yolombó y Frontino; pasando de ser un producto de "cuido" exclusivo para las recuas propias al transporte de la época, a un alimento de consumo cotidiano en todas las clases. Desde principios del siglo XVII, el indígena, el peón campesino, y el pueblo en general, tuvieron acceso al gusto de las bebidas destiladas de caña, pero estas bebidas no se generalizaron -de la manera que hoy se conoce- sino con el advenimiento de cultivos extensivos a partir del siglo XVIII. Para 1888 el número de trapiches censados en Antioquia es de 1035; lo cual significa que en su momento, la fabricación del aguardiente constituyó, para casi igual número de familias, una versión homóloga de aquélla que hoy denominamos microempresa, pues todas ellas derivaban de él su sustento, hasta el instante en que empezaron a infiltrarse grandes capitales en el negocio (familia Ospina, Pepe Sierra), para finalmente terminar tan lucrativa empresa como monopolio estatal, convirtiendo sacatines y trapiches en el sofisticado alambique que hoy funciona en la autopista sur.

Durante este veloz recorrido de más de doscientos años, el aguardiente ha jugado papel fundamental en la conformación de nuestros valores culturales, pues ha sido materia prima de la poesía, la literatura, la canción popular y todas aquellas otras manifestaciones en estrecha relación con la tradición oral del antioqueño. En síntesis - y aunque osada la comparación - el aguardiente es al antioqueño, lo que el vino al francés; ello se deduce del fenómeno cultural presente en toda sociedad, consistente en implementar una bebida embriagante, salga de donde saliere. El pueblo antioqueño escogió el aguardiente y aún cuando debemos aceptar que no es una bebida autóctona, imposible sería hoy suprimirla de la "memoria etílico - cultural" de este pueblo. Llevamos muchos años consumiendo "guaro"; y sin embargo su aceptación social es relativa. Me explico: el aguardiente no es bien visto en recepciones, almuerzos y fiestas de corbata negra.

Pedir un aguardiente en estas ocasiones, acarrea miradas no muy gratas. Parece ser que dicho trago no tiene las cualidades de bebidas como el whisky, la vodka o la ginebra. Parece ser que la borrachera de aguardiente es más vulgar que aquella de las bebidas importadas. Parece ser que en los restaurantes y bares de categoría, esta bebida no puede venderse a un precio razonable, porque los clientes se emborrachan. Parece ser que un caballero en smoking con aguardiente no sabe de modales. Creo firmemente que el aguardiente es una bebida que por su sabor y su reconocimiento internacional como bebida con "sello de clase", puede estar presente en cualquier recepción de nuestro medio. Si algún lector considera que estoy equivocado, basta con recordar que durante el período presidencial de Belisario Betancur, este licor transparente fue el "trago oficial" en la Casa de Nariño.

LA COCINA, INGREDIENTE DE CREACIÓN LITERARIA

Independientemente de la época, movimiento de moda, origen geográfico o posición política, la literatura universal ha recurrido a la atmósfera de la cocina como recurso prolífero para recrear las relaciones que se dan entre los hombres. No significa ello que toda literatura la utilice y menos aún que le sea necesario; sin embargo, abundan los ejemplos de la riqueza en figuras, imágenes y fantasías que ella permite cuando se le involucra en una narración. La cocina en sí misma, es un lugar, un ámbito, un mundo al cual los hombres necesariamente recurren como memoria de infancia, ambiente de diálogo, identidad de hogar. Su diseño, su adecuación, su estilo, su fascinante utilería y los personajes que la ejercen y la habitan, hacen de Ella un microcosmos de innumerables posibilidades literarias. No toda obra se nutre de esta fuente y lejana a ella se encuentran las llamadas literatura existencial, literatura ficción, y otras tantas pertenecientes a tantas corrientes, donde sus autores jamás han considerado oportuno la representación del mundo cotidiano, materializado alrededor de sus protagonistas en la cocina y la alimentación. El caso contrario de aquél que nos interesa, tiene abundantes ejemplos a través de la historia de la literatura, los cuales, tomados sin pretensiones de orden cronológico o de virtuosismo literario, nos permiten observar la validez de aquéllo que venimos argumentando. Veamos: ¿Sería posible imaginar otra forma de iniciación, diferente a la utilizada por Italo Calvino en su novela "El Barón Rampante", que aquella pataleta de Cósimo Piovasco de Rondó, consecuencia de su rechazo a un almuerzo de caracoles y por el cual se convierte en ávido lemúrido, cuya manera de vivir y alimentarse acaparan la mayor parte de páginas de tan peculiar novela? O en otro

caso, ¿cómo concebir sino apoyada en las censurables manifestaciones metabólicas, toda aquella literatura escatológica que Rabelais desarrolla en "Gargantúa y Pantagruel"? ¿Y qué opinión puede merecer a los apasionados de la historia germánica, el encontrar que un pescado, un tubérculo y una legumbre, bases de la cocina de un pueblo, sean la médula de Gunter Grass para recorrer de cabo a rabo la historia de Alemania en su novela "El Rodaballo"?

Ahora bien: si fuésemos a hablar de lo vernáculo, mención obligada merece Carrasquilla, cuyos relatos salpicados con minuciosas descripciones de fogones y despensas, ponen a salivar al más desganado de sus lectores. De igual forma Proust, Quevedo, Balzac, hacen parte de una extensa lista de autores cuyas obras se apoyan en el mundo de la cocina, el comedor, los modales y las recetas; mundo que se presenta inagotable en la narrativa literaria. Es posible que nuestra mirada al asunto se encuentre viciada por un apasionado interés del mundo alimenticio. Seguramente conocedores y críticos del hacer literario, no compartan nuestra peculiar y monotemática óptica aplicada sobre el vasto universo de la producción literaria. Y existirá quienes digan que vemos un poema en cualquier sopa de letras. No. Para nosotros la historia de la humanidad es la historia de su alimentación, y la literatura lo reitera con formidables ejemplos; que permiten construir la historia culinaria de los pueblos y por ende de su cotidianidad, sin que ello implique la denominación, muchas veces peyorativa, de "literatura culinaria"; categoría que nada tiene que ver con este comentario y que nos encargaremos de analizar, en calidad de apasionados comensales, en un próximo artículo.

LA CERVEZA: ALGO MÁS QUE ESPUMA

No hay nada dicho sobre la manera de tomar cerveza. Todo depende básicamente de su origen y su temperatura. Un rápido recorrido por los países de tradición cervecera nos revela cosas como éstas: mientras los británicos prefieren la cerveza al clima, los alemanes aplican sutiles diferencias al grado de su refrigeración. La clara cerveza muniquesa, al igual que la de Dortmund, se enfría mínimamente. Por su parte la Pilsen checa debe servirse a una temperatura aproximada de ocho grados centígrados, en tanto que las cervezas vienesas y belgas expresan mejor sus cualidades cuando se toman un poco más frías que la temperatura ambiente, efecto que se logra a partir de la llamada "temperatura de sótano". En otras partes del mundo, las diversas variedades son consideradas como acompañantes necesarios de famosos platos

regionales. En Colonia, Bonn, Dusseldorf y otros pueblos que se hayan próximos a la capital germano occidental, nadie pensaría en acompañar las tradicionales salchichas alemanas con otra cosa que no fuera una "dorada Kolsh", debidamente escarchada. En las tabernas de Praga, la costumbre es saborear la famosa "Pilsener" con pequeñas albóndigas de cerdo. En Berlín suele beberse el "berliner weisse" con goticas de jarabe de frambuesa. En México, sal y limón no son exclusivos del tequila, pues los "manitos" también los acostumbran a la hora de voltearse sus cervezas, y sin ir muy lejos, "chunchurria y papita criolla" son el acompañamiento ideal para una "pola" en toda cancha de tejo de Bogotá y Tunja.

Ahora bien, ¿qué es en realidad la cerveza y cuántos tipos existen? Vamos por partes: toda cerveza, por más raras y originales que sean sus características, es el resultado de tomar cebada germinada, mezclarla con agua caliente, triturlarla y dejar reposar la mezcla durante un tiempo y luego filtrar el líquido, al que se le agregan sucesivamente lúpulo (especie de vid) y levadura, para luego dejar otro tiempo de reposo. Parece fácil y sencillo, pero la realidad es muy diferente, pues la delicadeza de sus elementos exige una perfecta manipulación, ya que el más pequeño error puede echar a perder todo el proceso.

Aunque suene irrisorio, resulta casi imposible que una sola persona llegue a adquirir una "cultura cervecera" que abarque todos los tipos y estilos que se elaboran en el mundo. Tendría que ser un viajero permanente (cosa factible) y contar con un hígado tipo "esponja" (inexistente) para poder degustar al menos una quinta parte de las variantes que se fabrican en más de 110 países del mundo. Así pues, el punto fundamental de partida para proceder a una clasificación, es el tipo de fermentación que se aplique. Existen cervezas fermentadas por arriba y aquéllas que se fermentan por abajo. El primer método es el más antiguo y tradicional, y sigue en uso en Alemania, Bélgica, Estados Unidos y Gran Bretaña. Su característica reside en que la fermentación se lleva a cabo a mayor temperatura y en mucho menor tiempo, lo que permite a las levaduras proseguir su impulso natural de subir a la superficie del mosto; pertenecen a este método cervezas tan famosas como las "ales" inglesas, las "porter" y "burton" Irlandesas, el "trappiste" Belga y la "kolsch" Alemana. El segundo método, por abajo, consiste en mantener una baja temperatura de fermentación con el fin de que las levaduras no suban a la superficie y enturbien el líquido; proceso que tarda más, pero tiene la ventaja de poder conservarse por mucho tiempo.

A este método pertenecen la mayoría de cervezas latinoamericanas, así como aquéllas que intencionalmente se conocen como "pilsener", "dortmunder" y "bock". Otra base de clasificación es el color: cuando la bebida se produce con cebada fermentada o malta cruda, el resultado será una cerveza clara; cuando la malta se ha tostado o ahumado se obtiene una cerveza oscura. Por último vale la pena hablar de una clasificación que responde más a cuestiones de paladar popular que a consideraciones científicas. Ésta es la distinción que suele establecerse entre cervezas fuertes o suaves, espesas o ligeras, dulces o amargas.

Dichas diferencias pueden percibirse fácilmente en el paladar y frecuentemente inducen a error al consumidor. Las anteriores, constituyen apenas las más importantes dentro de una gama infinita de estilos y tipos, puesto que cada fabricante en cada región suele imponer modalidades propias que sólo complican la tarea del “catador de cervezas”, individuo por lo general con algunos vicios chauvinistas en la materia, ya que tiende a preferir las cervezas de su país de origen por encima de las del resto del mundo. Considerando la variedad y riqueza de la industria cervecera internacional, vale la pena recomendar al consumidor cervecero sacudirse el regionalismo, pues de lo contrario se perderá de auténticos manjares.

Para finalizar he aquí un milenarísimo reglamento cervecero proveniente de Checoslovaquia, conocido como “las reglas de Franta”, de acuerdo con el nombre de una famosa taberna de Praga y el cual aconsejamos se aplique con la mayor rigurosidad posible. Dice así:

- 1) Hay que beber y comer todo lo que se pueda, ya que es mejor vivir bien y morir rápidamente.
- 2) Hay que pasarse el domingo en la cama, para tener mayor vigor en los banquetes de la semana.
- 3) Hay que celebrar hasta que el dinero se acabe.
- 4) Hay que comer tan sabrosamente como se bebe y viceversa.

APOLOGÍA DEL VASO DE AGUA

Sin lugar a dudas el agua es el elemento más importante de la cocina universal. Sobran los comentarios de su capacidad transformadora en calidad de base esencial para más de una resultante culinaria. Para muchos el agua no tiene sabor, hay quienes ni la toman; sin embargo, nada más variado que el sabor de este elemento; sabor que depende, no sólo de su origen y tratamiento, sino también del recipiente que la contenga y de las circunstancias en que se tome. No es lo mismo un sorbo de agua en vaso plástico durante una conferencia, que el sorbo de agua en copa de plata después de bien comer. Sorpresa paliativa es el agua que tomamos en el arroyo, durante una inhabitual caminata dominical. Qué decir de la totuma con agua que sale de la fresca tinaja, ofrecida amablemente en la tierra de las aguas gordas. Mención especial merece el agua que en jarra de cristal se guarda en la nevera, para asegurarnos el mejor pasante después de una atravesada y traviesa cucharada de arequipe o de cualquier otra colación, de hostigamiento similar.

Existen vasos de agua cuya presencia, o mejor aún, cuya ausencia, generan una añoranza especial: el de la entrevista para conseguir trabajo; el de la mesa de noche en casa ajena; el del exceso de picante en un

bocado inesperado; y finalmente no debemos olvidar el vaso de agua del sábado en la mañana, después de un viernes cultural. Hasta hace pocos años, para un colombiano común, tener que pagar por un vaso de agua cuando se encontraba en otras latitudes, le era algo absolutamente risible. Hoy en Colombia, la comercialización del agua se ha vuelto "verdadera epidemia", y paradójicamente se paga caro por un vaso de agua ... con sabor de agua. En otras palabras, no es necesario ser profeta, para predecir que no muy entrado el siglo XXI, este manjar de apariencia transparente se transformará en etalón monetario y quien más pueda conservar y guardar el agua, más rico será.

APORTES CULINARIOS DE EMIGRANTES EN ANTIOQUIA

En conferencia dictada por el historiador Jaime Jaramillo Uribe, en el auditorio del Banco de la República de esta ciudad, presentaba una hipótesis acerca del desarrollo actual de los Estados Unidos como consecuencia de la vinculación masiva a la producción de dicho país, de aproximadamente 18 millones de emigrantes, quienes procedentes de todos los rincones del mundo llegaron a finales del siglo XIX y principios del presente, en edad potencialmente activa. Supone el profesor Jaramillo Uribe, que una cifra como la anterior constituye una riqueza (no sólo en términos económicos sino también culturales) difícil de homologar aún en los días presentes. La sociedad norteamericana actual es el resultado de una múltiple fusión étnica, en donde las manifestaciones culturales de los pueblos -obviamente incluidas en ellas la cocina- se han mezclado de tal manera que permiten comprender el amplio y variado inventario alimenticio del pueblo Yankee, frecuentemente subestimado e identificado con un mero sandwich o una típica hamburguesa, pero cuya realidad es otra, pues la actual cocina gringa - así le duela a muchos - es una de las más ricas de mundo. No es mi intención reseñar la calidad y la composición de la cocina norteamericana; busco señalar cómo el fenómeno universal de las migraciones contribuye a la riqueza alimenticia de todos los pueblos del mundo, dependiendo, claro está, de condiciones socio-económicas e históricas muy particulares para cada caso. En este orden de ideas vale la pena recordar brevemente cómo los griegos recibieron de los orientales sus primeras nociones de cocina, que superaron con notable rapidez. Los romanos hicieron lo propio con las enseñanzas de los helenos y posteriormente los galos y los hispanos enriquecieron su saber manteniendo en su respectivos países copiosas cocinas que hoy se denominan nacionales.

Lo anterior es una pequeña referencia para comprender la fuerza e incidencia de los emigrantes en la conformación y enriquecimiento de las cocinas regionales. En el caso de Antioquia, las corrientes migratorias han incidido en todos los órdenes de la economía, significando innovaciones y cambios en las pautas alimenticias. Bien sabemos: esta región del país se caracterizó por desarrollar un proceso de poblamiento muy particular, debido en gran parte a las condiciones socio-económicas imperantes durante los primeros siglos de la colonia (explotación de minas de oro), lo cual llevó al rápido exterminio de la población indígena, a la presencia colonizadora de numerosas familias españolas, y a la necesaria y temprana intromisión de esclavos negros para la sustentación de dicha economía, siendo unas más, otra menos, las causas de nuestro mestizaje actual con características culturales muy definidas.

Para finales del siglo XIX y principios del presente, la riqueza y producción agrícola de Antioquia era bastante limitada y por lo tanto, gran parte de los alimentos debían importarse, no sólo de otras regiones del país, sino del extranjero, lo cual ayudó a la consolidación del espíritu comercial del antioqueño, obligándolo a constituirse en intermediario y transportador de numerosos productos necesarios al consumo doméstico de la región. Por lo anterior, las tiendas y graneros fueron verdaderas instituciones de aprovisionamiento diario para la mayoría de la población, en tanto que las clases más solventes acostumbraban a complementar sus mercados adquiriendo víveres extranjeros (galletas inglesas, frutas secas, dátiles, productos de mar en conserva, dulces, vinos y licores) en comercios que los importaban, y que para la época eran las llamadas "droguerías".

Los emigrantes europeos que se instalaron en Medellín a finales del siglo pasado y principios del presente, llegaron a esta ciudad, unos a prestar asesoría técnica en las explotaciones mineras, otros en las nascentes industrias de textiles, locería y herramientas, otros como representantes comerciales, algunos como pedagogos y, finalmente, hasta choferes y mecánicos automotrices fueron "importados" para la conducción de los primeros vehículos automotores. Parece ser, que estos primeros extranjeros no objetaron la alimentación acá encontrada, debido a la gran importación de alimentos referida en líneas anteriores. Sin embargo, no es el caso de aquellos inmigrantes de la Segunda Guerra Mundial, quienes para principios de los años 40 ya empezaban a aclimatarse en Medellín sin poder olvidar sus cocinas regionales.

Era la década en que comenzaba a consolidarse el nivel internacional de algunos hoteles y restaurantes debido a la vinculación de administradores, chefs, maitres y meseros europeos y con "escuela". Aparecieron en Medellín los primeros restaurantes especializados (cocina alemana e italiana), y surgió también aquel homólogo del buñuelo antioqueño; haciéndose conocer por nuestro pueblo más que el mismo Quijote, el aromático "churro". En el campo de la panadería -con más de siglo y medio de producción en nuestro suelo, aprovechando harinas tan especiales como la del maíz y la yuca para obtener nuestra "parva"-,

merece resaltarse que en los años 40 se consolida la utilización de la harina de trigo en este menester, y son los extranjeros dedicados a ese oficio (principalmente suizos) quienes imponen una serie de nuevas preparaciones, apareciendo la hoy famosa repostería helvética cuya calidad y organización la convierten en símbolo de nuestra ciudad en otras regiones del país. Es a partir de este conjunto de población extranjera, y debido a su ocupación en el sector de alimentos, servicios y actividades agrícolas, como empiezan a surgir en Medellín productos jamás vistos o degustados eventualmente por pequeñas minorías, ejemplo: berenjenas, alcachofas, acelgas, puerros, espinacas, alcaparras, berros, espárragos y champiñones, entre otros.

El Medellín de los años 40, sobrepasa los 175.000 habitantes y los hábitos alimenticios populares empiezan a dar cabida a unas cuantas hortalizas. La ensalada como tal, comienza a ser acompañamiento obligado en la mayoría de los “secos” de amplios sectores de población urbana y es así como hoy constatamos que la más humilde bandeja servida en un sencillo restaurante de la ciudad, indefectiblemente presenta su porción de verduras y legumbres. .

Ahora bien: los aportes culinarios de los emigrantes no los puedo limitar al campo exclusivo de los alimentos. Mención necesaria debo hacer de sus contribuciones en la fabricación de electrodomésticos, de baterías de cocina, de accesorios (cubiertos y cristalería), trilladoras, plantas de conservas, pastas, aceites y toda aquella extensa gama propia a la verticalidad de una industria gastronómica.

Por todo lo anterior, bienvenido es y será todo extranjero a nuestra provincia, en tanto pueda ilustrarnos con un poco de su cocina de crianza.

LA MILAGROSA COCINA DE MARTINA

Atabiada casi siempre con pañoleta de colores en la cabeza, aritos de oro en las orejas, delantal con bolsillo de salonera y cuchillo marranero en mano, Martina es una vieja con más de 70 años de estar trajinando en la cocina. Sin pretensiones de clasificaciones o concursos, considero que en materia de cocina criolla, llegándose a la sazón de esta cuchita no hay nada qué hacer, pues se trata del mejor fogón de leña que se atiza en todo el Valle de Aburrá y sus alrededores. Martina como tantas otras mujeres de su clase, aprendió primero a amasar arepas antes que a pronunciar palabra y puede asegurarse que su vida entera la ha pasado entre ollas, totumas, agua y leña, sin que ésto haya frustrado su existencia. Por el contrario, tan

vasta y homogénea experiencia la expresa hoy con contundente satisfacción, con la más profunda sabiduría, y a ello le pone como sello de garantía una sonrisa permanente.

Visitar la cocina de Martina no sólo es entonces la oportunidad de satisfacer jugos gástricos con las mejores viandas, sino también -y ésto lo considero requisito indispensable de toda buena cocina- allí se topa la mejor conversadora con lenguaje franco y humor espontáneo. Sí, la cocina de Martina es un reducto a donde se asiste en el plan de comer, beber y conversar, vale decir, en "plan gozoso" para deleitar cuerpo y alma con los placeres propios del sibaritismo. Pues bien, he clasificado de milagrosa la cocina de Martina, porque para el visitante desprevenido este recinto de paredes tiznadas, chorro de agua constante, y olores fijos de junca, ajo, café, cilantro, chorizo y frito de cerdo, pueden no ser de su agrado en primera instancia, pero la verdad es que sin protocolo ni rimbombancias, quien allí asiste queda prendado.

Al llegar donde Martina, siempre su saludo para propios y extraños es: ¡Aquí ya no queda nada! sin embargo, esta viejita con envidiable parsimonia empieza -aún sin demandarlo- por servir al visitante un trago doble de aguardiente, para después destapar su oferta, la cual se encuentra entre ollas, bateas y peroles, y cuya variedad queda pobrementemente descrita si digo que allí aparecen: tamales, torticas de chόcolo, papas guisadas, tajadas maduras, frijoles calados con coles y cáscaras de papa, chorizos y morcillas hechos en casa, empanaditas de dos falanges, sudado de posta y arroz blanco, pierna de cerdo frita, carne desmechada con hogao y huevo (ropa vieja), arepas de dos maíces y cuatro formas, aguapanela, mazamorra y claro, sancochito de costilla, sopita de pastas para enfermos y en fin, todo tipo de manjar vernáculo.

Esta cocina es además milagrosa, porque esta señora que nunca hace cuentas y cobra al "ojímetro", levantó una prole de 16 culimbos a punto de cocina. Quiera el destino se mantenga este taller de alimentación hasta el siglo XXI. No lo digo por romanticismo folclórico; lo expreso con la intención de que aumenten sus testigos para que puedan decir en el futuro - contradiciendo a los ilustres viajeros extranjeros que pasaron por Antioquia en el siglo XIX y que les fue tan mal en los avatares gastronómicos - que en Antioquia y no muy lejos de Medellín (kilómetro 8 de la carretera vieja de Guarne) existió la mejor sazón en fogón de leña, hecha por una cocinera de nombre Martina.

PECADOS, FRUTAS, COMEDOR Y COCINA

Nunca podré olvidar el impacto que me causó la primera vez que escuché la historia sobre el pecado original. Verdaderamente mi ingenuidad infantil no lograba entender el papel que jugaba la manzana en

aquel asunto. Pasados los años y comprendido el lenguaje figurado propio a tal capítulo, debo confesar que aún me queda la inquietud de saber el porqué entre tanta especie existente en el reino, tuvieron que ser las frutas las escogidas para cargar con el lastre de tan terrible acción. Planteo lo anterior, ante la hoy contradictoria circunstancia de ser ese grupo de seres (las frutas) el que mayor número de adeptos cuenta en el zoológico de consumidores que habitan el paraíso terrenal.

Difícil encontrar actualmente detractores de las frutas. Por el contrario, el solo hecho de traerlas a tema de conversación suscita las más depuradas disquisiciones sobre sus formas, aromas, colores, consistencias y sabores.

Afortunados de vivir en un país tropical donde la variedad de frutas constituye muchas veces materia prima para la generación de empleo y a su vez elemento estético y símbolo de frugalidad en nuestros centros urbanos (kioskos y ventas ambulantes), paradójicamente sin embargo, el conocimiento y consumo que de ellas se tiene es relativamente escaso. Vamos por partes: considero que existe desconocimiento, pues sin pretender que cada colombiano sea un pomólogo (especialista en árboles frutales), la verdad es que el proceso de urbanización ha incidido notoriamente en detrimento de aquel saber empírico que caracterizaba al ciudadano común, con arraigados vínculos de crianza campesina, no hace más de cuarenta años. Actualmente, el habitante común de cualquier ciudad colombiana, puede reconocer un buen número de frutas, pero desconoce completamente su árbol, su época de cosecha y finalmente lo más importante, sus cualidades nutritivas y aplicaciones culinarias. El inventario de frutas cultivadas hoy en Colombia llega a ser verdaderamente desconcertante por su cantidad y calidad. Entre las frutas nativas y las importadas o aclimatadas contamos con más de 70 variedades; muchas de ellas tan arraigadas a nuestra tradición, que causan total extrañeza considerarlas ajenas a nuestro pasado aborigen, ejemplo de ello son: mango, banano, naranja, mandarina, manzana, pera, limón, etc.

Causa entonces cierto desconcierto el que gozando Colombia de una acreditada fama de productor de frutas, y siendo por lo demás un hecho irrefutable su permanente oferta, a la hora de la verdad, el ciudadano medio concreta su demanda en 8 ó 10 variedades y pare de contar. La razón es netamente económica: la falta de una política agraria, la falta de cultivos intensivos, la ausencia de canales permanentes de distribución y mercadeo, y por consiguiente el alto número de intermediarios, hacen que una fruta en cosecha quintuple su valor al momento de consumo, ello acontece, por ejemplo, con la granadilla y el aguacate, frutas que aún en plena cosecha se hacen inaccesibles. Parece ser que el fenómeno de la demanda concentrada a 10 ó 12 variedades también es propio de sectores sociales con capacidad de compra, lo cual indica la ausencia de una educación nutricional y culinaria. Si bien es cierto que

recientemente por diferentes medios de comunicación masiva y principalmente por la televisión, el ICBF viene desarrollando una campaña en este sentido, necesario es reconocer que falta mucho por hacer.

En este orden de ideas, considero que los restaurantes tienen en las frutas un filón incalculable, pues su presencia tanto en comedores como en cocinas es agradecida de por sí. En cuanto al primer espacio referido es imposible negar el efecto que causa a los comensales un frutero bien concebido. A vía de ejemplo, un simple racimo de corozos, dos piñas y unos cuantos madroños bien dispuestos, constituyen un efecto cromático de singular belleza. En cuanto a las frutas en la cocina, sería imposible imaginar la culinaria actual sin la existencia de dicha materia prima. Las frutas en cocina permiten numerosos resultados y por eso hoy se aplican, no sólo en repostería, sino en las más diversas áreas culinarias: de las frutas derivamos mermeladas, chutneys, licores, jugos, sorbetes, cocteles, flanes, postres y salsas.

Sirvan estas líneas como un llamado cordial para que los restaurantes aumenten la utilización de ellas, las cuales en su estado natural no merecen estar guardadas, sino por el contrario, a la vista del público y más aún cuando son afectadas por el toque profesional de la mano del chef, quien aplica en ellas cortes geométricos, en espiral, en zig-zag, para convertirlas en verdaderas esculturas que al final de cuentas producen pesar comerlas.

EL MITO DE LA SAZÓN MASCULINA

Desde tiempos inmemoriales, es decir, desde que el hombre domina el fuego y transforma con éste el sabor de los alimentos, la mano masculina siempre ha estado inmiscuida en los fogones. La etnología y la arqueología permiten aseverar que el hombre (léase varón) ha sido el responsable de los alimentos, tanto en la época de las bandas cazadoras primitivas, como en los ejércitos de conquista romanos, los barcos de expedición fenicios, los conventos religiosos de la edad media y todas aquellas otras empresas que exigieron en su momento una gran concentración de mano de obra.

Es a partir del siglo XVIII que la profesión de cocinero se consolida, debido al surgimiento comercial de los restaurantes en las principales capitales europeas. Actualmente los más famosos "chefs" del mundo son varones. Lo anterior no significa el triunfo de un sexo sobre el otro en asuntos culinarios, pues también hay famosas e inigualables "chefs" sin bigote y gorro, pero obviamente con delantal y cofia. Existen oficios netamente masculinos y otros completamente femeninos, pero el culinario definitivamente no le pertenece a

un sexo en particular. Sin embargo, en los países donde el machismo campea, la presencia del hombre en la cocina se encuentra prohibida, debido al papel que juega la mujer en la organización familiar. A vía de ejemplo, en nuestro país, madre, hermana o hija son las encargadas de picar cebolla, levantar ollas y hacer rendir el mercado. A riesgo de ser vetado por los historiadores, en Colombia, desde la época de la conquista, hasta muy entrado el siglo XX, sólo existían dos oficios culinarios netamente masculinos: el rancharo y el sangrero. El primero cocinaba para cuadrillas de minería, colonos, pescadores, vaqueros y aún hoy así se le denomina a quien se encarga de ollas en trabajos comunitarios donde prima la fuerza y el desgaste. En cuanto al segundo, su función era similar, pero exclusiva a la profesión de la arriería. Hasta finales del siglo XIX, en ninguna ciudad importante de Colombia existían restaurantes y hoteles de categoría y por consiguiente tampoco existían cocineros. Los negocios de comida y hospedaje se reducían básicamente a fondas de camino, comedores populares, chicherías, pulperías y residencias particulares en las cuales recibían a los viajeros de otras latitudes. Es a partir de la primera guerra mundial, con la consecuente migración de europeos hacia América, cuando empieza a tener vigencia en el país la mano de obra masculina en los avatares culinarios. En los años 40 se consolida una auténtica y profesional oferta gastronómica y es a partir de hoteles, clubes y restaurantes, que se logra hacer conocer el aprecio que los europeos le han tenido a los “rituales de la buena mesa”. Finalmente en los años 70, proliferan los hombres delante de los fogones, debido de una parte a los programas del SENA, orientados a la capacitación de meseros, maitres y chefs, y de otra, a la creciente especialización en la oferta de los servicios gastronómicos, consecuencia de la profesionalización en sectores como el turismo, la hotelería y afines. Simultáneamente es en esta misma década que la industria editorial culinaria invade las librerías del país y que el tema gastronómico gana espacio en revistas y periódicos tradicionalmente masculinos.

Actualmente ser “gourmet” es casi requisito indispensable en el bagaje cultural del profesional colombiano. Saber confeccionar un buen plato ya no es exclusividad de madres y abuelas, sino por el contrario se ha convertido en asunto de prestigio. Ejemplo sintetizador de lo expuesto es el libro “Los Hombres en la Cocina” en donde de manera impecable por su presentación y con lujo de ilustraciones, un amplio grupo de colombianos (82 señores) de todas las regiones del país y con la más variada gama de profesiones, se dieron a la tarea de contribuir en este proyecto, facilitando sus recetas preferidas, lográndose amalgamar un excelente recetario donde paloma, pato, lengua, riñones, conejo, pavo, etc. se presentan en succulentas recetas que permiten entrever que estos señores, además de ser ex-presidentes, ministros, banqueros, arquitectos, periodistas y diplomáticos, son también verdaderos profesionales del fogón. Da gusto encontrar en este libro recetas como *el salpicón de tollo, la crema de chontaduro, el arroz de tamarindo, la lengua de res al mango, la ensalada caliente de hinojo y el budín de guayaba con*

almojábanas, todas las cuales constituyen una minuta perfecta para deleitar el paladar del más exigente profesional en cualquier banquete.

UNA HIPÓTESIS BASTANTE AFRIJOLADA

El inventario de productos vegetales que los europeos encontraron en la América de los siglos XV y XVI y que fue llevado al viejo continente, constituye un listado interminable. Obviamente entre tantas especies y variedades fue el maíz aquello que más llamó la atención, debido a su presencia permanente en todos los lugares por donde avanzaba la conquista. Seguramente es por su abundancia que dicho producto se convierte en símbolo de América y por consiguiente de la alimentación indígena, desvirtuando el aprecio que a otros tantos productos la población aborígen profesaba. Uno de ellos era una semilla de la que el hombre americano obtenía la principal fuente de proteína vegetal y de la cual no conozco con certeza como la denominó, me refiero a aquéllo que hoy llaman en España *judías*, en algunas partes de América les dicen *alubias* y nosotros llamamos *frijol*. Si bien su producción y cultivo no es comparable con aquél del maíz, podemos afirmar que su existencia en países como Méjico, Guatemala, Costa Rica, Colombia, Venezuela y Brasil, lo sitúan como otro “producto clave” de la cocina americana.

Maíz y Frijol son una sacra pareja que se acompañan desde la huerta (dándose apoyo en su posición vertical de cultivo) hasta fogones y manteles, donde transformados, se complementaban el uno al otro al momento del consumo. Ahora bien, la aceptación que tuvo el maíz en la gastronomía europea no fue la más contundente ya que a excepción de Italia, el resto de países lo asumieron como alimento propio para el engorde de animales. No corrió igual suerte el frijol, pues éste conquistó totalmente la cocina europea, siendo actualmente un producto fundamental en los recetarios franceses, españoles, italianos y griegos.

En Colombia su cultivo no es tan profuso como el del maíz, pero ello no significa que no sea conocido y consumido en las más recónditas regiones del país. Se puede asegurar que es en Antioquia donde más se le cultiva, existiendo unas 40 variedades diferentes; variedades a las cuales el lenguaje popular les ha asignado nombres como: *sangre de toro*, *petaca*, *huevo de pinche*, *carcha*, *cuarentano*, *chengue*, *escarlata*, *andarín*, *culatero* y ello sin olvidar los famosos *liborino*, *zarzaleño* y *cargamanto*.

Imposible imaginar la cocina antioqueña sin frijoles. He aquí un alimento que hasta hace pocos años era comida obligada de todas las clases. Jamás pasaba un día sin comerlos. Que se sirviesen al desayuno, al almuerzo o a la comida, era indiferente, pues siempre tenían su encanto. Que fuesen calducos, chorotos, recalentados, fríos o calientes, invariablemente desaparecían del plato del comensal antioqueño como si

fuesen “algodón dulce”. Se cocinan de una sola forma, pero se “calan” de mil maneras, por ello bienvenidos son a su cocción y punto de calao: yuca, plátano verde, zanahoria, ahuyama, cidra, vitoria, coles y cáscaras de papa. Para el antioqueño los frijoles van con todo, y si los ingresos y el bolsillo se lo permiten, les involucra chicharrón, arroz blanco, patacones, tajadas maduras, carne en polvo, hogao, aguacate y arepa. Son los frijoles el símbolo gastronómico de Antioquia y como tal se les reconoce en todo el país, constituyéndose en el aporte culinario más representativo que esta región le hace al recetario colombiano.

Fue a base de frijoles que se alimentaron Nutabes - Katis y Tahamies. Fue a base de frijoles que se alimentaron los trabajadores que hicieron el ferrocarril. Fue a base de frijoles que se alimentaron las familias que en el siglo XIX colonizaron la hoy pujante región cafetera del suroeste. Fue a punto de frijoles que se criaron Carrasquilla, Rendón, Ñito, Cociaca y Ramón Hoyos.

Parece entonces que el progreso, la fuerza, la inteligencia y la tenacidad de otros tiempos estaba íntimamente ligada a su alimentación con frijoles; pues desde que el frijol se volvió producto suntuario y por consiguiente día a día más apartado de la cocina cotidiana, desde ese mismo momento comenzaron a decaer obras, espíritu y valores del pueblo antioqueño.

BRASIL... HASTA EN LA SOPA

Cuando las cosas se ponen de moda muchas veces llegan a ser cansonas, pero si aquello que está en ventolera, vale la pena, entonces: ¡venganos en tu reino! Tal es el caso del tema que voy a tratar cuyo causante principal es el simpático Brasil. Este enorme país viene entregando al mundo entero desde hace más de medio siglo una serie de riquezas, no sólo materiales, sino culturales, de las cuales no se sabe a ciencia cierta cuál ha sido la mejor. Todo comenzó con el caucho, luego fueron los diamantes, posteriormente apareció el fenómeno del fútbol, con el anterior surgió casi simultáneamente su estupenda música, no se quedó atrás su corriente arquitectónica, luego se universaliza su literatura, consecuentemente lo hace su moda y recientemente se nos vino encima su cocina. ¡Qué cocina! ... *verdadeiro tesouro ú uma heranca que passa de máe para filha, dentro das familias.*

La cocina brasilera como la de todos los países del mundo no es una sola. Se trata más bien de múltiples cocinas regionales con diferencias y similitudes, en donde las divergencias climáticas y la conformación étnica son tan variadas como su fauna y su flora. Con riesgo de hacer grandes omisiones, me atrevo a clasificarla en tres grandes regiones culinarias. Ante todo, aparece la famosa región costera del

nordeste que hoy conocemos con el nombre de Cozinha Baina (cocina de bahía). De otra parte, está la región de Mina Gerais con su famosa culinaria denominada por sus habitantes como Cozinha Mineira y, finalmente, está la región ganadera, llamada "rio grande do sul", cuyas carnes y especial manera de prepararlas comienzan a internacionalizarse bajo el nombre de Rodizios. Ahora bien: ante la limitación de espacio para hacer un análisis depurado de cada una de las cocinas regionales comentadas, procederé a destacar aquellos productos apreciados y utilizados indistintamente en cada una de ellas. Primero que todo debo hablar de la *mandioca*, tubérculo que al procesarlo produce la *farinha de mandioca*, que a su vez se consume tostada o arreglada en aceite, conociéndose entonces con el nombre de *farofa*, la cual sin entrar en exageraciones aparece en la mesa brasileira con la misma frecuencia que la sal, y se utiliza espolvoreándola sobre las comidas. Está también el aceite de palma llamado *dene*, de origen africano. Utilizan con frecuencia la leche de coco, el ají, las coles, los frijoles, las nueces, el maíz, el tomate, el aguacate, el pimentón y una variada gama de pescados y camarones que caracterizan la riqueza de su cocina costanera; amén de cientos de frutas y verduras.

Difícil tomar partido por una receta o región determinada y más aún cuando se sabe que el recetario global de las cocinas regionales brasileiras es prolífero y heterogéneo; sin embargo, mención necesaria exigen algunos de sus platos con el fin de dar a conocer minimamente su sazón y combinación de sabores. Veamos:

Vetapa de Galinha: Conocido también como *Ximxim de galinha*; consistente en un estofado de gallina, mariscos, pescado, ajíes secos, leche de coco, harina de arroz y acompañado con repollo agrio y tajadas maduras. Es un plato de gran aprecio en la cocina de Bahía.

Feijoada: Considerado en los medios oficiales de promoción folclórica y turística del Brasil como el plato nacional. Consistente en un cocido de frijoles, cecina de vaca, manos, oreja y cola del cerdo, además de la *linguica* o sea longaniza de origen portugués ligeramente ahumada. Va acompañado insustituiblemente de *farofa*.

Couve á Mineira: Plato de fácil preparación y frecuentemente utilizado en calidad de acompañante de preparaciones de carnes y pescados. Consistente en coles fritas en grasa de tocino y sazonadas con ajo.

Moqueca de Peixe: Plato de gran acogida en la cocina de Bahía; se hace básicamente con un pescado llamado surubí, sazonado en leche de coco y aceite de palma, *dene*, arroz, maní, pasas, panela raspada y coco rallado.

Tutú Mineiro: Plato muy apreciado en el centro oeste brasileiro. Consiste en cañón de cerdo asado, acompañado con un puré de frijol negro, coles fritas, arroz y *farofa*.

Peixe en molho de tangerina: Es un plato un poco sofisticado. Se utiliza un pescado blanco y de carne firme que llaman *brema*. Consiste la receta en dicho pescado debidamente sazonado y llevado al horno en salsa de mandarina con champiñones fileteados y vino blanco.

Torta de Castanhas-do-pará: Excelente representante de la repostería brasilera. Se trata de una torta a base de nueces y acompañada con frutas y crema.

Bienvenida sea la cocina Brasileira a Medellín. Aunque hace cinco años nos acompaña en nuestro medio un pequeño, excelente e informal lugar de comida brasilera (Fogón de Leña), nos agrada registrar que próximamente comenzarán a funcionar tres lugares especializados en ese tipo de restaurante conocido hoy en el Brasil como rodizio cuya característica principal consiste en una alta especialización aplicada en los cortes y calores de la carne asada al espetón. Con su presencia, Medellín continúa en proceso de consolidar una auténtica gama (oferta) de cocina internacional. Espero que después de esta pequeña crónica, el lector que por azar se encuentre próximamente en un restaurante brasilero, logre degustar alguna de las recetas que apretujadamente acabamos de reseñar.

DEL BIZCOCHO DE YEMA A LA GALLETA DE NUEZ

Desde el siglo pasado y hasta la década del 60 en el presente, las cajoneras con parva fueron verdadera institución en los barrios periféricos y calles céntricas de Medellín. Famosa fue la "ñata Baena", fiel representante de este grupo de mujeres catanas, quienes mucho antes de empezar la aurora realizaban en modestos talleres de panadería la más variada y succulenta gama de repostería criolla. Estas artesanas sin conocimiento alguno de tiempos y movimientos aplicados a la optimización de una producción en serie, atiboraban sus guacales con bizcochos de yema, encarcelados, achiras, panderos, mojicones, polvorosas, almojábanas, pandeyuca, buñuelos, rollos, cucas, galletas de mantequilla, pasteles de gloria y otros tantos productos que hoy, cualquier ingeniero industrial se asombraría ante la eficiente capacidad de los hornos en tan prolifera producción preñada de pequeños detalles. Finalizadas las labores de amasijo, las cajoneras salían a hacer interminables recorridos impecablemente vestidas con delantal almidonado; limpio mantel de cuadros cubriendo su mercancía y bolsa de trapo para el pecunio - guardada religiosamente - entre senos y escapularios. Estas mujeres de caminar felino portaban sobre su cabeza hasta una arroba de buen sabor y pregonaban con tonalidad negrera el contenido de su cajón, guardando siempre amabilidad y paciencia

frente a párvulos y abuelas blancas, que sin consideración alguna hacían cargar y descargar el cajón cuantas veces fuera necesario para cambiar una galleta.

Hace más de cuatro lustros que las cajoneras se acabaron y con ellas se marchó la calidad de su producto; calidad imposible de lograr en procesos industriales. Como otros tantos oficios, las parveras fueron víctimas de las leyes de la productividad y por lo tanto debemos conformarnos con su recuerdo. La parva amasada con genuina mantequilla y abundante en yemas de huevo ha sido el sector gastronómico-comercial que mayor desarrollo ha tenido en nuestro medio. Veamos: a principio de esta centuria llegaron de Popayán las pioneras de la panadería fina en esta ciudad; se trataba de Las Ceballos, reputadas damas caucanas quienes venidas a menos económicamente, volvieron a hacer fortuna, en esta villa, con sus recetas a base de harina. A las anteriores las imitaron Las Palacios, aún vigentes en la carrera Carabobo. Llegaron también hace más de 50 años suizos y alemanes, quienes fundaron reposterías (la Suiza y el Astor) que hoy gozan de prestigio nacional; simultáneamente se consolidan excelentes negocios familiares con una oferta mezclada de parva vernácula y repostería europea (Santa Clara y Santa Elena). En los últimos diez años la repostería de alta calidad se ha desarrollado de tal manera que hoy Medellín compite abiertamente con Bogotá y Cartagena, ciudades que han sido cuna de buena parva, la primera famosa por su pan y la segunda por las secuelas de repostería árabe a base de almendras. Hoy en Medellín pululan los buenos expendios de tortas californianas, bizcochería vienesa, galletería inglesa y todo tipo de postres en donde frutas caladas, mieles, esencias y licores aseguran un bocado final con chupada de dedo.

Es un hecho: cuando se haga la historia gastronómica y urbana de Medellín en este siglo, necesariamente se tendrán que mencionar "las cajoneras".

RESTAURANTES:

¿LA CALIDAD DE LA AREPA QUÉ?

Desde finales del siglo XV se conoce en Europa la arepa. Pocos son los cronistas españoles que habiendo pisado suelo americano no hayan escrito una referencia acerca de nuestra alimentación aborigen. Uno de ellos, Cieza de León, comenta así al respecto: "...entre los indios de que voy tratando, se hace el mejor y más sabroso pan de maíz, tan gustoso y bien amasado, que es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno". Por nuestra parte, hoy podemos afirmar que la arepa constituye la receta indígena de

mayor importancia en nuestro medio, cuya difusión va desde el norte de Méjico hasta el Sur de Chile, obviamente con mínimas variaciones en su proceso de elaboración y sus denominaciones. Personalmente, he realizado una investigación antropológica sobre nuestra alimentación y puedo asegurar que dicha preparación entrega material suficiente para un capítulo exclusivo, siendo numerosos los aspectos que podrían tratarse alrededor de tan peculiar receta; sin embargo, para efectos de este comentario debo concretarme en el papel que la arepa juega dentro del mundo gastronómico que nos rodea, y es por ello que dejaré de lado observaciones históricas, míticas y sociológicas.

El símbolo universal de la alimentación es el pan. Si bien éste pertenece a otras culturas, en América su homólogo es la arepa, la cual a su vez en esta comarca (Antioquia) se convierte en símbolo de territorialidad. Existen múltiples posibilidades para realizar una clasificación de arepas. Por una parte, podríamos hablar de su forma (redondas, planas, gruesas, bolas, telas), por otra, depende del tipo de maíz utilizado y de la consistencia final de la receta (mazuda, tostada, aliñada, choclo, mote, pelado, afrecho, amarillo, trillado). Pretender una clasificación de su sabor, puede convertirse en una disquisición de nunca acabar, convengamos entonces que independientemente de su forma, consistencia y tipo de maíz, lo más importante de una arepa es que esté recién hecha. Digo lo anterior, pues existen productos y preparaciones que toleran y optimizan su sabor con el paso del tiempo (quesos, encurtidos, cecinas), pero en el caso de la arepa esto no ocurre y su punto ideal es la frescura.... la arepa debe de ser fresca! He aquí el asunto que motiva este comentario: todo restaurante de categoría sabe muy bien el papel que cumple el pan como acompañamiento de sus platos. Un mal pan o un pan viejo hace olvidar el sabor de una excelente salsa, por ello el empeño que hoy encontramos al momento de este servicio.

El arraigo de nuestro pueblo a su "pan cultural" ha obligado a los restaurantes de esta ciudad, a presentar combinadamente canastillas con panes y arepas: porque los platos de la carta así lo exigen (en el caso de ofrecer frijoles, sancocho, mondongo, etc), de otra, porque el sabor de la arepa no riñe con las salsas de la más sofisticada cocina internacional. En este orden de ideas (no es regla general) han descuidado la calidad de este producto y la causa es una: la industrialización y comercialización de la arepa con la consecuente simplificación de labores en la cocina y disminución aparente de costos. Pues bien, no estoy de acuerdo con este proceder. Partiendo de la base de que todo restaurante de categoría posee un equipo culinario de calidad, la elaboración de arepas se reduce a una programación de trabajo en donde una máquina de moler adaptada a un motor y una polea, efectúa en poco tiempo la operación más engorrosa y costosa que exige la receta. Es posible que me esté equivocando respecto a las implicaciones de costo y beneficio que esta modalidad conlleva, pero de algo estoy completamente seguro: la calidad de la arepa industrial jamás igualará aquella hecha en casa.

Una estrategia frecuentemente utilizada en todos los restaurantes del mundo -cuando la demanda de la cocina está al tope- consiste en enviar la canastilla de pan a la mesa de comensales. Entre nosotros podría contarse con los dedos de la mano los clientes que no pellizcan pan y arepa antes de llegar su pedido. La calidad de este primer bocado amortigua, condiciona y anuncia la disposición de lo que falta por servirse. Para todo restaurante de esta ciudad, hornear su propio pan puede ser algo dispendioso; pero en lo que a las arepas se refiere, no debe olvidar que la mayoría de sus clientes han sido criados con este alimento, cuya tradición de consumo no tiene quinientos años, sino los milenios que lleva el maíz sobre la tierra.

LA COMIDA CON SABOR A LEÑA

Estamos finalizando el siglo XX y como en muchas otras actividades del hombre contemporáneo, la cocina continúa para grandes sectores de la población como en la era del neolítico. Quiero decir que aún hoy, en pleno 1995, muchos colombianos - principalmente campesinos - cocinan apoyados en la tala de bosques y cargando agua, ante la ausencia de los servicios públicos básicos (luz y agua); servicios que han transformado radicalmente la cocina moderna. Hasta mediados del siglo XIX el fogón de leña era una constante en todos los sectores sociales del país. Es a finales de dicho siglo y a principios del presente que comienza a operarse un cambio tecnológico con la importación de hornos y fogones de carbón y otros combustibles. De igual manera la presencia de luz eléctrica (en el caso de Medellín desde 1898) terminó por trastocar completamente los hábitos de cocción. Para 1930 la importación de electrodomésticos era masiva y a finales de esa misma década, la empresa de energía de la época llegó al punto de asumir la promoción y venta de las estufas como alternativa de utilización para su excedente en la producción de kilovatios. Finalmente en los años 40 comenzó a consolidarse la fabricación nacional de los electrodomésticos y el inventario de nuevos accesorios para cocina se hace prolífero, abarcando todos los órdenes del hacer culinario. Difícil tomar partido para señalar el más importante; basta con recordar que aparece la nevera revolucionando los sistemas de conservación y aportando el "toque mágico" que da la refrigeración, escarchando líquidos y preservando productos que anteriormente se ahumaban o se salaban para su mantención y consumo. De otra parte, aparece la olla pitadora incidiendo en los tiempos de preparación y colaborando sustancialmente con el vicio de la sociedad moderna de "economizar tiempo". Aparece también el molino o máquina de moler, desplazando a rincones al pilón indígena, actualmente sólo con función decorativa. Surgen igualmente la licuadora, el cuchillo eléctrico, el ayudante de cocina (especie de robot

multi-operativo), el lavaplatos automático, el triturador de basuras y el sorprendente horno micro-ondas, que calienta la comida sin calentar el recipiente. La anterior es la utilería completa que ha colonizado a aquél que anteriormente se consideraba un auténtico taller artesanal doméstico, convirtiéndolo entonces en el modelo ideal de la cocina contemporánea, en donde los cambios no sólo se operan en los sistemas de preparación, sino que también afectan el sabor final de la comida. Se trata pues de una comida donde, con los artefactos más sofisticados y casi automatizada, las resultantes culinarias se hacen en un "abrir y cerrar de ojos"; es la llamada cocina rápida, cocina congelada, cocina de emparedado. Lo anterior implica la desaparición casi absoluta de pailas, bateas, callanas, y mecedores, así como de preparaciones de larga y minuciosa elaboración (cernidos, dulces, parva, embutidos) que antaño constituían la cocina diaria. No es lo mismo un arequipe hecho en paila y mecedor, que aquél que hoy se logra con leche enlatada y cuarenta minutos de olla pitadora; en cuanto a las arepas hechas en parrilla eléctrica, nunca se podrán comparar con las asadas en callana; jamás un sancocho que sale de marmitas industriales tendrá el sabor de aquél alzado sobre leña; de igual manera, plátanos, arroces, frijoles, huevos, postas, pezuñas y chocolate, toman un sabor muy particular cuando se hacen con candela.

Ésto no es más que una apología desinteresada de aquella cocina que irreversiblemente con el progreso, tiende a desaparecer, pero que aún hoy, encontramos en algunas zonas rurales, la cual, afortunadamente, se ha convertido en gancho de venta de innumerables restaurantes que ofrecen una imitación aceptable de su versión original. Y digo imitación aceptable, pues la cocina montañera, la cocina de fogón de tierra, la cocina de brasas y rescoldos, tiene un sabor especial debido a un halo de esoterismo que le otorgan el aire de la vereda, los aromas, la ceniza, el hollín, los recipientes y las manos que la hacen, todos a su vez agentes insustituibles, quienes nos obligan a pagar caro esa añoranza gustativa desprendida de cualquier producto hecho en aquellas circunstancias.

Imposible negar los avances de la tecnología aplicados al mundo culinario con sus consecuentes facilidades operativas; pero si fuésemos a comparar sabores... personalmente me quedo con aquél de la comida con sabor a leña. ¿Usted qué opina?

HOMENAJE AL CUCHILLO

Pocas cosas le han sido tan útiles al hombre como el cuchillo, herramienta pionera de buena cantidad de aquéllas, que hoy utilizamos con gran especialización en sus funciones. El cuchillo mismo, no ha sido

ajeno a este proceso de especialización; es así como hoy conocemos infinidad de tamaños, formas, filos y puntas que determinan su utilización. Aunque son innumerables los oficios que se apoyan en tan elemental herramienta, indiscutiblemente la cocina constituye el taller ideal para su aplicación, causa por la cual he decidido escribir estas líneas con la intención de reivindicar el papel que cumple este instrumento en el mundo culinario y gastronómico.

Terence Conran, conocido diseñador e industrial inglés y crítico culinario, hace en su libro "The Cook Book" el siguiente comentario: *"...un buen cuchillo bien afilado constituye el elemento fundamental de toda cocina. Una herramienta que hace de la preparación de la comida un verdadero placer y no una tarea molesta"*. Por su parte Grimod de la Renière (1758-1873) considerado el primer periodista gastronómico de la historia, le dedica en su obra "Manual de Anfitriones y Guía de Golosos" un capítulo titulado: "Algunas palabras sobre la cuchillería", del cual extractamos los siguientes apartes: *"Es una verdad unánimemente aceptada el que todas las artes se complementan y ayudan recíprocamente, pero es menos frecuente pensar que la cocina se relaciona con casi todos los conocimientos humanos en los cuales incluimos las ciencias físicas, así como las artes útiles e incluso las puramente estéticas. La química, la física, la arquitectura, la geometría, la pintura, la pirotécnica, viven en alianza más o menos estrecha con el gran arte de la mesa, y el artista que conjugara un conocimiento profundo del gran arte alimentario con un barniz de todas estas ciencias, conseguirá grandes éxitos. Pero no sólo las ciencias que acabamos de nombrar tienen alguna relación con la cocina: hay en otros oficios una infinidad de productos que tienen relación con ella, como por ejemplo la cuchillería que en razón de los progresos y las dificultades que ofrece, es considerada como un arte, y está claro que la cocina y la mesa no podrán suprimirla y de su perfección depende directamente la gloria de los fogones. El cuchillo es el arma del cocinero, el más bello adorno de su persona y la marca distintiva de su dignidad. Un cocinero sin cuchillo es un simple marmitón, aunque el arma que lleva en su cintura es más un alarde que una necesidad cotidiana... sólo se usa en grandes ocasiones. El cuchillo pequeño es el que sirve a cada instante para descuartizar pollos, limpiar pescado, cortar legumbres; es el lápiz con que dibuja, la paleta con la que construye, el martillo con el que clava. Este cuchillo pequeño con funda en manos de un artista hábil, es un instrumento útil para todo, la herramienta universal. En cuanto al cuchillo de tocino, es igualmente indispensable, y mejor aún si está afiliado. Si de la cocina pasamos a la mesa, nos convenceremos aún más de los servicios cotidianos que la cuchillería presta al arte alimentario"*.

Planteado lo anterior, considero que tanto propietarios de restaurantes, clientes, maitres y chefs de cocina, estarán de acuerdo conmigo en la importancia de este artefacto, que tanto en la cocina como en el comedor su calidad y estética se hacen fundamentales para un buen servicio. Obviamente que no todo restaurante necesita tener la amplia gama de cuchillos que hoy se producen para la cocina profesional con

una función específica, ejemplo: cuchillo para corte de carne; cuchillo de punta roma para corte de jamón; cuchillo de hoja cerrada para almejas; cuchillo especial para cítricos; cuchillo para despellejar; cuchillo para queso; etc. Un buen chef de cocina sabrá seleccionar y trabajar con sólo algunos de los mencionados y la presencia o no de todos ellos, dependerá en gran medida de los platos y preparaciones que se presenten en la carta de restaurante. Hoy día la industria de cuchillos se encuentra altamente especializada, y sin entrar a referirnos a marcas específicas, basta con decir que los más cotizados son los fabricados en Suecia, Alemania y Japón.

Con el fin de no dejar incompleto nuestro homenaje, permítanme referenciar mínimamente las cualidades esenciales con que debe contar todo buen cuchillo. Equilibrio: distribución adecuada del peso a través de todo su cuerpo, entre la hoja y el mango. Espiga: ésta debe recorrer completamente el mango y encontrarse debidamente fijada a éste con finos remaches. Afilado: el afilado otorga a la hoja no sólo agudeza, sino también fuerza. El afilado de los cuchillos es una tarea de artesanía; los mejores cuchillos son los de afilado cónico, con marcas en ángulo recto al filo. Mangos: los mejores son de madera dura pesada, que no se raja ni se tuerce, y cuya textura ofrece un agarrado seguro. De otra parte este mango es mejor aislante del calor que aquéllos de otros materiales. Hojas: la más recomendable es aquella de acero inoxidable, la cual es una aleación de hierro y cromo resistente al óxido. Para obtener un buen filo en estas hojas de acero se necesita que éste haya sido templado con un alto contenido de carbono, de lo contrario el acero inoxidable no permite perdurabilidad y buen filado. También están las hojas de acero al carbón cuya ventaja es el magnífico afilado que ellas permiten, pero su inconveniente radica en una escasa resistencia a la corrosión y en su tendencia a mancharse con los alimentos que contienen mucho ácido como los limones y el tomate.

Para terminar, una recomendación final: "Nada más peligroso en cocina, que un cuchillo sin filo".

HISTORIA, BONDADES Y DEFECTOS DE LA CARTA DE RESTAURANTE

El negocio de vender comida a propios y extraños aparece en la antigua Europa debido a la expansión comercial de sus pueblos, quienes se ven obligados a establecer lugares públicos que permitan saciar la sed y calmar el hambre de viajeros, visitantes y mercaderes foráneos. Dichos lugares se denominaron indistintamente fonda, colmado, ventorrillo, mesón, albergue o taberna y en ellos se ofrecía un inventario

reducido de preparaciones o bebidas, puesto que se trataba de aquellos productos que el dueño del lugar obtenía con mayor facilidad en sus alrededores, siendo por lo tanto la variedad y la calidad bastante escasas.

Necesario es advertir que en la Europa del medioevo las actividades de los diferentes grupos artesanales en estrecha relación con la alimentación (taberneros, panaderos, pasteleros, mesoneros) estaban estrictamente reglamentadas, con el fin de que un gremio no invadiese el perímetro de producción de otro, significando esto que el pan lo hacía el panadero, ¡y solo el panadero! Por lo tanto era totalmente prohibido realizar en un mismo taller diferentes líneas de producción artesanal, constituyéndose así en ventas especializadas e independientes: asados, cocidos, estofados y horneados, pues cada uno de estos sistemas de preparación se consideraba exclusivo de cada mesonero.

Es a finales del siglo XVIII que comienza a perfilarse el surgimiento del negocio que hoy por hoy conocemos como Restaurante. Según Jean François Revel (1) la palabra restaurante aparece por primera vez, en un decreto del 8 de junio de 1786, autorizando a mesoneros a recibir gente en sus salas y dar allí comida. Se implanta así la costumbre de la "mesa del patrón", expresión que admite varios significados desde su creación, pero que, en sus orígenes, significaba literalmente que el patrón de la casa dejaba al cliente sentarse en su propia mesa, para degustar si así lo deseaba, ciertos platos cocinados, en lugar de llevárselos a casa. Debemos destacar que la causa principal de la aparición del restaurante fue netamente política. En efecto: con la "venida a menos" de la aristocracia francesa de finales del siglo XVIII, sus cocineros (chefs) y mayordomos no tuvieron más alternativa que organizarse de manera particular y ofrecer al público aquellas recetas y manjares que muy exclusivamente -durante mucho tiempo- sólo se sirvieron en las mesas de sus antiguos patronos.

Dicha organización revirtió en la concepción de sitios apacibles y amplios, en contraposición al bullicioso mesón, en donde los comensales tenían acceso a la cocina privada que caracterizó las casas señoriales. Nacieron así aquellos lugares que claramente se distinguen de sus antepasados (mesón, tasca y taberna), de una parte por su limpieza, lujo y decoración; de otra, por la posibilidad de ofrecer una selecta variedad de preparaciones que permitían al cliente seleccionar una fina y delicada comida. Irrumpe así en el mundo del negocio alimentario la "Carta de Restaurante".

La carta en un restaurante constituye su vitrina de venta y fácilmente la podríamos comparar como el "pasa-bordo" que posee el comensal para llegar a la cocina. De allí la importancia de una correcta presentación, organización y diagramación de la misma. Son muchas las cualidades y defectos que simultáneamente se pueden observar en tan importante instrumento. He aquí siete puntos a tener en cuenta en una buena carta:

Limpieza: Ante todo esto significa que sea legible; pero no sobra advertir que en una buena carta no deben existir manchas o pegotes

Ortografía: El ofrecimiento de preparaciones extranjeras genera constates equivocaciones, por lo tanto su escritura merece consultarse con especialistas.

Organización: En toda carta deben existir criterios claros para la clasificación de entradas, sopas, platos fuertes y ensaladas.

Información: Los diferentes platos y especialidades deben ofrecerse con un mínimo de datos que permitan orientar al cliente sobre sus ingredientes procesos.

Moderación: Vale decir que la cantidad no significa calidad, y por lo tanto se prefiere una carta con pocas alternativas, pero todas disponibles, que aquéllas con 80 o más recetas de eventual preparación.

Planeación: Toda carta se concibe con base en las cosechas de productos.

Diseño: La especialidad de la cocina del restaurante, su mobiliario y decoración, determinarán en gran medida el tipo de carta (material y formato) que debe presentarse.

Un comentario final: Comer a la carta constituye la oportunidad de confeccionar un pedido tal y como los jugos gástricos nos lo señalen, de allí la importancia de efectuar una lectura de ella sin presiones para lograr construir el verdadero placer que significa "comer a la carta". A propósito, en la época en que los buenos restaurantes comenzaban a imponerse, Diderot justificaba así a Sophie Volland sus preferencias por el restaurante." *¿Qué sí le he tomado gusto al restaurante? Francamente, sí, un gusto infinito. Se sirve un poco caro, pero a cualquier hora del día. La bella hotelera jamás va a charlas con sus parroquianos; es demasiado honrada y decente para hacerlo. Se come solo, cada cual en su reservado, vigilado por ella, que, además se acerca cada rato para ver si todo está en su punto. Esto es una maravilla, y me da la sensación de que a todo el mundo le gusta*".

¿CUÁL ES LA COMIDA MÁS IMPORTANTE DEL DÍA?

La salida del sol y el ocultamiento del mismo han significado al hombre los parámetros temporales para el desarrollo de sus actividades cotidianas, apropiando el día para la vigilia y la noche para el sueño. Ello se ha dado así, no importa el lugar geográfico, la civilización y el momento histórico que estemos observando, permitiéndonos asegurar que no existe un sólo pueblo en el mundo que asuma estos fenómenos de manera

diferente. Ahora bien, entre los instantes mencionados, el hombre ha establecido momentos propios a su alimentación y aun cuando hoy reconocemos infinidad de costumbres y de horarios manducatorios, resulta casi imposible detectar una civilización que omita alimentarse de alguna manera al momento de salir el sol. El “bocado matutino” es ecuménico y las diferencias alimenticias son abismales, pues mientras unos desayunan con cereales, leche, miel y tocineta (EE.UU), otros lo hacen con sopa de mijo, pescado y halgas marinas (Japón), existiendo quienes no perdonan vinagres y verduras en aceite al momento de la aurora (Grecia, Turquía, antigua Yugoslavia).

No intento censurar o elegir costumbres; busco fundamentalmente señalar cómo “el desayuno” llega a convertirse en óptimo representante cultural al cual se le profesa un gran aprecio desde tiempos inmemoriales, según dan cuenta algunos de los más connotados viajeros y observadores de la historia (Heródoto, Marco Polo y Magallanes por ejemplo). Para nadie es un secreto que uno de los aspectos más importantes al momento de estar viajando, lo constituye el cambio de la alimentación. No es necesario atravesar océanos para constatar tan simple verdad. Basta con salir de Antioquia para confirmarlo, pues se trata de un fenómeno cuyas causas principales se gestan en nuestro ámbito cultural y maneras de crianza, las cuales hacen que encontremos exóticas o repugnantes las más habituales comidas de otros pueblos.

Quien esto escribe, tuvo la experiencia de afrontar un día el desayuno “moscovita”. Era la época brezhneviana y transcurrían las fiestas decembrinas del año 1971. Llegué a Moscú el 19 de diciembre a las 11 y 30 p.m. La temperatura marxista era -27°C , causa por la cual mi ánimo no daba sino para encierro y cama. Al día siguiente, a eso de las 8 a.m., el suscrito cumplía más de 16 horas de no probar bocado y el estómago me pedía a gritos mi desayuno. En dirección hacia el comedor del hotel, sentí en los pasillos y recintos cercanos a éste, unos aromas que no coincidían con mi hambruna... en efecto: el desayuno moscovita ofrecía “repollo cocido, puré de papas, salchicha hervida, y kumis”. Ni más ni menos la minuta ideal para un cosaco obtener las calorías necesarias para enfrentar el medio exterior. Pero en mi caso, mis jugos gástricos se oponían a tal consumo, pues culturalmente estaban esperando un desayuno occidental, es decir, aquél que hoy en gran parte del mundo se denomina “continental”, consistente en jugo, café, huevos, pan, mantequilla y mermelada. Debo reconocer que accedí a probar aquel “golpe” que se me ofrecía, pero añorando como nunca mi taza de café.

Si bien el desayuno “continental”, es posiblemente lo más estandarizado que se conoce, no sobra advertir que la inmensa variedad de desayunos existentes en el mundo aparece en estrecha relación con las regiones y grupos culturales, y es pertinente recordar también que no todos los pueblos del mundo acostumbran los tres golpes diarios tal y como acontece en occidente. La verdad, existen comunidades que no almuerzan o que no cenan y aún que fusionan estos dos momentos en uno solo; existiendo igualmente

pueblos donde se come 4, 5 y hasta 6 veces entre sol y sol; pero tanto en los unos como en los otros el desayuno es “impajaritable” y difiere sustancialmente de las otras raciones diarias.

Retomando la idea del desayuno como “elemento de la cultura”, debo aclarar que a diferencia de lo que ocurre con otros elementos que la constituyen (literatura, pintura, música) y que permiten hablar en términos de “lo nacional”, en el caso que nos ocupa es difícil aseverar la existencia de un “desayuno nacional”. En Colombia existen tantos desayunos como regiones culturales (costa, vertiente, llanura, altiplano, amazonía) y dentro de éstos obviamente se da una diferenciación, ora por la calidad, ora por la cantidad; lo que en un lenguaje socio-económico significa clases sociales e ingresos.

No es entonces atinado considerar ahora cualidades y riquezas de uno u otro desayuno regional. Repito que mi intención es básicamente señalar el apego que todo hombre en toda cultura le ha dispensado a su primera comida del día; y aunque lejos estamos de vivir en una sociedad ideal, ya llegará el día en que a todos los colombianos se les asegure un desayuno de rey, un almuerzo de burgués y una cena de mendigo...

EN RESTAURANTES, GATO POR LIEBRE . . . ABUNDA!

Si hay algo que caracterice la sociedad de consumo en que vivimos, es la continua aparición de productos sustitutivos, o mejor llamados imitaciones, de aquéllos que en su versión original son de excelente calidad. El mundo de la cocina no ha sido ajeno a dicho fenómeno. Actualmente los adelantos científicos y tecnológicos aplicados en la industria de la alimentación, nos permiten encontrar infinidad de productos sustitutos, que se asumen como originales al momento de consumirlos. Es así como bajo diferentes procesos de preparación, conservación y empaque, hoy tenemos una amplia gama de alimentos que va desde verduras, mariscos y legumbres en lata, hasta la más variada serie de comidas deshidratadas -sopas, caldos concentrados, café granulado, leche en polvo, puré de papa y salsas- productos que, con un poco de agua caliente y unos minutos de fogón, se convierten en una preparación instantánea, cuya receta original hubiese demandado 10 veces más de tiempo. He aquí un asunto bastante delicado: todo restaurante -me refiero a lugares de categoría- es ante todo un negocio, y como tal, su rentabilidad depende, primero: de la economía en el tiempo para la realización propia a sus operaciones culinarias y segundo: de la calidad final de dichas operaciones, lo que en otras palabras significa el buen sabor de sus platos. Pues bien, la industria de la alimentación a la cual me refiero puede ser utilizada en este tipo de negocio, pero con tino y prudencia. Imposible negar las ventajas que entregan los concentrados de tomate, las mayonesas, mostazas,

sazonadores, pastillas de caldo y otros tantos productos de marca, pero de ninguna manera deberán ser el sabor predominante o el resultado final de un plato que se ofrece a "la carta".

En un restaurante de categoría las sopas deben ser hechas en casa, a partir de los "fondos" que produce la misma cocina, y es así como la crema de tomate debe ser de auténtico tomate, la salsa de champiñones debe tener verdaderos champiñones; los jugos de fruta deben ser naturales y las verduras frescas (compradas diariamente) y jamás de tarro. Lo expuesto no es una ley general en los restaurantes de Colombia y sabemos muy bien que en estos avatares de la cocina y la gastronomía, un chef recursivo reemplaza en segundos la súbita ausencia de un producto esencial en la confección de tal o cual receta; pero lo que no podemos permitir es que se institucionalice el reemplazo del curry por una mostaza sazonada; el coñac del "flambeado" por un ron de dudosa marca; el salmón por trucha; la crema por leche; y como ejemplo final, nada más claro que traer a cuento el muy generalizado uso de reemplazar mantequilla por margarina y responder ante el reclamo del cliente que el "particular sabor" que posee la mantequilla....se debe a los pastos con que se alimenta la vaca.

¿QUIÉN CONSUME HOY LOS FRUTOS DE MAR EN COLOMBIA?

Un cuarto de siglo atrás el consumo de frutos de mar, en cualquier ciudad del interior del país, significaba correr un riesgo con la salud. En verdad el sibaritismo marino de los "cachacos" únicamente podía ser saciado cuando estos viajaban a la costa atlántica y allí aprovechaban de tal manera, que no era raro la aparición de una indigestión. Hoy las cosas son bastante diferentes y merecen comentarse: aquéllo que era exclusivamente consumido por el poblador costeño, actualmente se consigue en cualquier ciudad del país y por lo tanto no es utópico procurarse un cebiche de camarón o un coctel de langostinos en Manizales, Bogotá o Bucaramanga, cuando antaño, dichos manjares sólo se consumían acompañados de brisa marina, o en su defecto, después de costosos fletes aéreos, servidos a manteles en sofisticadas recepciones del altiplano. Tal vez por ello, además de su bien ganado prestigio en la cocina internacional, dichos productos adquirieron fama de "comida aristocrática", sin embargo, paradójicamente para la misma época (hace más de 20 años) las poblaciones pesqueras del Pacífico y del Caribe, entreveraban en su dieta semanal más de una comida a base de langosta, calamar o caracoles. Poblaciones pesqueras ajenas a la mantequilla, el vino blanco y las finas hierbas, sazonaban estos productos con aceite de coco, ají y cebolla, y a su vez los acompañaban con yuca, plátano o arroz, constituyendo así un recetario que hoy día intentan ofrecer en su versión más auténtica, cotizados restaurantes de la costa caribe colombiana. En este punto, consideramos

pertinente abordar este recetario afectado -como cualquier otra manifestación cultural - por las modas extranjeras, pero que mantiene en el fondo un profundo sabor de territorialidad y criollismo. Veamos: indiscutiblemente uno de los mayores aportes de la etnia negra a la cultura colombiana consiste en la buena sazón culinaria innata a esta raza. Gracias a ella, calamares, almejas, pulpo, caracol, chipi-chipi y otras especies se guisan en nuestro medio de manera particular, ora en cazuela, ora en sofritos, algunas veces en cocido, otras tantas en arroz, y a su vez todas estas preparaciones van acompañadas indefectiblemente por yuca, ñame, plátano verde o maduro (en todas sus versiones), coco, suero y otros tantos productos propios de la culinaria costeña.

He aquí un somero listado de preparaciones que sin tener denominaciones retóricas, ponen a salivar al más desganado de nuestros "gourmets" criollos. De una parte tenemos las delicias del pacífico, vale decir aquella cocina de Guapi, Tumaco, Buenaventura y sus alrededores, donde encontramos recetas como las siguientes: *empanadas de jaiba*, *arroz atollado de almejas*, *calamares rellenos a la tumaqueña*, *encocado de jaiba*, *guiso de mariscos guapieño*. En cuanto a la cocina del litoral atlántico, basta con referenciar la *sopa de camarones de Ciénaga*, *el coctel de ostras en miel de abejas de Curramba*, *los camarones en apuro de Santa Marta*, *la ensalada de langosta de la Guajira*, *los langostinos con anís de Sucre*, amén de los guisos de carne de langosta o langostino que sólo se sirven en humildes comedores de pescadores ajenos y lejanos a las grandes ciudades de la costa. Colombia es así: hoy día los frutos de mar se consiguen con mayor facilidad en la carrera séptima en Bogotá o en la Plazuela Nutibara en Medellín antes que en las playas de tradicionales centros de pesca artesanal. Las razones no merecen explicarse. Éste es otro descalabro de la economía vigente, la cual irrisoriamente ha puesto a consumir estos productos a una gran masa, la cual "embelecada" por supuestos beneficios "afrodisíacos" paga a precio de oro lo que anteriormente para sus consumidores natos no significaba más de una hora de canaleta.

LA POLÉMICA PROPINA

El primer beso que me dieron en Inglaterra me lo dió un maletero que fácilmente podía ser mi abuelo. Transportó mi equipaje cuadra y media por la estación Victoria hasta un clásico taxi londinense. No había terminado el hombre de acomodarlo en el baúl, cuando resolví sacar unas monedas del bolsillo y agradeciéndole con la palabra que mejor pronuncio en Inglés ... se las entregué. El anciano no lo creía. Las contaba, recontaba, se reía, me miraba... no lo podía creer. ¿Resultado? Gran abrazo y tremendo pico. Una

vez me senté en la limosina, comencé por dudar de la fama flemática atribuida a los británicos y saqué una conclusión: una buena propina destruye generalizaciones sociológicas endosadas a la idiosincrasia de los pueblos. Con lo anterior no pretendo ufanarme de amplio y generoso, pues aunque nunca me ha sobrado el dinero, siempre he considerado las monedas simple menuda. Mi equivocación continua vigente...¡jamás seré millonario! sin embargo, las generosas propinas que acostumbro dar, me han reportado excelentes amigos entre los desconocidos que por primera vez me prestan un servicio. Indiscutiblemente el asunto de la propina es algo tan polémico como el de la paz. Para algunos debe ser voluntaria, para otros debe englobarse en la cuenta, hay quienes la cobran recargando arbitrariamente en el total del servicio un porcentaje que oscila entre el diez y el veinte por ciento. Los más radicales opinan que la propina no tiene razón de ser, pero contrariamente quienes trabajan y viven gracias a ella, piensan diferente. Ahora bien, se da propina por diferentes motivos: buen servicio a la mesa; vigilancia del carro; empacada y cargada de mercado; acarreo de maletas. Sin embargo, no siempre se da propina por todo aquello que significa un servicio y por el cual gana salario quien lo ejecuta. El asunto no está claro, y aun cuando se ha tratado de legislar sobre la materia el problema continúa simplemente en el campo de la polémica.

Por lo anterior, intenté indagar un poco al respecto y homologando el sistema de consulta de un colegial cualquiera, lo primero que hice fue consultar el Diccionario de la Real Academia, en donde observé las siguientes definiciones:

Propinar: v.t. (lat. propinare) Dar algo a beber.

Propina: (del lat. propinare). Convidar a beber; colación o agasajo que se repartía entre los concurrentes a una junta que después se redujo a dinero.

No contento con lo anterior, me dí a la tarea de buscar en otras fuentes, encontrando en el "Manual de Urbanidad y Buenas Maneras" de Antonio Carreño, su capítulo VI ("De los deberes respectivos entre la persona que exige un servicio y aquella a quien se exige") en donde sin hacer una alusión directa a la propina, en su numeral 49 escribe: "nada hay más innoble y mezquino que hacer un servicio por el interés de verlo recompensado, ni nada más grosero que abusar de la posición de aquél a quien de alguna manera se ha obligado, por medio de exigencias tales que pongan su agradecimiento a una dura prueba" (sic). Finalmente, decidí buscar un experto en la materia, logrando encontrar a Mr. Brenton Aikin, quien escribió "The Waiter/waitress manual" ("Manual del mesero y la mesera") en donde aborda el asunto de la propina de la siguiente manera: "una propina es una expresión de afecto por el buen servicio. Cada uno da propina de manera diferente. Lo que parece apropiado para un individuo puede no parecer para el mesero, y lo que parece generoso a otro puede parecer apenas adecuado. Sin embargo, aunque abundan las propinas pequeñas, las grandes o exageradas con su intermitencia compensan todo al final".

Personalmente considero que una propina se debe dar cuando se siente, no debe ser obligación y mucho menos demostración. Nada más apropiado para concluir esta polémica -trivial para unos, fundamental para otros- que traer a cuento las palabras del poeta de Dublin: "en todos los asuntos sin importancia, el estilo y la insinceridad son lo esencial. En todos los asuntos de importancia, el estilo y la insinceridad son lo esencial". Tengamos en cuenta esta máxima al momento de dar propina y el asunto estará resuelto.

REINAS Y RESTAURANTES

Saleros, vinagreras, pimenteros, azucareras, pinzas, servilletas, hieleras, corbatines, cubiertos, manteles, bandejas, candelabros, fósforos, salseras, samovares, vajillas, copas, ceniceros, vasos, etc., constituyen una mínima parte de los accesorios que todo restaurante debe poseer de alguna manera. Si bien la sabiduría popular dice que: "el hábito no hace al monje", estos accesorios significan para un restaurante lo que el ajuar es para una reina de belleza. Me explico: todos sabemos la importancia que para cualquier reina posee su vestuario; sin embargo, también es sabido que la alta costura no le asegura su triunfo, pues éste dependerá de otros dos significativos factores: belleza física y personalidad. Depuraré mi analogía: saleros, vinagreras, pimenteros y salseras son equivalentes a pomadas, bases y mascarillas en el maquillaje de la reina; cubiertos, cristal y candelabros cumplen el papel de pulseras, collares y brazaletes; servilletas y manteles equivalen a bufandas y pañuelos; samovares, ceniceros y bandejas son tan importantes como sombreros, zapatos y carteras... y así sucesivamente.

En cuanto a la belleza física y la personalidad veo las cosas de la siguiente manera: iluminación, mobiliario y decoración hacen la atmósfera principal del restaurante, la cual puede homologarse -en sus debidas proporciones- con los atributos físicos de la reina; atributos la mayoría de las veces mejorados con un rápido e intensivo curso de *glamour*, lo cual corresponde en el restaurante a los correctivos que sobre la marcha se hacen en organización y servicio. Así las cosas, me resta comparar un aspecto sobre el cual poco hay por hacer en el caso de las reinas, pero mucho en el caso de los restaurantes... su personalidad. Respecto a las primeras, me limito a considerar que su personalidad es casi inmodificable en el corto tiempo que dura un reinado; pero en cuanto a los segundos, esta personalidad - que prefiero llamarla estilo - sí puede modificarse en cuestión de varias semanas.

Dejando de lado las reinas me dedico a este último punto: el estilo es una cualidad integral en la que todos y cada uno de los aspectos mencionados anteriormente tienen su función, así: el diseño del salero y su

efectividad; la camisa del mesero y su servicio; la comodidad de la mesa y su estabilidad; el afán de su dueño; la amabilidad de su maitre; la sazón de su chef y obviamente la originalidad y presentación de su carta. En este aspecto hay mucha tela que cortar, pero por el momento convengamos que el estilo en una carta no consiste en la denominación original de sus platos, sino en la confección y presentación con calidad y buen diseño de cada una de sus recetas. Es en ésto donde pueden y deben lucirse los restaurantes, pues son los "pequeños detalles" de guarnición o de accesorios los que distinguirán el *Steak Pimienta*, *el Pato a la Naranja* o *el Goulash* de uno y otro restaurante. Con lo anterior quiero decir que si en el Maxim's de París sirven el banano en bandeja de plata, ello no significa que la regla general para los restaurantes de categoría sea servir esta apetitosa fruta en un recipiente que brille. ¡No! Nada más bonito que el banano en su cáscara, pelado únicamente por una de sus caras y debidamente tasajeado en su interior con el fin de que el cliente no utilice sino su tenedor de fruta. Este banano puede presentarse en canastilla de mimbre o sobre un lecho de hoja de su propia planta ¿de acuerdo?

El estilo entonces, es algo fundamental, sea clásico, o bien original o de avanzada. El estilo es la mezcla de la calidad de la infraestructura material del restaurante con el patrimonio humano del mismo. En síntesis es la manera de ser de todo el restaurante en su conjunto. Estoy seguro que tanto en Medellín como en Cafarnaún existen más restaurantes con estilo que reinas con personalidad.

COCINANDO CON EL ÁNGEL DE LA GUARDA

Cocinar es fundamentalmente una acción cuyo resultado final favorece casi siempre a un grupo de personas. Desde los tiempos de la hoguera primitiva hasta el hoy contemporáneo horno de micro-ondas, todos los pueblos del mundo han practicado la acción simultánea de cocinar, comer y conversar. En otras palabras, se trata de una trilogía aceptada como un "placer universal".

Actualmente las personas adultas de supuesta "vida independiente" se multiplican en todas partes del mundo, no importa cual sea su profesión, sus ingresos, su bagaje cultural, su sexo y estado civil. Así, el "modus vivendis" del hombre moderno ha tomado un giro sumamente característico en lo referente a su cotidianidad, giro que se materializa fundamentalmente en tener que practicar aquella cocina que profesionalmente se denomina: "cocina de una porción". Obviamente, la comercialización de servicios de alimentación y la sofisticada tecnología aplicada al menaje doméstico culinario, amortizan esta labor; sin

embargo, el problema no radica propiamente allí, sino que antes de cocinar, hay que comprar, y ese es el verdadero inconveniente en la "cocina de una porción", pues la mayoría de los productos que se ofrecen en el mercado están empacados industrialmente en cantidades que rebasan el apetito individual. El asunto tampoco se simplifica con los productos en su estado natural, pues muchas veces frutas y verduras no se adquieren, porque su tamaño para una persona (aun se disponga de nevera) se torna monumental. De otra parte, a la hora de estar frente a fogones, el punto de sazón para ciertas preparaciones no soporta sino la abundancia de materia prima y una olla de gran tamaño para su confección, a vía de ejemplo: frijoles, sancocho, sudado de posta, mondongo, ajiaco, viudo de pescado, atollado de arroz y la casi totalidad de sopas del recetario criollo, exigen recipientes y cantidades mínimo para cuatro personas, o en su defecto para dos...con intención de repetir "pasado mañana".

Quien vive solo, come solo; pero ésto no significa que la calidad y la buena sazón no existan. Empecemos por recordar el noble y agradecido huevo, que en sus cuatro versiones clásicas constituye el recetario "estrella" de solteros y divorciados. En cuanto a los solitarios y especialistas, las carnes rojas y pulpas son su mejor receta, pues sus cortes más selectos son fundamentalmente para un comensal. También las verduras y ensaladas son bienvenidas en la "cocina de una porción", siempre y cuando se goce de imaginación. Finalmente el reino de las pastas es la gran solución y la posibilidad de lucimiento para quienes no le temen ni a la gordura ni a la indigestión.

Ahora bien, tal y como se planteaba al inicio de estas líneas, la gran diferencia entre la cocina colectiva y la cocina individual radica en que ésta última adolece de la más amable cualidad de la primera... el diálogo. Por lo anterior y de manera muy respetuosa, sugiero a quienes viven y cocinan solos que superen los inconvenientes propios de porciones y accesorios, e inviten de ahora en adelante a su "ángel de la guarda", quien seguramente les dejará todo servido, pero escuchará sin discutir todo lo que se le converse. La soledad también se comparte

AL CLIENTE SE LE TRATA COMO A UN REY PERO... NO HAY QUE DEJARLO REINAR

A riesgo de que se me tilde de atrasado, voy a lanzar una propuesta: reeditar un libro escrito por Don Tulio Ospina en los albores del presente siglo; se trata de: "Protocolo Hispanoamericano de la Urbanidad y el

Buen Tono". Hago esta propuesta ante la realidad que hoy vivimos, encontrándonos en una sociedad extremadamente violenta, no sólo por causas socio-económicas y políticas, sino en gran parte por los comportamientos que caracterizan una nueva y poderosa clase, impermeable y ajena a aquéllo que el autor del libro referido define como: *buen tono*. Reconozco que muchas de las recomendaciones de Don Tulio, en los diferentes aspectos que allí trata, pueden parecer obsoletas; sin embargo considero que una lecturita a los capítulos XX (la mesa) y XXI (las invitaciones a comer) evitarían las balaceras tan comunes en nuestro medio, cuando de utilizar un servicio, o cobrar por él se trata.

No sé qué halo extraño poseen mesas, meseros, restaurantes, bares, hoteles y tabernas, pero cuando el asunto es de intercambiar dinero por servicio, esto hace que muchas personas manifiesten algunas actitudes no muy ortodoxas. Debido a lo anterior, recientemente me di a la tarea de hacer un pequeño sondeo, con el fin de indagar la opinión que acerca de la clientela se forman propietarios de restaurantes, hoteleros, maitres, cocineros, meseros, cantineros y salonerías. La totalidad de respuestas fueron alusivas al comportamiento, antes que a su generosidad o amplitud pecuniaria, obteniendo así un listado cuyas categorías de clasificación merecen un análisis de los profesionales de la psicología, pues se me habló de clientes afanosos, amables, sarcásticos, indecisos, ofuscados, bullosos, conocedores, exigentes, meticulosos y problemáticos. Intentaré describir algunas de aquellas definiciones.

Cliente Bulloso: Se le reconoce desde el momento de llegar al parqueadero. El ruido de neumáticos, sus característica forma para detener el vehículo y la estruendosa carcajada durante la cerrada de las puertas, son la muestra perfecta de la "bullaranga" que va a continuar hasta el momento de pedir la cuenta.

Cliente Indeciso: Obviamente no es necesario que todo cliente sepa y decida que va a consumir al momento que el mesero aparece a tomar el pedido, pero existen unos que definitivamente se exceden. Paradójicamente aparecen siempre en las mesas de 10, 12 o 15 comensales y cuando todos sus compañeros han decidido hasta el más mínimo detalle de las ensaladas y acompañamientos, él apenas se encuentra tomando partido entre sopa de... o sopa de..., finalmente ordena, pero una vez se entera que pidieron sus acompañantes de lado y lado, vuelve a llamar al mesero y cambia su pedido. En resumen una de las categorías más insoportables.

Cliente Sarcástico: ¡el peor de todos! callado, respetuoso y ecuánime lejos del restaurante, pero una vez se encuentra ante la parafernalia gastronómica, cambia de piel y de temperamento y se torna chistoso, preguntando por los platos más exóticos e inexistentes, produciendo con ello la risa de sus acompañantes y la rabia de sus servidores.

Cliente Amable: Para ser amable no es necesario dar una gran propina. Basta saber agradecer verbalmente antes, durante y después de cada servicio que se recibe.

Cliente Meticuloso: Comienza por limpiar los cubiertos con la servilleta, continúa por revisar cada una de las copas. Una vez comienzan a servirle el agua, indefectiblemente pregunta si está hervida; cuando solicita un trago con hielo casi siempre devuelve el primero, pues lo ve muy turbio. Es algo así como el prototipo de maitre ideal que debería tener todo restaurante.

Cliente Conocedor: La mayoría de las veces se trata de alguien que ha trajinado por el mundo de los servicios. Su experiencia le permite ubicar inmediatamente aciertos y defectos del lugar en donde está siendo atendido. De igual manera sabe cuándo, cómo y a quién reclamar y lo mismo hace al momento de elogiar y agradecer.

Posiblemente muchas de las características anteriores y otras tantas no referidas se generan por causas ajenas al cliente. Imposible negar la existencia de lugares donde las improvisaciones son cobradas como virtuosismo o donde la tardanza es costumbre, la calidad no se conoce, los precios son excesivos y el mal trato es generalizado. Así, deficiencias y errores se presentan tanto en la persona o entidad (mesero, restaurante, hotel) que ofrece el servicio, como en aquélla que lo recibe. Lo anterior es un problema existente en el mundo entero, dándose con mayor frecuencia la insólita posición del cliente conocida como: "tengo derecho, porque estoy pagando..." posición que debe combatirse con una filosofía de servicio derivada del principio con que titulamos esta crónica.

ELOGIO A LA EMPANADA

Si existe alguna receta en nuestra cocina que merezca un monumento, esa receta es la empanada. Para nadie es un secreto que en buena parte iglesias, colegios, carreteras, puentes y hospitales se han hecho en este país a punto de empanadas. Veamos: aunque la receta no es vernácula, pues sofisticados parientes tiene en casi todas las cocinas del mundo, la empanada es uno de los grandes platos nacionales. La nuestra se distingue de otras - como buena criolla - por su piel y por su sangre (léase: masa y relleno). Cuando sus parientes europeas (quiché y timbal) son de pasta quebrada u hojaldre y con los más refinados rellenos (champiñones, jamón, queso, espárragos), la "criollita" se arma con los productos más representativos de la huerta americana. De otra parte, mientras las europeas se modelan en variadas formas para entrar al horno, la nuestra se toma entre las manos, se le da forma de media luna y se zambulle en un océano de manteca.

Ahora bien: los méritos que posee la empanada para lograr un monumento son los siguientes: representatividad y aceptación. Vamos por partes: en cocina lo importante no es lo nacional sino lo regional. Por lo tanto no existe una exclusiva empanada colombiana, pero sí múltiples regionales. Bien conocidas son las *empanadas vallunas* que, apreciadas por su masa crocante, se arman con maíz trillado y son generosas en cominos. No menos famosas son las *mentirosas antioqueñas*, cuyo guiso supuestamente es con carne, pero jamás la llevan. Están las *bogotanas* con guiso de garbanzos. Y las de Nariño, denominadas popularmente *empanadas de añejo*, hechas con maíz morocho. Mención necesaria tienen las *empanadas de pipian*, con almidón de yuca y a cuyo guiso se entrevera huevo duro y maní, convirtiéndose en santo y seña de la culinaria caucana. De la empanada nadie puede discutir su versatilidad socio-económica ya que bien sea de club o de parroquia, de fogón campesino o de salón de té, su bajo costo y su especial sabor la convierten en un bocado degustado por todos y casi ajeno a detractores.

No es entonces osado decir que este producto del mestizaje cultural entre la cocina española y la aborigen (la primera aportó cebollas para el guiso y manteca para la confección, y la segunda el maíz para la masa y la papa para el guiso) merece un reconocimiento especial. Proponemos un monumento, pero bajo dos condiciones: que sea abstracto y que su ejecutor no olvide representar a su inseparable complemento... el ají.

COMPROMISO TURÍSTICO DEL RESTAURANTE

La polémica es de nunca acabar. Cuando en el mundo del turismo se discute acerca de cuál es su sector más importante, todos aparecen como prioritarios. Obviamente que los hay, pero una vez dichos sectores se desarrollan, surgen otros que dependiendo de su calidad y existencia constituyen el mejor "souvenir" de propios y extraños. He aquí el talón de Aquiles de todo plan de desarrollo turístico: los restaurantes

Actualmente existen empresas que, independientemente del grado de desarrollo del país donde se originan, poseen un estilo impreso por una gestión operativa característica a todo tipo de organización internacional. Sea que nos desplazemos hacia Haití, o que viajemos a Túnez, Grecia, Israel o Suecia, siempre encontraremos unos parámetros comunes en la prestación de los servicios turísticos generados alrededor de agencias de viajes, aeropuertos, aerolíneas y hoteles. Colchón, agua caliente, ascensor, aeropuerto y taxi

son elementos de calidad universal, pero tratándose de la materia prima con que trabajan los restaurantes, valga decir: alimentos, comedor y cocina, las cosas son de otro tenor. Sabido es que existen en el mundo lugares con excelentes hoteles y pésima comida; también existen lujosos balnearios sin presencia de pescado; más aún, existen indiscutibles centros de interés cultural, donde es imposible obtener un vaso con agua fresca. Lo contrario es la norma y no pretendemos tomar partido por ciudades, playas y centros de antigua civilización que gozan de una completa e integral organización de los servicios. Aclarado lo anterior, queremos mostrar, como muchas veces, aspectos del patrimonio cultural (expresiones musicales, arquitectura, sitios de interés histórico) son ligeramente asimilados, cuando no vetados, si su visitante potencial no posee la vitalidad física y anímica que dependen directamente de una agradable alimentación, responsabilidad única del restaurante, que a su vez influirá en la opinión que el turista tome de la bondad y belleza del sitio visitado.

Llama nuestra atención la caracterización casi mundial de este sector, ya que por regla general obedece casi siempre a pequeños empresarios independientes, quienes compiten entre sí a partir de la calidad, la presentación y el buen servicio. Es entonces este enjambre de lugares, con ambiente particular, sazón especializada y “servicio humanizado” los que constituyen el encanto final de toda gran ciudad.

Hace 100 años Medellín no tenía un solo restaurante del estilo que venimos comentando. En 1916 Jean Peyrat (seudónimo que se le atribuye a Don Ricardo Olano) escribió la primera guía turística sobre la ciudad. En ella indicaba los más mínimos detalles sobre la estación del tren, itinerarios y valor de tiquetes. Igualmente recomendaba paseos a caballo hacia el Poblado, Envigado y Ancón, pero sus consejos de dónde almorzar o dónde comer no aparecen. En 1925 el doctor Mariano Ospina Pérez escribe en compañía de Don Luis Rodríguez otra guía sobre la ciudad. En ella se da cuenta de los sitios de recreación pública (el bosque), de bibliotecas, universidades y de los nacientes y prósperos sectores de la industria y del comercio de aquella época, pero recomendaciones en términos gastronómicos ¡ninguna!

El Medellín actual es otra cosa. No pretendemos compararlo con capitales gastronómicas como Estrasburgo, París, Viena, Barcelona o San Francisco, tampoco buscamos polemizar con otras ciudades del país. Queremos reconocer un proceso de cambio que viene operando desde la década de los años sesenta y que continúa mejorando en lo referente al ámbito y calidad de los restaurantes medellinenses. Falta mucho por hacer en este campo, pero ya hay quienes han comenzado y avanzan correctamente. Sí, hoy tenemos un aeropuerto satisfactorio, varios hoteles de primera categoría, numerosos agentes de viajes profesionalizados, y múltiples entidades oficiales y privadas cuyos eventos venden a Medellín nacional e internacionalmente. Todos ellos se apoyan en aquel grupo de restaurantes que hacen las cosas bien. Medellín cuenta hoy con lugares de cocina especializada en pescados, mariscos y carnes; y aunque su gama de cocina internacional

es aún limitada, al menos podemos degustar con gran calidad: cocina Italiana, China, Argentina, Portuguesa y Brasileira, amén de una refinada cocina antioqueña, todas las cuales cumplen cabalmente la función de este sector. No se trata de una apología gratuita, pues existen razones de peso a saber: en la mayoría de estos restaurantes sus propietarios están al frente, sus chefs y maitres son profesionales de oficio, sus camareros y ayudantes de cocina reciben cursos de capacitación y la oferta de productos aumenta día a día en calidad y variedad, gracias a un sector igualmente importante de comerciantes (panaderías, carnicerías, charcuterías y supermercados), quienes se han preocupado por actualizar y surtir sus negocios frente al nacimiento de una nueva demanda gastronómica.

Bien dice el slogan de la CNT: "turista satisfecho trae más turistas". Nosotros nos apoyamos en él para recordarle a los propietarios de restaurantes: Al turista hay que darle *suave y al estómago*.

HOMBRES DE NEGOCIOS: MÁRTIRES DEL SIBARITISMO

No sólo de caviar vive el hombre, es el título de la novela de contraespionaje del escritor sueco Joannes Slimmer, en la cual el autor narra la mayor estafa financiera realizada durante la Segunda Guerra Mundial, a partir de la buena mesa. Su protagonista Thomas Leiven más que banquero, era un excelente cocinero y el más reputado anfitrión del Reino Unido. Actualmente, hombre de negocios que se ufane de ser gourmet o cocinero deberá leer esta novela, no sólo por su trama política-financiera, sino por el magnífico compendio de recetas ofrecidas por Mr. Leiven a sus comensales, con claros propósitos de obtener resultados pecuniarios.

Si bien en la historia de la humanidad el hombre siempre ha realizado sus principales transacciones económicas alrededor de la mesa, el siglo XX surge como el período histórico en el que "negocios y buen comer" van tomados de la mano. En la actualidad todos los países del mundo poseen restaurantes tres tenedores, en los cuales, alrededor de una especialidad gastronómica, se cierran operaciones millonarias de fundamental importancia para sus economías. Lo anterior nos permite aseverar que el hombre de negocios moderno es un conocedor potencial de salsas y potajes, y que su permanente contacto con cocinas y recetas de todo el orbe le regalan un conocimiento de la buena mesa. En Colombia no hemos sido ajenos a éste fenómeno y día a día se consolida más la necesidad de estar actualizados en el arte culinario. Es así como banqueros, ministros, políticos, artistas, líderes gremiales y ejecutivos de gran prestigio nacional no dejan de

contestar en los reportajes periodísticos la pregunta concerniente a sus debilidades gastronómicas. De igual manera, no en vano una prestigiosa fundación que trabaja para beneficio de la niñez colombiana, editó un excelente libro bajo el título de "Los hombre en la Cocina". Dicha publicación recopila las más variadas y suculentas recetas, producto de la habilidad en fogones de ochenta ilustres colombianos, incluyendo por lo demás una receta de "sazón presidencial" y dando prueba contundente de que en nuestro medio el hombre de negocios aficionado a la cocina, ya superó la trillada especialización de los espaguetis

De otra parte, además del libro mencionado, actualmente en nuestro país los periódicos y revistas de lectura obligada por los hombres de negocios, no dejan de publicar en cada número un aspecto referente al mundo de la cocina, contribuyendo así a la formación de una cultura gastronómica de quienes fundamentalmente se interesan por la cotización del dolar y el movimiento de la bolsa. Así, el hombre de negocios colombiano ha rebasado el provincianismo que anteriormente lo caracterizaba, y hoy, tal como su homólogo frances, italiano o español, posee una experiencia cotidiana de consumo, producto de la amplia oferta de restaurantes especializados en las más importantes ciudades del país, la cual le permite estar actualizado en estos menesteres. Pero una cosa es la gran oferta para probar todo tipo de plato, y otra muy distinta, la posibilidad de degustar bajo las leyes del epicureismo. En otras palabras, el placer de consumir un menú completo: entrada, sopa, plato fuerte, ensalada, quesos, postre y pousse-café, se ve permanentemente afectado por múltiples variables tales como: tamaño de las porciones, fortaleza de las salsas y tiempos de preparación, variables todas que con frecuencia obligan al "comensal-ejecutivo" a volver sobre un mismo plato, del cual él bien sabe, le asegura efectos normales para su organismo. He aquí el nudo gordiano del asunto: el placer de la buena mesa posee ante todo una norma única y universal, a saber: tiempo holgado para su disfrute. ¡Si! la buena mesa, además de las cualidades intrínsecas a su preparación, presentación, combinación de sabores, debe merecer de un tiempo amplio y ajeno a presiones, no sólo para lograr la apreciación neta de sus sabores, sino también para disfrutar y aprovechar las conversaciones que alrededor de ella se generan.

Con lo anterior no pretendemos decir que el hombre de negocios come mal. Los hombres de negocios, siendo el gremio con mayor oportunidad de disfrutar el infinito universo de variables culinarias, generalmente se sienta a manteles presionado por el tiempo.

En hora buena al lector de estas líneas que ha logrado superar la tiranía del minuterero, en aras del disfrute lento de un bien sazonado plato.

EL MESERO: UN OFICIO PROFESIONAL

Desde que existe la sociedad de clases, existe la servidumbre. El *symposium* griego (término que actualmente significa reuniones eruditas con escasa relación a su origen) o el *comessatio* romano, eran originalmente fiestas con música, bebida y comida, donde las mujeres no tenían acceso y los esclavos cumplían un papel fundamental, pues hasta sus cabelleras era utilizadas a manera de servilletas. Así, desde la llamada “edad antigua” hasta muy superada la “edad media”, el oficio de atender a la mesa siempre fue considerado como una función de servidumbre. Fue necesario llegar a los acontecimientos socio-políticos en la Francia de finales del siglo XVIII, para que se diera un cambio sustancial en la explotación comercial de la comida (surgimiento de restaurantes), y por consiguiente, en los oficios y especializaciones del trabajo que dichos lugares exigían.

Aunque la génesis de los restaurantes es bastante polémica, parece ser que la palabra “restaurante” aparece por primera vez en París en un decreto del 8 de junio de 1786, autorizando a mesoneros y “restauradores” a recibir gentes en sus salas y a dar allí comida. Ello implicaba la institucionalización de un nuevo oficio en el mercado laboral: aquél de mesero o camarero. Lo anterior trae consigo un desarrollo en este ámbito comercial, revolucionando el estilo de las relaciones sociales y diplomáticas y constituyendo así un nuevo “corpus” de hábitos y procedimientos en lo concerniente a comedores y cocinas, donde los principales actores serían meseros y cocineros.

En consecuencia, surgen escuelas internacionales para la formación rigurosa de tan fundamentales oficios, y es por tal motivo que hoy en Europa y otros tantos países del mundo dichos menesteres reciben el reconocimiento profesional que ellos exigen.

Una de las cosas que más impacta cuando se viaja por Europa o por los Estados Unidos, es el profesionalismo de los meseros. Desde el restaurante más lujoso, hasta la más sencilla terraza de cualquier café, se encuentran casi siempre atendidos por meseros de escuela. Difícil es olvidar aquellos ágiles, políglotas y especie de “computadores monetarios” que atienden en los barcos (ferry-boat) entre Calais y Dover, o entre éste puerto y Ostende; quienes sirviendo simultáneamente a 20 o más personas toman pedidos en francés, italiano, inglés y alemán, reciben pagos en florines, marcos, francos, libras y dólares, para terminar finalmente por devolver en la moneda que el cliente solicite. No menos descreedores son aquellos señores que en “alta temporada” (verano) asumen el servicio de terrazas en Viena, Bruselas, Amsterdam o Madrid, donde su estado físico es puesto a prueba durante tres meses de trabajo continuo, con

un horario de 10 de la mañana a 12 de la noche; cargando charoles muchas veces con 20 vasos de cerveza de 25 centilitros; llegando a caminar 10 ó más kilómetros diarios en un área no mayor a los 40 metros cuadrados. Para terminar con esta guía de ejemplos, valga la pena recordar la modalidad cada vez mayor de mujeres tras la barra (bartenders), en ciudades como Londres, Los Angeles o New York, demostrando una habilidad pasmosa, encargándose de atender clientes, lavar loza, preparar cócteles, registrar cuentas y sacar aún el ratico para sonreír a chivos y borrachos.

Lo anterior es una breve reseña del inicio y estado de formación profesional del oficio en otras partes del mundo. Ahora la pregunta que se plantea es: ¿y en nuestro medio cómo fue el asunto, y cómo estamos? Obviamente no se trata de hacer una comparación mecánica; comparación que en esos términos no resistiría ningún sector profesional del país. Necesariamente debemos aceptar que en este asunto hemos sido y continuamos siendo afectados por un proceso de aculturación, valga decir, de tiempo atrás se nos imponen (y también voluntariamente imitamos) una serie de costumbres y conductas propias al mundo del protocolo y la etiqueta internacional, de los cuales -necio sería- no podemos pretender manifestaciones auténticas.

Ahora bien, volviendo al oficio de mesero en Antioquia, no es mi intención hacer su historia, pues aunque bien merece la pena estudiarse cuándo comenzó a establecerse esta fuente de trabajo, la precariedad de datos alrededor del tema no permite avanzar hipótesis. Seguramente, sólo aquellos que hoy sobrepasan la edad del siglo, podrían decirnos a partir de sus “memorias de infancia” de qué manera se realizaba este oficio en los lugares públicos de la época.

En todo caso, sin temor a equivocarnos, sí podemos opinar que hasta muy avanzados los años 40 el oficio de mesero se desempeñaba de manera “espontánea” por personas cuya única experiencia se limitaba a colaboraciones de infancia en las cantinas o billares de su pueblo o barrio de origen. Hasta los años 50 el de mesero y cocinero no fueron trabajos muy bien vistos aún por las mismas personas que los ejercían. Actualmente las cosas han cambiado. El dinamismo y la representatividad -en cifras- del sector de servicios en la economía regional es contundente. Lo anterior se ha debido, en buena parte, a la necesidad sentida por parte de restaurantes, cafeterías, bares, hoteles y tabernas de mejorar día a día la calidad e idoneidad de sus servicios. Para ello, asociaciones como ACODRES, en colaboración con entidades oficiales, vienen de tiempo atrás implementando cursos de capacitación y escalafonamiento, que han permitido tomar conciencia a sus empleados de la profesionalización de su oficio. El mesero contemporáneo es otra cosa en comparación a aquél de los años 50. No pretendo capacitar desde este comentario; para ello existen los cursos mencionados, o en su defecto, infinidad de manuales en donde se les enseña desde cómo presentar una carta de restaurante hasta cómo cambiar un cenicero. Intento primordialmente reconocer en el oficio de mesero, un trabajo profesional frecuentemente subestimado entre nosotros.

LA MEMORABLE Y EPICÚREA "LOCHA" DEL TRABAJADOR DE EEVV

Entiendo por "locha" la capacidad que poseen ciertos individuos para no inmutarse, aun cuando la vida les sea - por momentos - maluca. Esta palabra cuya etimología es confusa, irrumpió en el vocabulario popular a principios de la década del 80, siendo sus principales usuarios aquella generación que sucedió a los "camajos"; generación que sin proponérselo logró poner en boca de los más cultos palabras como : chévere, bacán y nota. Actualmente "locha" es una palabra sin aceptación académica, pero cuya significación es la misma en todas las regiones del país, utilizándose para calificar ciertos actos y ciertas cosas en las cuales la frescura, la calma, la serenidad, la tranquilidad o simplemente el desparpajo hacen de ellos su principal característica. Hechas estas precisiones, vamos al asunto: las Empresas Varias de Medellín se crearon hace más de 25 años en calidad de ente especializado para prestar una serie de servicios propios a toda ciudad en permanente crecimiento. Sin intenciones de criticar la organización y efectividad de dicha institución, voy a referirme a un aspecto que caracterizó al trabajador de EE.VV. y más específicamente a las cuadrillas encargadas de realizar parcheos, podas o trabajos de jardinería y ornamentación en parques y zonas verdes de Medellín. Hablo en pretérito porque hoy en día dichas cuadrillas están casi extinguidas, habiendo sido reemplazadas por un ejército de empleados temporales todos con "guadañadora" y cuya mística al trabajo diario se apoya exclusivamente en el rendimiento. Como gran defensor del trabajo sin afares, siempre guardé admiración por aquellos señores de EE.VV., quienes impusieron una modalidad para laborar donde el diálogo, la serenidad y el buen condumio superaban cualquier intento de programación con fines de racionalizar y hacer más efectivos sus movimientos. Digno es de recordar cómo acontecía la llegada de una cuadrilla de EE.VV. cuando se disponía a iniciar cualquier trabajo. Generalmente la cuadrilla en mención estaba conformada por un grupo de trabajadores todos en edad de jubilación, causa por la cual agilidad y premura no hacían presencia. Como viejos madrugadores, su primera función del día consistía en limpiar y amolar las herramientas para después proceder a desempacar de entre plásticos, encerados, hojas de bijao o talegos de trapo, un desayuno casero, al que además de arepas de bola y frasco de aguapanela le habían involucrado las "sobras mejoradas" de arroz, yuca, maduros y presas que eventualmente les reservaban del almuerzo familiar del día anterior. Posteriormente se iniciaba el trabajo propiamente dicho, no sin antes encenderse un puchito de tabaco y poner en amplia discusión el contenido del almuerzo y su cocinero de turno. En otras palabras, cual grupo de "arriería urbana" se asignaba el sangrero(*), quien impajaritadamente "alzaba" sopa de arroz o sancocho. Con el fin de revisar la calidad de la cocción, las

auditorías eran permanentes y con perfecta rotación; asegurándose así la presencia constante de tres o cuatro trabajadores alrededor del fogón, cuya colaboración aseguraba que entre doce y doce y media, cuchara y tapa al unisono llamarían a almorzar. Seleccionada la sombrita correspondiente, cada cual terminaba por convertir su cacerola vacía en especie de almohada.

Con el sol de las dos y media se hacía otro tanto de labores para luego proceder parsimoniosamente a ordenar mudas y herramientas y esperar con paciencia la volqueta de regreso. Esta sucinta descripción corresponde a la definición de "locha", y aunque seguramente para muchas personas no es más que un cuadro de holgazanería, personalmente la considero como la manera más apropiada de ponerle el alma al trabajo.... bien dice un sabio vagabundo: el que tiene que trabajar, es porque no tiene nada para hacer.

EL QUE TENGA TIENDA....

El título de estas líneas corresponde a un decir popular, utilizado con el fin de señalar la importancia que posee la presencia física y permanente de todo propietario en su negocio. En el mundo de los restaurantes, "el que tenga tienda que la atienda" permite aplicarse a circunstancias que manejadas por el dueño de casa, llegan a constituirse en beneficio y buena imagen del lugar visitado. Seguramente no todos los restaurantes están en condición de lucir su propietario, y ello por diversas razones: algunos son enormes organizaciones comerciales (sociedades anónimas) donde este aspecto se sustituye con una buena organización, buen servicio y eficientes maitres para el trato de la clientela; otros, son el resultado de una compañía de 3 o 4 copropietarios, que hace imposible personificar la propiedad del sitio; pero específicamente me estoy refiriendo, al tipo de restaurante de un solo dueño, la mayoría de veces al frente de fogones y manteles o en su defecto, como "hombre clave" en la recepción de la clientela.

Es éste el aspecto fundamental a tratar: los cursos de relaciones humanas y las sonrisas fingidas no van con el propietario de un restaurante de categoría. Esta persona debe ser amable por naturaleza y sus gestos de aceptación, rechazo, bienvenida y despedida, necesariamente deben ser espontáneos y no producto de un manual de recomendaciones de corte teatral. Un saludo amable, la sugerencia o recomendación de un plato, el reconocimiento franco a una equivocación de servicio y una cortés despedida en boca del dueño de casa, significan la conquista o consolidación de su clientela.

La atención de los clientes no comienza exclusivamente desde el momento en que ellos llegan al establecimiento. Un propietario concienzudo de su rol, piensa en sus clientes aún sin conocerlos, y por eso

será él quien personalmente compre, seleccione, pruebe, diseñe y decida alrededor de productos, accesorios, verduras, vajillas, frutas, vinos, licores, manteles, menús, horarios y precios. Respecto a esto, habrá quienes tengan sus reservas, pero es la historia la que demuestra cómo desde el momento en que surgieron en Europa los restaurantes en calidad de explotaciones comerciales, el éxito de este tipo de empresa ha obedecido fundamentalmente a la rigurosa presencia de sus propietarios. En este orden de ideas, vale la pena reafirmar lo anterior, señalando cómo actualmente los más famosos y reconocidos restaurantes del mundo no lo son únicamente por su tamaño, lujo y calidad de carta, sino también porque al frente de ellos se encuentra permanentemente su propietario; famosos son: "Chow's House" de Michel Chow en Londres, "Café des Artistes" de George Lang en New York y "Le Grand Véfour" de Raymond Oliver en París. Esta lista podría ser interminable, pero los tres mencionados no son sólo tres grandes chefs y propietarios, sino igualmente, grandes amigos de su clientela.

Debo afirmar que en nuestro medio son muchos los restaurantes que gozan de la presencia de sus dueños, y gracias a ellos dichos lugares poseen un merecido reconocimiento, y aun cuando en Medellín falta mucho por hacerse en el campo gastronómico, la verdad sea dicha, estamos avanzando ostensiblemente debido al empuje y organización gremial que estos quijotes de la mesa vienen desempeñando últimamente. Para ellos, y con sentido de amable consejo, les recuerdo un decir español similar al título de este comentario, dicen en Madrid: "El que tenga restaurante, que corte la carne".

ELOGIO A LA MANTEQUILLA

Laurette de Sejourné, investigadora y analista de los acontecimientos históricos y socio-económicos de Latinoamérica durante los siglos XV y XVI, sintetizaba su pensamiento de la siguiente manera: "las acciones de la conquista y la colonia constituyen el pecado mortal de toda Europa. Ninguna nación lo hubiere hecho mejor". Personalmente estoy de acuerdo con Madame Sejourné, y a riesgo de ser mal interpretado, considero que no todos los efectos de la vilipendiada conquista española fueron nocivos. Si bien los hatos ganaderos españoles no han gozado de la fama y prestigio (en lo que a mantequilla se refiere) de aquéllos propios a los tradicionales países lecheros del viejo mundo tales como: Holanda, Suiza, Austria, Francia y Dinamarca, no por ello debemos subestimar el gran aporte que a nuestro recetario aborígen hicieron los ibéricos con la traída de la vaca a América, y por ende con la vinculación de la mantequilla a nuestra cocina vernácula.

La mantequilla es un producto que se conoce en el viejo mundo y en muchos países del Asia desde la época de las denominadas sociedades pastoriles, valga decir, varios siglos antes de la era cristiana. Como el fin de este artículo es hacer la apología de la mantequilla y no su historia, pregunto entonces ¿sería posible imaginar arepa y plátano asado sin el toque mágico que les da esta sustancia amarilla?

Alguna vez escribí que el huevo es a la cocina lo que la rueda al transporte; ahora debo decir que la mantequilla es a la mesa lo que la gasolina es al motor de combustión. Veamos: existen múltiples grasas para cocinar tales como manteca de cerdo, manteca de pollo, manteca de ganso, sebo, aceites vegetales; pero todas difieren sustancialmente al momento de comparar sabor y textura, y ninguna llega a igualar el gusto que la mantequilla otorga a todo proceso culinario donde se le involucra. Con mantequilla se hacen masas de pasteles dulces, bizcochos, galletas, cremas, glaseados y obviamente constituye materia prima para la elaboración de múltiples salsas, las cuales se convierten a la vez en acompañamiento perfecto para pescado, pollo, ternera, langosta, amén de carnes, sopas y ensaladas. De la mantequilla se derivan la mayonesa, la salsa holandesa, la bechamel y toda la gama de "roux" (mezcla de mantequilla y harina) que conforman la base principal para las salsas y sopas que internacional y profesionalmente se conocen como "velouté". Si bien la cocina clásica francesa reconoce la importancia fundamental de la mantequilla, no menos valor le otorga la hoy llamada "nouvelle cuisine", con sus famosas salsas enriquecidas, definidas por Fernand Ponit (uno de los pioneros de este movimiento) como salsas ligeras pero sustanciosas, las cuales se espesan por reducción y adición de mantequilla, pero nunca con harina. Los mejores exponentes de las mencionadas son: La salsa blanca y la salsa al vino blanco.

Vemos pues como la mantequilla es pilar fundamental de la culinaria contemporánea y aun cuando sus cualidades gastronómicas son casi inobjetables, no acontece igual cosa con las de tipo nutricional, pues actualmente la ciencia médica la señala como una de las causantes del colesterol, ello ha originado el surgimiento masivo de sus detractores, y por consiguiente el detrimento de la calidad culinaria de las recetas que la exigen. Personalmente defiendo la mantequilla por su función necesaria para otorgar buen sabor a las preparaciones, independientemente de sus repercusiones fisiológicas, las cuales considero dependen del metabolismo del individuo que la consume, quien por este hecho se convierte en un desheredado del placer de probar las llamadas grasas saturadas.

Permitanme finalizar este elogio a la mantequilla trayendo a cuento una crónica aparecida en una revista de farándula, cuya veracidad es fácil de poner en duda; sin embargo, debido al tema tratado la transcribo: "...cuando el F.B.I. hizo el levantamiento del cadáver de Elvis Presley, no encontró pistolas, jeringas o barbitúricos... simplemente encontró docenas de cajas vacías de galletitas de mantequilla". Elvis

murió pasadito de kilos, lo cual permite deducir que lo que mata es la glotonería pero nunca la deliciosa mantequilla.

MÚSICA EN LOS RESTAURANTES: ¿CUALIDAD O DEFECTO?

Música y comida hacen estupenda pareja: pero necesariamente se exige calidad y medida en cada una de ellas cuando las circunstancias las juntan. Esta alianza es inmemorial y de ella da cuenta la historia, permitiéndome aseverar que no ha existido un sólo pueblo en el mundo que subestime satisfacer simultáneamente el oído y las papilas gustativas. Con un poco de imaginación podemos aventurar la hipótesis que esto comenzó en el momento en que el "hombre de las cavernas" tomó en una de sus manos el pernil asado de su presa y con su otra mano, de forma simultánea, golpeó con un hueso el cuero templado (rudimento de tambor) en señal de satisfacción y armonía. Hoy las cosas no han cambiado y la música se asume como acompañamiento necesario de todo condumio. Veamos: los orientales son tan estrictos en esto de comida y música, que ejecutan la más minuciosa selección de palillos, para que al contacto de éstos con la porcelana de sus vajillas los sonidos hagan parte de su ambientación manducatoria. De otra parte, pueblos latinos como Grecia e Italia acompañan sus panes y sus vinos con notas y canciones, las cuales si fuesen omitidas, aquellos alimentos les sabrían a vinagre y tierra. No menos importante son los acordes que acompañan en la campiña o puerto español un puchero andaluz o unas gambas al ajillo. Piano, acordeón, violines, flautas, trompetas son como la sal y la pimienta en mesas y manteles de Viena, Munich, Budapest, New Orleans o Méjico. También en nuestro medio, música y comida se ligan de tal manera que sería imposible concebir una ternera a la llanera, sin el acompañamiento del arpa, el cuatro y los agudos cantares de sus comensales. ¡Qué tal un viudo de pescado en la boquilla cartagenera sin los sones cumbiamberos de bongos y maracas! Mención necesaria debo hacer de Envigado, donde en una época el punteo de tiples y guitarras daban sabor y fama a la morcilla de su plaza. Nuestra música, sea andina, vallenata, salsera o de mosaico decembrino, abunda en composiciones músico- culinarias haciendo alusión al pan de cada día. En cuanto a la comida inspirada en el mundo musical, basta mencionar el homenaje que la cocina francesa hace

al compositor del "Barbero de Sevilla", al concebir una receta suculenta y por lo demás laboriosa, de reconocida fama internacional, cual es el "Tournedos Rossini".

Ahora bien: mi intención en estas líneas es señalar la innegable influencia recíproca, existente entre éstas dos manifestaciones culturales, para así poder recalcar sobre un aspecto bastante delicado en el ámbito de los restaurantes: la música.

Existen restaurantes con un verdadero "programa musical", es decir, han concebido no sólo la parte técnica correctamente (equipos, ubicación de parlantes) sino que igualmente se han preocupado por el repertorio y su debida programación, dependiendo de horarios, eventos especiales, y conocimiento de su clientela. Hay también restaurantes que acertadamente presentan artistas y espectáculos musicales con excelente organización; sin embargo, es más común el caso contrario, valga decir, restaurantes donde la música se asume como requisito, pero su calidad y programación son verdaderamente desastrosas. De este defecto no se escapan magníficos lugares reconocidos por la calidad de sus cocinas. Personalmente he frecuentado sitios en esta ciudad y en otras latitudes donde música, comida y nacionalidad se ligan equivocadamente. Enfrente mío he tenido estupendas "cartas" de exclusiva cocina francesa, con excelente servicio y presentación, pero al momento de llegar al sabor del plato escogido, éste es afectado por los gritos de Edith Piaff o la quejumbre de Aznavour. No tengo nada contra estos dos artistas, por el contrario los admiro. Me opongo es a los decibeles con que los programan. Sé que el asunto es bastante complejo y además debo reconocer que no soy persona para opinar de música, deseo simplemente sugerir la necesidad de poner mayor atención en este detalle tan importante para el éxito de un buen restaurante.

LUCUBRACIONES SOBRE LA FRANCACHELA DECEMBRINA PAISA

Es un hecho que diciembre es el mes de los aromas. El día de los alumbrados tiene su aroma. La armada del pesebre y el pesebre en sí mismo tienen su aroma. De la pólvora ni se diga. El papel de aguinaldo tiene su aroma. Los globos antes de salir lo tienen, y cuando caen mucho más. El aroma del árbol de navidad es inconfundible. Ahora bien, en cuestión de aromas, la comida decembrina no tiene par, y sin lugar a dudas en este asunto, se gana el premio, el aroma que desprende el helecho, el día que una familia paisa decide que el marrano no vuelva a respirar. Y es en este punto donde queremos detenernos, pues consideramos que "la marranada decembrina paisa" es un acontecimiento *sui generis*, del cual mucho se ha dicho, poco se ha escrito y mucho menos se ha reflexionado sobre él. Vamos por partes: en el mundo

occidental - judeocristiano- la navidad se celebra de diversas maneras, muchas de las cuales se han arraigado entre nosotros, desconociendo su verdadera significación (Santa Claus-Arbol de Navidad). Sin embargo, lo importante es que dentro de nuestra cultura religiosa, alumbrado, novena, pesebre, aguinaldos y reyes magos, son manifestaciones que poseen significación propia, variando su importancia, no sólo de país a país, sino también de región a región, celebrándose de manera específica en cada una de ellas, y teniendo todas como regla general, un abundante acompañamiento culinario típico de la zona. En otras palabras, la navidad en el mundo entero, contraria a la cuaresma, corresponde a una época de proliferación culinaria institucionalizada.

Antioquia no es la excepción, pues llegada la navidad la cocina paisa se alborota, convirtiéndose en auténtico taller de múltiples manjares, muchos de ellos de presencia cotidiana durante todo el año, los cuales, gracias al halo esotérico de la navidad, toman sabor diferente durante estos días (arepas, buñuelos, morcilla, chorizos), además de otros tantos cuya presencia es exclusiva a la temporada decembrina (natilla, hojuelas, frutas en almíbar, ponqué negro). Ahora bien, además del preámbulo que significa la natilla en esta época, lo más representativo de la culinaria navideña paisa es la muy afamada marranada. Seleccionado el día, la familia entera y muchos más, entran en un ritual "etilico-gastronómico" sin parangón en el contexto de costumbres manducatorias en nuestro país y el resto del mundo. En efecto, mientras en otras partes de Colombia la navidad se celebra alrededor de gallina, pavo, chivo y tamales, acá en Antioquia cual chinos y romanos, nos devoramos el marrano haciéndolo desaparecer de cabeza a cola, como si fuésemos descendientes directos de los pueblos mencionados y con quienes, a la hora de la verdad, lo único que nos une es el apetito que le profesamos al animal en cuestión. Vale la pena preguntar entonces ¿de dónde acá, la costumbre paisa de sacrificar marrano el día que nace el Niño Dios? y, aún más ¿cómo es eso que el marrano, animal símbolo de la impureza y la suciedad y con el desprestigio de contaminar a quien lo prueba o toca, lo convertimos de buenas a primeras en ofrenda divina?

Si bien Doña Sofía Ospina de Navarro y Don Tomás Carrasquilla escribieron -cada uno con su profundidad y estilo- memorables páginas sobre la vida cotidiana antioqueña, necesario es aclarar que ninguno de ellos responde en sus escritos las dos preguntas anteriores. Revisamos igualmente a Don Benigno Gutiérrez y el asunto fue en vano. Consultamos al señor Agustín Jaramillo Londoño en su Testamento... y nada. Acudimos al especialista del folclore en Colombia -Guillermo Abadía Morales- y ningún comentario al respecto. Averiguamos en los escritos del sabio de Sonsón -Paneso Robledo- pero éste de marrano no se unta. López de Mesa sólo habló de la sardina. En cuanto a Gabriel Giraldo Jaramillo, su especialidad es la alimentación indígena antioqueña. Así las cosas, nuestra averiguación se limita a lo siguiente:

1) Según Maguelonne Toussaint-Samat, la familia de los suidos, a la que pertenece el cerdo, apareció en la tierra en el primer período de la era terciaria; en el momento en que los mamíferos empezaron a diversificarse cabe hablar de un cerdo en el norte del Mediterráneo, localizado en España, Francia y Grecia, pero también en el este, en Persia.

2) El cerdo es introducido en América por las islas del Caribe y según los especialistas esto acontece en el segundo viaje de Colón.

3) Las primeras piaras de cerdo que llegan a Antioquia entran por el sur, provenientes del Valle y acompañando las huestes de Robledo.

4) En cuanto a la relación cerdo-religión, debemos mencionar el día de San Antonio, cuya festividad es el 17 de enero, y en Francia se le considera el patrón de los chacineros (especialistas en carnes preparadas de cerdo), mientras que en Antioquia paradójicamente es el santo que se invoca para conseguir novio.

5) Si bien en España se celebra en el campo la iniciación del año culinario con una matada de marrano cuyas características son muy similares a la nuestra (efectuándose indistintamente entre noviembre y febrero, pero jamás 24 o 31 de diciembre), llama de manera muy especial nuestra atención lo que acontece en Francia, durante las fiestas del martes de Carnaval. Transcribo literalmente del libro de Toussaint-Samat: *“ La matanza del cerdo fue hasta antes de la guerra la gran fiesta de las provincias francesas. El día del sacrificio es en todas partes una fecha importante de la vida social. La petición de colaboración a los parientes y vecinos se hace bajo la fórmula de cortesía de una invitación a cenar. En todas las casas se produce una revolución en que las mañanas se inician con los gritos desgarradores del héroe de la jornada. En todos los corrales de las granjas, una hoguera caliente desde el alba ollas de agua destinadas a escaldar el animal sacrificado, que siempre parece, como el duque de Guise, más grande muerto que vivo. Por la tarde se pone a cocer la mija, el caldo corto de las morcillas para el que, desde que sangra el animal, las mujeres se dedican a remover la sangre en un enorme caldero -que suele ser comunal- observadas con interés por los perros que comparten la excitación de toda la gente de la casa. Los niños reciben su ración de capones, pues es muy grande la tentación de cometer travesuras, a pesar de que tienen permiso de tostar las cortezas de tocino con haces de paja. Son menos los voluntarios para ir a vaciar y lavar las tripas al río. Nada del cerdo se pierde, todo se descuartiza, se pica, se condimenta, y se sala en el día, de los mejores trozos a los menos buenos.”*

Expuesto lo anterior, y ante la imposibilidad de encontrar una argumentación sólida que justifique la costumbre antioqueña de sacrificar marrano en la temporada navideña, no cabe sino afirmar y con total

desconcierto, que en esto de la marranada decembrina paisa jamás pensamos ser tan parecidos a los franceses. ¡C' est la vie!

INVITO A UN TRAGO

"La vida es una formidable borrachera y la muerte es una resaca".

Mika Waltari

No invito a emborracharnos; invito exactamente a tomar un trago. No se trata de la cantidad, es más bien el programa en sí el que cuenta, donde la compañía, la conversa, la música, la risa, el cigarrillo y la tranquilidad constituyen los elementos básicos para hacer de esta osada acción (la de tomarse un trago), uno de los mejores momentos que ofrece el ocio, cuando éste se nos presenta. Tomar trago, dicho así escuetamente, es considerado un vicio social. Sin lugar a dudas es una manifestación - más no un problema - que todos los pueblos del mundo acostumbran, obviamente con sus particularidades. A los americanos les encanta voltearse dos o tres dry martinis antes de llegar a casa; los ingleses no perdonan su pinta de cerveza adobada de una larga conversación; los alemanes proceden de igual manera y en cuanto a los italianos, éstos no fallan en las horas de la tarde su presencia en corrillos de discusión y vino. De igual manera, con sus debidas caracterizaciones, ello acontece en todos los pueblos y naciones del mundo, y nosotros en esta comarca lo hacemos de forma muy especial, dependiendo directamente de los lugares. Así, si deseamos un trago en Medellín, las alternativas para seleccionar un lugar son múltiples; y retomando mi invitación, pregunto: ¿a dónde quieren ir? Existe la posibilidad de escoger entre bar, taberna, granero, restaurante, cantina, estadero y tienda. No busco tomar partido por uno u otro ambiente, pues la verdad es que me gustan todos.

Por lo tanto, la decisión de tomarnos un trago en un lugar específico depende en buena parte del estado de ánimo y la predisposición que se tenga para frecuentar cada uno de los lugares referidos, cuya atmósfera es característica, independientemente de calidad de servicio, decoración y precios. Permitaseme entonces hacer la siguiente clasificación para ver si estamos de acuerdo en nuestro sitio a seleccionar.

BAR: En Medellín la palabra "bar" significó durante muchos años un lugar de exclusiva clientela masculina; con luz tenue, música en vivo de piano u órgano y emperifolladas salonerías. Más tarde el término bar -aunque muy corriente en hoteles, clubs y restaurantes- comenzó a funcionar con la modalidad

que lo caracterizó en su tierra de origen (U.S.A.), significando un lugar donde el sitio "ideal" para tomarse un trago es su barra o mostrador.

Cantina y/o café: En el habla antioqueña se le denomina indistintamente con estos términos a un sitio de mobiliario característico (metálico), con música de traganíquel a grandes decibeles, orinal encortinado, frescos en las paredes y una gama de posibilidades de consumo que se limita a: tinto, perico, aguardiente, cerveza, ron, gaseosa y cigarrillos. Son los lugares de esparcimiento más frecuentes en las poblaciones antioqueñas y aún vigentes en algunos barrios de Medellín.

Granero: En cuanto a la posibilidad de tomarse un trago en el granero, ello responde a una vieja costumbre de barrio mantenida durante muchos años; costumbre que posee miles de adeptos y que permanecerá en tanto existan estos lugares, los cuales muy comedidamente dividen su clientela que demanda revuelto, jabón y misceláneas, de aquella que demanda un trago, con una escuálida mampara.

Estadero: Tomarse un trago en un estadero implica necesariamente sentarse en un lugar semicampestre, donde los aromas de carnes y chuzos asados motivan el consumo de los tragos. Se trata generalmente de lugares relativamente apartados, los cuales sólo son accesibles en carro y que tuvieron gran apogeo por más de 30 años en calidad de sitios únicos y exclusivos.

Taberna: Estos lugares nos invadieron repentinamente y actualmente son los más apropiados para "cerveciar", escuchar música foránea, mirar la generación de los 17 a los 22 años y comer alguna especialidad de la casa.

Expuestas así las cosas, estaremos de acuerdo que no es lo mismo consumir un Vodka con naranja en un granero, que en el bar de un hotel de cinco estrellas; aunque paradójicamente pase lo contrario con el aguardiente, que para muchos, es un trago que no debe tomarse en lugares sofisticados y menos ofrecerse en recepciones de cierta categoría. Todo lo anterior no son sino elucubraciones, pues la categoría no la da el trago sino el consumidor y por lo tanto lo más importante en todo este asunto es saber seleccionar el lugar para sentirnos a gusto. En síntesis, tenemos que saber vivir ese momento de "tomarnos un trago" ya que en estas circunstancias también se aplica el proverbio popular que dice: "el hábito no hace al monje", pues conocido es de todos nosotros que importantes profesionales acostumbran a tomarse un trago en tiendas y graneros; en tanto que los bares de hoteles, clubes y restaurantes los frecuentan personajes cansones, avivatos y desocupados mentalmente.

¡Usted decide para dónde vamos!

UNA COSA ES COCINA CRIOLLA Y OTRA COSA ES SAZÓN CASERA

El tema es de nunca acabar. Vamos por partes: no toda receta criolla tradicional se hace con sazón casera, ni toda sazón casera se asume como receta criolla tradicional. Aclaro: entiendo por sazón casera un sabor muy especial que toma una receta debido al fuego y al fogón donde la hacen, al recipiente o paila en que la cocinan, a la atmósfera donde se adoba y sazona, a la magia que le otorga la mano que la hace, lo que en otras palabras significa el cariño y sumisión con que se hace. Entiendo por receta criolla tradicional, aquella preparación que goza de tal aprecio y reconocimiento popular, que logra constituirse en auténtica representante culinaria del recetario de una región.

Para nadie es un secreto el que sancocho, mondongo, y frijoles constituyen una mínima muestra de las recetas que se asumen como óptimas preparaciones regionales. Actualmente ante el auge y desarrollo en nuestro medio (me refiero a Medellín) de restaurantes de cocina criolla, éstos se han ido consolidando de tal manera que hoy existen en la ciudad más de una docena de lugares diferentes con reconocida categoría, en donde su oferta posee además de los platos mencionados anteriormente, otras tantas recetas del capítulo de las sopas o los postres, amén de los clásicos sudados de posta y lengua, insustituibles en nuestro recetario regional, los cuales en sus múltiples variables de presentación y acompañamiento no dejan de ser - al final de cuentas - los mismos con las mismas y pare de contar. Es necesario reconocer la osadía de estas empresas, ya que el hecho de ofrecer calidad gastronómica a un público conocedor y experto en dichas recetas, ofrece el riesgo de tener como punto de comparación la preparación que cada comensal posee en su memoria gustativa, de su versión familiar. Paralelamente a los restaurantes mencionados y de manera más reciente, vienen surgiendo en Medellín una cantidad de pequeños lugares que ofrecen "almuerzo casero". Se trata de sitios sin enjalmas, carrieles y alpargates, y donde a precios módicos la clientela encuentra una oferta cuyo resultado final posee un grato sabor de comida casera o familiar. La razón es simple: son lugares que han rescatado una amplia gama de "bocados", los cuales debidamente combinados, dan como resultado un original y apetitoso almuerzo con sazón casera. Es así como hemos podido degustar en sitios sobrios y limpios, excelentes tortitas de chocolate y arroz, picado de maduro con huevo, torta de macarrones dulces, migas de arepa frita, plátanos calados en miel con queso espolvoreado por encima, carne desmechada y bien llamada ropavieja, albondigones, frijoles recalentados, sopa de arracacha y tortilla, posta envuelta en huevo y en fin, otras tantas preparaciones ausentes de las cartas de aquellos cotizados restaurantes criollos.

Quede claro una cosa: el recetario antioqueño -cuando se tiene modo- es extremadamente variado y apetitoso, sin embargo, en una hipotética confrontación de sabores, el "cuarteto" de recetas (sancocho,

frijoles, mondongo y sudado) ha desterrado de los manteles comerciales aquél glosario de delicias caseras, las cuales por lo visto jamás tendrán presencia para la degustación de paladares extranjeros.

PAISAJE, GENTE ANÓNIMA Y SOPAD E PALMITO
*A PROPÓSITO DE LOS INVIERNOS ANUALES EN LA
COSTA SABANERA*

Los fenómenos extremos con que anualmente la naturaleza aporrea a Colombia, permiten aseverar que este país es de papel, pues cuando el verano le llega se marea cual hoja de periódico expuesta al sol, y si del invierno se trata, entonces se deshace cual colilla de cigarrillo en un cenicero con agua. En otras palabras, además del desbarajuste socioeconómico permanente y de la violencia cotidiana en todas sus facetas, también los fenómenos climáticos se están encargando de incrementar la tragedia de aquéllos sectores de la población, que en cada invierno tienen que aguantar la pérdida total de su escasa fortuna; convirtiéndose dicha tragedia en caldo de cultivo para una mayor y anárquica violencia, puesto que de una parte, los damnificados se han dado cuenta que el Estado jamás retribuye sus pérdidas en su valor exacto, y por otra, como humanos que son, no logran comprender las disparidades del destino, pues constatan que existe una minoría la cual en iguales condiciones climáticas a duras penas moja su paraguas. Lo anterior significa que el futuro del país día a día se asemeja más a una hoja de papel quemada, cuya cohesión y resistencia no aguanta un simple papirotazo.

Reconozco pertenecer a la minoría del paraguas; no poseo alma de socorrista; jamás me he metido al lodo de la tragedia y estoy lejano de ser un revolucionario armado; sin embargo, estas líneas que ni cambian ni otorgan nada, las escribo con sentido de homenaje a los dos verdaderos componentes que conforman la riqueza de esa región: su paisaje y su gente anónima

Para quienes le sacamos el rabo a las enfermedades del país, los componentes mencionados son nuestro único paliativo y tal vez es por eso que, hace más de cuatro lustros, vengo amortizando mi insatisfacción ante las políticas del Estado (léase: en los últimos veinte años acostumbro tomar mis vacaciones de final de año) bajando a las tierras del Sinú, en donde me deleito como nadie con el paisaje que crean las siluetas de bongas, toluas, ceibas enchamizadas y frondosos mangos. Allí me topo con el país de las garzas, del ganado perla, de las manadas, de loros y pericos y del vuelo espontáneo de guacamayas.

Es el territorio de extensos cultivos de algodón, arroz y sorgo, donde abundan las torcazas y las mariposas nacaradas. Es el país de la legendaria laguna de Ayapel, las acuosas tierras de Momil y las interminables playas de San Bernardo del Viento. En este territorio no hay ciudades pomposas y mucho menos modernas, sin embargo, Lórica sola, con su arquitectura mora, saca la cara por el resto de poblaciones de la comarca. Y en esta sucinta descripción del paisaje, vive el hombre sinuano con alegría y amabilidad espontáneas, y cuya descomplicación hacia el trajín diario no ha sido aún asimilada por la sociología del "cachaco" y menos aún por el "espíritu fenicio" del colonizador paisa. Se trata de un pueblo alegre y vacilador con su pobreza, donde burro, marrano, lora, radio, estera y hamaca hacen un ajuar completo para terminar la vida, y donde yuca, suero, guineo, arroz, coco, bagre, maíz y ron, generan la fuerza para mover arados, rulas, vacas, sogas, remos y atarrayas. Es un país donde la mujer básicamente se cría para las actividades domésticas, convirtiendo el hacer culinario en completa fantasía de sazón; fantasía con la cual -alguna vez- fui embrujado ante el ofrecimiento de una simpática cocinera monteriana, quien me dio a probar la más maravillosa sopa que mi enfermo espíritu de glotón haya degustado hasta la fecha. Hoy, cuando las tierras y las gentes del Sinú llevan más de tres semanas con el agua a la rodilla, no soy capaz de pensar en ir allá, con el fin de evadir mi cabreo cotidiano y menos aún para saciar mi hedonismo. Espero sí que el sol caliente y drene ese hermoso territorio, para que mi "cocinera anónima" pueda nuevamente confeccionar sin amarguras otros tantos "bongaos" de sopa de palmito, un manjar que jamás había probado en mi vida y que hoy considero verdadero potosi.

ENTRE COCINA Y POLÍTICA CHINA, LOS PAISAS NOS QUEDAMOS CON LA PRIMERA

Vámonos sin rodeos: en Medellín con excepción del "lumpen-lumpen", casi todo el mundo reconoce en *lumpias y agridulce* un símbolo culinario de la cocina china. Aunque esta cocina no se ha entronizado en la dieta paisa, su eventual degustación se convierte en especie de ceremonia, la cual oscila entre el misterio, la duda y el encanto.

La historia no es muy larga, pudiéndose aseverar cómo los primeros chinos que llegaron a Antioquia no se dedicaron a desarrollar artes y oficios característicos a su milenaria cultura, tales como pirotecnia, malabarismo o lavandería, sino que por el contrario, los hombres de tez amarilla se instalaron con sus

pebeteros y samovares para extraer de ellos una comida cuyos cortes, colores, aromas y sabores han generado inquietudes y especulaciones en más de un comensal paisa.

Todo comenzó a principios de los años 60. Fue en la calle Caracas -a 20 pasos del parque Bolívar- donde apareció el primer restaurante chino de Medellín (Chung-Wah). Se trataba de un lugar donde el único ruido que se sentía era el producido por las "bambulinas" que separaban un salón de otro. Tapete rojo, arcos negros y dorados, pequeños carros de servicio con azafates emanando todo tipo de vapores entre los cuales resaltaba el de la soya, hacían parte de ese ámbito misterioso que se complementaba con la presencia de una tropa de meseros - todos iguales - y con permanente sonrisa a flor de boca, quienes indefectiblemente saludaban y despedían a toda la clientela con el mismo y mal pronunciado estribillo: *"muchísimas gracias vuelvan pronto"*. Ahora bien: estos hábiles y amables comerciantes-cocineros se multiplicaron con sigilo, pues con el pasar de los años el desprevenido habitante de la ciudad iba encontrando - unas veces por allí, otras veces por allá - nuevas sucursales de la cocina oriental.

Así las cosas, lo paradójico es que en aquel Medellín de los años 60, la empresa pionera de comercialización en cadena de frijoles, mondongos y sancochos, fue una compañía de capital "jericano- envidadoño" que tuvo a bien llamar sus restaurantes "La Fonda Antioqueña". Presidentes, ministros, poetas, banqueros, periodistas, y toda la fauna de personajes importantes de la época, conformaban una clientela asidua e incondicional. En efecto, durante aquella década y por muchos años más, cuanta celebración ameritaba una frijolada se realizaba entre las características paredes de estos restaurantes; paredes forradas en guaduas, las que a su vez se encontraban atiborradas de estribos, bacinillas, poncheras, pilones y todo aquello que tuviese que ver con el arcaico menaje de la otrora casa-finca antioqueña. Así pues, existieron tantas Fondas Antioqueñas que muchas veces la distancia entre una sucursal y otra no sobrepasaba las dos cuadras. Las había en Maracaibo, en Caracas, en Juan del Corral, en la Avenida 1⁰. de Mayo, en Carabobo, en Palacé, etc y para ajustar la añoranza, valga decir que fueron los primeros restaurantes con servicio a domicilio; servicio que prestaban en impecables portacomidas de peltre.

Así es la vida....hoy no hay una sola. Verifique Usted. Tome las páginas amarillas del directorio telefónico; ubique la página 437 y cuente! encontrará 15 restaurantes chinos y en cuanto a fondas, ni una. Parece increíble, pero hoy existen más restaurantes chinos que fondas antioqueñas... vaya Ud a saber.

POLLO AQUÍ Y ALLÁ... PERO SIEMPRE POLLO

El hijo de la gallina puede considerarse como la carne más consumida y que mayor número de recetas permite en la culinaria mundial, pues no existe una sola cocina nacional o regional que la excluya de su recetario. Hoy en día conocemos tantas recetas de pollo, como países tiene el mundo; recordemos: *pollo a la húngara*; *pollo chino*; *pollo mejicano*; *pollo a la rusa*; *pollo tailandés*, además de las preparaciones regionales igualmente famosas: *pollo catalán*; *pollo meryland*; *pollo normando*; *pollo de mazatlán*; *pollo a la kiev*; y a lo anterior podríamos agregar otras trescientas treinta y tres recetas conocidas internacionalmente. El pollo se considera desde hace mucho tiempo como símbolo de la buena mesa. Parece ser que la costumbre de comer - al menos una vez a la semana... los domingos - de manera especial, valga decir, con un poquito más de sazón y refinamiento, tiene los mismos años que posee este animal de estar siendo invitado a las ollas familiares; así acontece en los cuatro puntos cardinales: en Marruecos por ejemplo, para estas ocasiones que refiero, se embadurna el pollo con miel y se rellena de almendras y albahaca. En Túnez se sirve con albaricoques y pasas. En Francia se cocina el pollo con puerros y otras verduras para constituir el muy dominical *Poule au pot*. En las familias austriacas se confecciona para el séptimo día de la semana, el muy apreciado *Backhandl*, acompañado de pepinos y pimentón. En Inglaterra se rellena el pollo y se sirve asado, rodeado de tocino ahumado y papas horneadas. En las Antillas y Brasil se acompaña con nueces. En muchos países del Africa Oriental se cocina dentro de un melón. En España va con cantidades de ajo, en tanto que en Italia su sabor principal lo otorga el tomate.

Lo anterior es una mínima muestra de lo que con pollo se hace en otras partes del mundo; veamos ahora qué acontece en Colombia: antes de la Conquista, el aborigen colombiano aun cuando criaba y cazaba aves (guacharacas, gallinetas, loros) con el fin de llevar esta carne a sus ollas de barro, no tenía conocimiento del sabor y existencia del pollo. Fue necesaria la presencia del español en nuestro medio, sin que ésto signifique que el día que llegó Colón a América, también llegó el pollo. No. El Español de la Conquista (únicamente rebuscador de oro) trajo el pollo consigo con el objetivo exclusivo de comerlo y punto. Es decir, embarcó estos animales gordos y los cuidó con esmero durante la travesía para que le sirviesen de bastimento durante los días de su aventura. Otra cosa fue lo que 60 años más tarde hizo el español de la colonia, quien, decidido a domiciliarse en esta tierra y enterado de la ausencia del gallo y la gallina por estos lares, los trajo para aclimatarlos y.... lo logró. Así pues, tan preciado manjar se involucra a nuestra cocina a partir de los albores de la colonia, época en que se inicia su crianza en solares y corrales de la gente más

acomodada, para convertirse con el tiempo en uno de los animales domésticos más apreciados de nuestro medio, patrimonio de ricos y pobres, obviamente sin llegar a ser alimento cotidiano de estos últimos.

En Colombia al igual que en los países mencionados anteriormente, el pollo se convierte en la preparación ideal para agasajar o celebrar en familia fechas y acontecimientos especiales. Si bien su versatilidad culinaria ha permitido que en aquellos países se acompañe con los más diversos productos y condimentos (*curry, jengibre, miel, azafrán, vino, crema, puerros, naranja, champiñones, habichuelas, jerez, ciruelas y estragón*), en América el pollo se topó con la papa, la yuca, el maíz y la arracacha, los cuales al acompañarlo en ollas y bandejas dan como resultado las suculentas recetas que hoy denominamos: sancocho, sudado y tamal; platos de gran acogida en la mesa colombiana y que compiten en sabor y gracia con cualquier receta del mundo.

Para nadie es un secreto que con el advenimiento de la crianza industrial de pollos, el sabor de su carne ha cambiado sustancialmente. No es lo mismo un muslo o una pechuga del animal criado al aire libre, bajo la luz del sol, alimentado con grillos, moscos, lombrices, sobraditos caseros y durmiendo todas las noches bajo las ramas de un totumo, que aquel sabor del animal criado en jaula, bajo la luz de un bombillo y atarugado - gústete o no - de concentrado. Paradójico este mundo en que vivimos, pues si bien la tecnología y la ciencia inciden en los volúmenes de producción, no necesariamente lo hacen con la calidad de los productos y menos con el pollo. Sin embargo, gracias a este desarrollo tecnológico y científico hoy día nos desplazamos por el mundo con tal facilidad, que fácilmente podemos en el transcurso de una semana, encontrarnos al frente de una carta de restaurante, el lunes en Estambul, el miércoles en Berlín y el domingo en Estocolmo. Como se trata de cocinas bastante diferentes, la solución más aconsejable - para no pasar una semana de sorpresas gastronómicas - es averiguar en cuál idioma tenemos mayor facilidad para pronunciar: "pollo por favor". La anterior es fiel recomendación de una guía para el turista británico, publicada en Londres en 1969, que palabra más palabra menos, en su capítulo dedicado a "El Restaurante", aconseja al inglés que se encuentre fuera del reino "cacarear" ante el mesero del país visitado; pues, según dicha guía, quien ordena pollo fuera de casa... va sobreseguro.

ASÍ SE CRIARON Y ASÍ SE COME EN LAS FINCAS CAFETERAS

Antes de referirme al aspecto meramente culinario, considero pertinente ir a las raíces del proceso de conformación de la actual cocina campesina antioqueña de la región cafetera. Originado en las fuentes indígena, española y africana, este proceso se materializó durante más de dos siglos de intercambio, aceptación y rechazo, en un conjunto de productos, preparaciones, sistemas de cocción, utensilios, creencias y restricciones que a mediados del siglo XIX estaban vigentes en toda la región.

Un inventario descriptivo nos permite señalar lo siguiente: los alimentos más importantes de la fuente indígena fueron: yuca, maíz, frijol, arracacha, mafafa, tomate, ají, ahuyama, cidra, vitoria, badea, guamo, ciruelo, piña, guayaba y zapote (dejamos de mencionar buen número de frutas y productos de alimentación aborigen, por no pertenecer a la zona que estamos observando). En lo referente a la técnica, bastaría destacar la apropiación que el indígena hizo de la guadua y la totuma, convirtiéndolas en “materia prima” de la casi totalidad de sus accesorios y recipientes culinarios, y elemento estructural básico de sus casas, puentes, cercos, muebles y escaleras. Igual mención merecen sus técnicas de alfarería y cestería (aún vigentes como artesanías en algunos sectores campesinos) y finalmente no olvidemos su aporte culinario, para el cual basta mencionar: arepas, tamales, mazamorra, chichas, bollos y claros. En lo referente a la fuente española recordemos productos como zanahoria, arveja, habichuela, cebolla, lenteja, ajo, naranja, limón, mango, anís, pimienta y canela. Además de aquellos animales que se involucraron a la culinaria indígena, a saber: vaca, cerdo y gallina, con ellos también aparecen nuevos sistemas de cocción (frito y estofado), y estofado y en cuanto a accesorios vale mencionar: cuchillos, tenedores, cucharas, embudos, cedazos, pailas, sartenes, lo cual significa la presencia del hierro, el cobre, el cristal y la porcelana. Aportan los españoles hábitos y costumbres (rezos, ayunos, horarios y modales). Finalmente, y sin haber medido su importancia, trajeron lo que en su momento no era para ellos más que “otra mercancía”: la etnia negra, de cuyo aporte a la cultura antioqueña faltan palabras, o mejor, faltan estudios. En términos culinarios el hombre africano vino con la caña de azúcar, el plátano y su excelente sazón.

La cocina cafetera de hoy se beneficia de las ventajas de una infraestructura de servicios moderna, gracias a la cual el agua corriente y la electricidad irrumpen en este “taller”, generando cambios en la conceptualización del tiempo y de las operaciones de trabajo. Es así como, sin desaparecer totalmente el fogón de leña se reemplaza por la estufa eléctrica, en tanto que la tinaja de agua fresca ha de ceder el campo al chorro permanente, próximo para cualquier labor que se requiera. En cuanto al conjunto de utensilios, éste se configura en un mezcla de lo tradicional y lo moderno, es decir, continúan presentes

muchos de aquellos recipientes e instrumentos de la fuente indígena, pero de manera más frecuente y numerosa se utilizan los de peltre, hierro, aluminio, loza y plástico. Surgen igualmente elementos de trascendental importancia: por una parte, la máquina de moler y la olla de presión; por otra, la nevera y la licuadora, que revolucionan las actividades culinarias, no sólo por el ahorro de tiempo y energía, sino por los cambios en los sistemas de conservación y la simplificación manual de numerosas operaciones que antaño exigían laboriosa función. Estos cuatro elementos, agregados a la electricidad y el agua, han comenzado a “colonizar” paulatinamente la cocina campesina cafetera a partir de los años setenta, influyendo en la desaparición o el abandono de pilones, morteros, molinillos, cuyabras, callanas, bateas y mecedores, los cuales hoy aparecen como artículos decorativos en las casas de las grandes fincas.

Presentadas las fuentes de la cocina campesina y el resultado de su proceso de apropiación de productos y tecnologías, veamos el influjo de éstos y del mundo culinario en el contexto de las relaciones sociales. Partiendo del principio de la cocina como taller artesanal de producción, es necesario recordar el papel que desempeña la estructura familiar antioqueña, la cual, dentro de su caracterización patriarcal y de acentuado corte machista, asigna el oficio culinario a la mujer.

En síntesis, los oficios domésticos se consideran propios de las mujeres, mientras los trabajos agrícolas, salvo la recolección de la cosecha, se estiman propios de los hombres. Obviamente ésta no es la regla en la gran hacienda cafetera, donde existen variaciones sustanciales. No se trata allí del trabajo en familia efectuado por mujeres. Aparecen dos modalidades como las más frecuentes. Primera, se delega el oficio en la denominada mayordomía, es decir, se asignan las correspondientes funciones a la esposa del administrador de la hacienda. Segunda, se contratan de manera fija una o varias mujeres.

“Fuera los hombres de la cocina” es el grito materno, diario y permanente.... Pero lógicamente la orden no se cumple, y la razón es simple: independientemente de la cultura que se analice, posee la cocina, desde tiempos inmemoriales, la cualidad intrínseca de reunir a la gente. Comer y conversar se ligan en una alianza universal. Seguramente el secreto y el magnetismo de la cocina radica en lo que allí se produce, cuyas formas, colores y aromas son agentes innatos de la motivación verbal. En la pequeña y mediana finca cafetera, cuando existen comedor y salón, éstos se utilizan pocas veces. La costumbre es desayunar, almorzar y comer en la cocina. De igual forma, es el lugar apropiado para recibir a la vecina, al compadre, al cura o al técnico de la Federación de Cafeteros, lo cual hace que allí sea más frecuente el coloquio.

Es tal vez en la cocina de finca donde nace gran parte del recetario regional, apoyado en una “característica economía doméstica” que no permite el despilfarro y exige la máxima y óptima utilización de todo cuanto esté a su alcance. Allí nada se pierde, y las mezclas de productos vegetales y animales son transformadas en múltiples recetas. Se fusionan las “mañas” culinarias españolas, indígenas y africanas.

Aparece la materia grasa por excelencia: la manteca... Y con ella, aquel sistema de cocción que revoluciona la cocina antioqueña por su capacidad de transformar sabor y forma de tal manera que son pocos los productos alimenticios antioqueños que se salvan actualmente de su contacto. Igualmente, es ésta la cocina donde tripas, menudencias, espinazos, pezuñas, orejas, trompas, colas, ubre, mondongos y tamales tendrán -unas más, otras menos -su debida preparación.

En cuanto a la minuta diaria, su calidad y cantidad dependen de los ingresos. Su composición es simple, invariable y poco numerosa. Para pobres y ricos el día comienza con los llamados "tragos", valga decir con una taza de café en aguapanela. Posteriormente vendrá el desayuno, que indistintamente consiste en café o chocolate acompañados de gran arepa. A la hora del almuerzo, el tradicional sancocho; y finalmente, para la oración (por la noche), algo tan obligado como el rezo: los irremplazables frijoles. Pero existe otra cocina, aquella de las ocasiones especiales (matrimonios, aniversario de bodas, regreso del servicio militar, visita del cura), en las cuales sale a relucir no propiamente el recetario cotidiano, sino aquél opíparo y de acendrado esmero en su preparación. Es la cocina de succulentos sudados de postas, albondigones, muchachos rellenos y sobrebarriga. Es la cocina de las veinte o más clases de sopas, aquella donde salen a relucir chicharrones, costilla, gallinas enjalmadas en polvo de bizcocho, frutas en almíbar, parva amasada con genuina mantequilla.

Vemos cómo la identidad cultural del hombre cafetero se apoya en aquéllo que hemos denominado cocina campesina y que acertadamente Jean - François Revel define como "cocina del terruño, del mercado, que aprovecha los productos de la región y de la temporada, en estrecha relación con la naturaleza, la cual se apoya en un conocimiento ancestral, transmitido por las vías inconscientes de la imitación y la costumbre, aplicando pacientemente procedimientos de cocción ya ensayados y asociados con ciertos instrumentos de cocina, fijados por la tradición".

LAS FRUTAS: RADIOGRAFÍAS DEL SABOR CULINARIO NACIONAL

Cuando se viaja por cualquier país del mundo, la manera más fácil de conocer su riqueza de producción agraria y su potencial culinario, consiste en observar el mercado popular del lugar que visitamos. Un país cuyo escudo nacional posee un símbolo como el cuerno de la abundancia, donde las frutas salen de él como

salen los dados de la mano del tahr, y cuya campaña internacional de promoción turística se apoya en afiches multicolores de innumerables frutos, obviamente asegura ser un país con frutas.

Estemos de acuerdo o no con el precio actual de las frutas en Colombia o con sus sistemas de distribución y mercadeo, debemos reconocer que en este país la riqueza en frutas es contundente. Sin pretensiones de especialista (lejos estamos de ser economistas agrarios), es nuestra intención comentar brevemente sobre aquello que en el lenguaje de las amas de casa, ellas denominan "el frutero"; el cual en nuestro medio permite confeccionarse con más de 120 frutas diferentes, sin contar las múltiples variedades por especies. Afortunadamente, la existencia de estudios y estudiosos del frutero colombiano es representativa y ello nos permite hablar con cierta solvencia. Basta recordar los comentarios históricos y humorísticos de Germán Arciniegas para garantizar una muestra mínima pero importante de lo que el humanismo académico ha dedicado a este tema. De igual manera, investigaciones como las de Victor Manuel Patiño, Joaquín Antonio Uribe, Eugenio Alzate nos aseguran una observación científica y depurada. Poetas y pintores también han hecho otro tanto, sin embargo, la importancia sociocultural y por ende culinaria pasa aún tan inadvertida, como pasa muchas veces la semilla de la guanabana cuando se esconde en el bocado de su pulpa. Veamos: evidentemente Colombia posee una extensa gama de frutas, pero carece de una planificación para su cultivo, vale decir, que si nuestra agricultura intensiva de frutales apenas se asoma en los mercados internacionales, no acontece igual fenómeno con el mercado interno, el cual se apoya primordialmente en la existencia de frutales espontáneos propios de fincas, solares y baldíos, o a mínimas extensiones de cultivo, generando a la vez una población de consumidores cuya mentalidad es conforme a las leyes de la oferta y la demanda pero que desconoce - en su gran mayoría - épocas de cosecha, beneficios nutricionales y propiedades culinarias. Lo anterior no significa que los colombianos no coman frutas y menos que no las sepan preparar. Se trata, más bien, de aseverar que si teniendo lo que tenemos, preparamos lo que comemos, ¿cómo sería nuestra economía y por consiguiente nuestra cocina, con una tecnología de cultivos como la de Israel? Bajémonos de la nube y comentemos la cocina colombiana, resultado de múltiples cocinas regionales, ha sabido aprovechar las frutas vernáculas y aquellas importadas para confeccionar todo tipo de recetas. Partiendo de las chichas de fruta de la época precolombina, hasta los actuales flanes y pudines, la culinaria criolla presenta una gama de preparaciones a base de fruta que bien envidiarían los hijos de David. Empecemos por mencionar el manjar de los manjares criollos... su majestad el bocadillo, pasemos al dulce de motas de guanabana, continuemos con el almibar de mamey, la jalea del árbol del pan, la vitoria calada, el dulce de moras, el de tomate de árbol, los helados de zapote, lulo y curuba, amén de las delicias de la piña en todas sus versiones; muestra mínima de postres que desearía tener en su carta el más sofisticado restaurante europeo. Así pues, igual a la amplia variedad de recetas que

en la cocina universal se preparan a base de frutas, la cocina colombiana permite realizar mermeladas, jaleas, postres, tortas, granizados, espejuelos, flanes, helados y jugos con un listado de frutos propios al paraíso terrenal.

Para ratificar lo anterior, salgamos imaginariamente hacia el mercado llevando dos grandes canastos con el fin de poner, en uno, nuestra fruta tropical, y en el otro la foránea aclimatada. He aquí el resultado: en el primero cargaremos mamey, guayaba, anón, guanabana, zapote, aguacate, chirimoya, papaya, curuba, pitaya, caimito, granadilla, algarrobo, badea, guamo, lulo, madroño, borojó, nispero, chontaduro, breva, maracuyá, ciruela, uchucas, coco y piña. El segundo canasto lo llenaríamos con manzanas, peras, duraznos, ciruelas claudias, fresas, cerezas, frambuesas, moras, tamarindo, mango, banano, mamoncillo, melón, naranja, limón, mandarina y uvas. Seguramente hemos omitido en tan breves listados frutas de suma importancia; sin embargo, a primera vista la selección de canasto se hace difícil, pues las resultantes culinarias que permiten las frutas que los componen, harían dudar al más experimentado chef-repostero o a la más acuciosa ama de casa. De otra parte, muchos lectores opinarán que estamos equivocados por la simple clasificación bajo los rubros de "frutas tropicales" y "frutas foráneas", pero la verdad sea dicha, aún hoy, historiadores y pomólogos discuten sobre el origen y procedencia de muchos de los productos enunciados.

Difícil concebir una historia de nuestra cocina sin el aporte de las frutas; benévolo grupo de la naturaleza que escasamente encuentra un detractor, pues ellas constituyen sin lugar a dudas, con su encanto de textura, forma, color, aroma y sabor la más primigenia síntesis de las bondades que en todo orden nos otorga mamá natura.

RESTAURANTES: MUESTREN LA COCINA

En Bélgica, en la provincia de Brabant, existe un pequeño y lujoso hotel cuyo diseño arquitectónico llama la atención, pues el cliente antes de llegar a su entrada principal, necesariamente se ve obligado a circular a través de un rotunda de vidrio en cuyo interior se encuentra la cocina. Es decir, dicho hotel exhibe orgullosamente sus equipos y su personal en plena acción, constituyéndose ollas y gorros en la fachada y gancho de venta de tan excelente sitio.

De igual forma, en la ciudad de San Francisco, existe un refinado restaurante italiano llamado "Ciao" cuyo comedor está concebido alrededor de la cocina, vale decir, los clientes logran ver cómo y quién elabora su pedido.

No cabe duda de que las cocinas de los restaurantes son la espina dorsal del espacio culinario profesionalizado; sin embargo, necesario es reconocer que en nuestro medio, una de las características de este espacio culinario -muchas veces complejo y difícil de estructurar- es la no adecuación de la arquitectura existente al fin que se le exige posteriormente. Son frecuentes en este sentido las cocinas que ocupan la planta inferior a la del comedor con los consiguientes problemas de acceso y conexión, o algunas veces situándose en patios cubiertos de manera improvisada. La verdad sea dicha: un restaurante es ante todo una empresa comercial y por consiguiente se instala donde la demanda lo requiere, siendo ésto razón contundente para que muchas veces se presente improvisación y deficiencia en el área de cocina.

Es un hecho que existen múltiples y variadas explotaciones comerciales en las cuales la cocina cumple la función de "espina dorsal" del negocio, encontrándose a la vista de la clientela. Es el caso de los autoservicios, cafeterías y restaurantes industriales, pero paradójicamente es difícil encontrar el restaurante de categoría que se ufane de mostrar su centro principal de operaciones. En verdad es una lástima privar de exhibición ollas, pailas, sartenes, peroles, cucharones, espetones, morteros, chefs y pinches de cocina en plena acción culinaria, y más aún cuando se ha invertido en una dotación de equipo profesional cuya presentación y acabado merecen mostrarse. No pretendo decir que todo restaurante debe estar en condiciones de mostrar su cocina. Sugiero -para aquéllos que puedan hacerlo- el que se rescate el valor y la función de dicha área y de su parafernalia, pues se trata la mayoría de las veces de un hermoso taller artesanal cuyos accesorios y artefactos pueden llegar a constituirse en vitrina de venta. Fácil es reconocer el éxito y la motivación de consumo que logran las ventas de asados o estaderos con cocina de leña a la vista, en las carreteras del oriente o el suroeste antioqueño, y ésto sencillamente porque el cliente tiene la posibilidad de observar lo que le están preparando. Más aún, nadie puede negar el embeleco que causa en la clientela de un restaurante de categoría, la llamada "cuisine flambé" la cual indudablemente exige el lucimiento de un buen equipo y la habilidad de un buen maitre.

Propietarios de restaurantes: ¡muestran su cocina! Algunos dirán que es un reto difícil de asumir, pero estoy seguro, aportará más ventajas que desventajas.

TINTA SOBRE EL TINTO

¡Café! ¡Café! Siempre hablamos del café: de su producción, de su precio, su grano, su calidad, sus pestes, sus exportaciones, sus cultivadores, su federación y en fin, poco, muy poco se dice de la bebida que con él hacemos y que escuetamente llamamos TINTO. La verdad sea dicha: a excepción de las propagandas y los “slogans” publicitarios, pocas son las reflexiones sobre el tinto, causa por la cual hacemos este comentario a manera de apología, pues desde el momento mismo que el arbusto sagrado de Abisinia se impone en el consumo europeo (mitad del siglo XVIII), desde ese mismo momento aparecen sus detractores. Basta con leer a Balzac, quien en su “Tratado de los Excitantes Modernos”, convierte al lector en enemigo del tinto. No menos mordaces son las actuales campañas internacionales que han llegado a calificar el tinto como auténtica droga en el sentido más letal de la palabra.

Sin ser un consumidor empedernido, soy un defensor neto del brebaje, es decir, pertenezco al grupo de aduladores de tan genial bebida. Mi posición no busca defender sus cualidades nutritivas. Mi posición es señalar cómo el tinto se ha convertido en un elemento formal de nuestras relaciones sociales, en un rasgo de nuestra cultura cotidiana, en algo así como un ritual con características de placer social en donde se manifiesta un hedonismo colectivo, independientemente de ingresos y de clase. No en vano, en nuestro medio el encuentro fortuito de dos amigos se celebra tomando tinto. La pregunta más amable que se le hace a un desconocido en espera de algo o alguien es ¿desea un tinto? La más modesta de las peticiones limosneras se reduce a “socórrame para tomar un tinto”. En suma, guardando las debidas proporciones, tomar tinto en Colombia es algo tan protocolario como la ceremonia del “kaiseki” en el Japón. Si bien nosotros no acostumbramos atuendos especiales, cojines, vajilla y música especial para el evento, ello no significa que quienes gozamos de esta adicción, olvidemos concientizar las innumerables circunstancias y condiciones que a diario se nos presentan para consumir tan oscura y aromática poción.

A sabiendas de que son muchas las oportunidades en que esta bebida se nos pone a “boca de jarro”, he aquí un mínimo glosario de buenos tintos:

- El primer tinto de la mañana (que en el campo llaman “tragos”)
- El tinto en la sala de espera, antes de una cita.
- El tinto durante la entrevista.
- El tinto después de clase.

- El tinto de una escampada por súbito aguacero.
- El tinto en el aeropuerto .
- El tinto durante el examen (cuando lo permiten)
- El tinto durante una varada de carretera.
- El tinto sin afán y con periódico.
- El tinto después de almuerzo.

Vemos pues que a pesar de los detractores y las campañas difamadoras el tinto es en nuestro medio una verdadera institución y de todos es bien sabido el papel que cumple como imagen de empresa y vehículo de relaciones públicas. Un buen tinto es un ofrecimiento tácito en toda gran compañía o en el desarrollo del más pequeño de los negocios; pero si por casualidad la calidad de este ofrecimiento es nefasta, los activos de la gran empresa no desagraviarán tan mal detalle, y el pequeño negocio arriesga irse a pique. He aquí una simple receta cuya preparación puede realizarse de múltiples maneras, pero su resultado final no es sino uno. Que se prepare en perol o cafetera italiana, con colador de trapo o papel filtro, con esencias o sin ellas, son todas condiciones mínimas y aleatorias. Lo importante es que sepa bueno, pues nada más maluco que un tinto mal hecho.

El tinto es hoy una bebida universal y en los ámbitos internacionales y diplomáticos tiene bien ganado su lugar. Imposible encontrar hoy día un menú de restaurante fino que no cierre su propuesta gastronómica con el paradójico manjar de Etiopía. Lo anterior me obliga a hacer un cordial llamado de atención a nuestros restaurantes, con el fin de que pongan el mayor empeño en la calidad y servicio de tan importante detalle, pues insisto: un mal tinto borra de nuestra memoria gustativa la calidad de una buena sopa, carne o pescado.

Qué importante sería que en cada restaurante de este país -el país del mejor café suave del mundo- existiese un personaje como José Ignacio Sáenz Barrera, aquel indómito que fascinó al dictador del "Otoño del Patriarca" no sólo por su capacidad de conocer el sexo de los mariscos, sino por su habilidad para preparar el tinto de setenta y dos maneras diferentes...

ZAPATERO A TUS ZAPATOS**

A PROPÓSITO DE UN LIBRO DE COCINA COSTEÑA

Con la cocina pasa algo semejante que con la sexualidad... las dos son asuntos cotidianos de las cuales todo el mundo sabe y puede opinar, pero cuando se trata de hacer libros con el fin de enseñar sobre estos temas, el asunto exige comprobada especialización.

Da grima que un tema como el de la cocina costeña haya sido despachado tan superficialmente. Me explico: un libro de cocina se convirtió en un pobre y mal tratado recetario departamental, siendo este aspecto su mayor defecto. La costa Colombiana es ante todo un área cultural con un conjunto de manifestaciones en la vida diaria de sus pobladores, en donde la frontera territorial no tiene ingerencia importante en los eventuales cambios gustativos de una receta, entre un departamento y otro. La cocina costeña posee en general un conjunto de productos tales como: plátano, yuca, pescado, ñame y arroz, los cuales constituyen una mínima muestra de un inventario alimenticio cuya aceptación está absolutamente generalizada y sus variaciones, bien porque sea frito, bien porque sea guisado, no le otorgan a una receta el lugar preciso de su nacimiento. No es osado afirmar, y ésto lo hacemos sin ánimo de discusión regionalista, que la más rica y succulenta cocina del territorio colombiano, es la cocina costeña. El libro "De la Costa con Sabor" tiene como único reconocimiento, el ser una recopilación de recetas populares, pero infortunadamente el acumulado de desaciertos es contundente y merece detallarse. Vamos por partes:

1) Un libro de cocina, por sencillo que desee presentarse, exige un mínimo de estructuración en lo referente a sus datos técnicos, es decir, que la presentación de las recetas debe cumplir con otorgar claridad en lo concerniente a ingredientes, cantidades, tiempos de cocción, número de comensales y por sobre todo en lo referente al paso a paso del procedimiento para confeccionar la receta. En el libro de Margarita Cepeda Torres, ésto brilla por su ausencia y el resultado da la sensación de un libro de "cocina rápida", escrito además con gran rapidez.

2) En el afán de adjudicar unas recetas para un departamento y otras para otro, el análisis cultural de la cocina queda omitido. Aunque la autora se esfuerza por hacer una presentación de tipo socio-cultural a cada departamento, los datos culinarios que refiere en la caracterización de cada una de las cocinas desaparecen por completo. Es así como de la cocina Guajira nos comenta sobre el consumo de culebra, iguana y armadillo, pero las recetas indígenas con estos animales no aparecen y el recetario guajiro se limita a cuatro preparaciones diferentes de chivo, una de conejo, y dos preparaciones más, una

de aletas de tiburón y otra de un cuajado de camarones. En el caso del departamento del Magdalena, la autora advierte sobre la “despensa de peces” (sic) de la cocina samaria. Sin embargo, sólo nos entrega tres recetas con sábalo, una de sierra y una de trucha bocachico, mojarra, pargo y tantos más van a parar a las redes del olvido. En cuanto a las cocinas de Córdoba y Cesar, departamentos ganaderos por antonomasia, la autora destaca acertadamente estas dos secciones como las auténticas poseedoras de la “cocina del suero”, pero las recetas propias a la vaquería criolla no aparecen, dando la sensación que los platos de criadillas, riñones, hígado, lengua y tantas otras especialidades de estas cocinas, confeccionadas con las carnes magras del ganado se dispersan de igual manera a como éste hace, cuando el bajo o el monte le permiten. Al tratar la cocina del Atlántico y por supuesto la de Barranquilla, la autora enriquece numéricamente su inventario de recetas y el lector desprevenido queda convencido que esta región del país y su capital son la meca de la culinaria costeña. Sabemos que cantidad no significa calidad, por eso no deja de aparecer sesgado que mientras a su tierra de crianza le dedica veintidós recetas, al archipiélago de San Andrés y Providencia sólo le rescata cinco, y aunque no olvida relacionar el sabroso Rondón, la exagerada simplificación de su preparación lo convierte en algo tan sencillo como preparar una simple limonada ... y la cosa no es así.

3) Todo libro de cocina debe ser ante todo sugestivo, por lo tanto, ante los altos costos para tener fotografías a color que ilustren recetas o capítulos, éstas pueden reemplazarse con recursos de creatividad en la diagramación e ilustración. En el caso de este libro el asunto es nefasto. No nos oponemos al humor y mucho menos al género de la caricatura, pero lo presentado en este trabajo es totalmente anticulinario, pues sin excepción, en todas las recetas la caricatura se apodera del espacio y la receta pasa a un plano secundario, causa por la cual la explicación de su preparación es siempre escueta. En otras palabras más parece un libro de caricaturas alrededor de la cocina, que un libro de cocina apoyado en la caricatura.

Es deplorable entonces el resultado de este libro, el cual pudo haber sido un verdadero “potosí gastronómico” si se hubiese hecho al menos con un poco de rigurosidad investigativa. Recordemos una vez más lo expuesto en reseñas anteriores sobre este mismo tema: la cocina es historia, sociología, lingüística, medicina y en general un verdadero aglutinador de las disciplinas sociales que permite considerarla como uno de los agentes más importantes de la identidad regional, al momento que un investigador social aborda un extenso territorio geográfico. “De la Costa con Sabor” pudo haber sido mucho más explícito, sobre todo entendiéndose que los recetarios regionales se hacen también para ser conocidos en otras latitudes. Tal vez faltó ese condimento periodístico que la autora posee, para contar al lector dónde, cómo y por qué consiguió tal o cual receta. En sus primeras páginas algo se advertía de esto, pues se dice que el libro es el resultado

de andanzas y avatares periodísticos por toda la comarca costeña, y por lo tanto, se inicia su lectura con gran expectativa. Infortunadamente y usando un término netamente culinario, este libro no cuajó.

Margarita Cepeda Torres no es actriz, cantante o personaje de reconocida fama internacional. Es sencillamente una buena periodista conocida por sus corresponsalías en un noticiero nacional de televisión. De un tiempo para acá, tanto en el país como en el extranjero, todo aquél que goza de audiencia y fama popular se siente autorizado para escribir "su libro de cocina". Moda delicada y totalmente equivocada.

APUNTES SOBRE LITERATURA GASTRONÓMICA

La gran diferencia entre los pueblos con escritura y aquéllos que no la tienen es la manera como cada uno ha conservado su legado histórico. Los primeros lo hacen en documentos, los segundos en la palabra, o mejor, en la llamada tradición oral. Desde el momento en que el hombre empezó a simbolizar a partir de grafismos hasta lograr una concreción de signos que en su conjunto constituyeron un lenguaje visual, desde ese momento, la forma de transmitir el conocimiento dio un paso fundamental. Ideas, hechos, leyes y costumbres comenzaron a ser escritas y a ello no fue ajeno lo más sutil de la vida cotidiana: la cocina.

Desde antes de la era cristiana, se guarda la costumbre de "apuntar" cómo hacer y cómo transformar tal o cual producto; valga decir, desde antes de Cristo todo aquéllo que agrada al paladar del hombre, ha merecido el pedido de su receta. Fácil es imaginar cómo aquella clase privilegiada de letrados y escribanos, chinos, fenicios, griegos y romanos, se valieron unos de bambú, papiro y madera, otros de piedra, cuero o papel, para reseñar sin riesgo a equivocarse, aquéllo que hoy conocemos como queso, cerveza, pan y vino, recetas tan legendarias como su civilización de origen.

Apoyados en Luis Bettónica y François Revel, acuciosos investigadores de la historia escrita de la gastronomía, veamos algunos datos que reafirman nuestras líneas anteriores. Los expertos no se ponen de acuerdo para decir cuál es la publicación culinaria más antigua. Sabido es sí, que como otros tantos temas, éste de la cocina fue caligrafiado por los siglos de los siglos mucho antes de aparecer la imprenta, y a consecuencia de ello, numerosos incunables reposan hoy en bibliotecas nacionales, conventuales y en anaqueles de sofisticados coleccionistas. Parece ser que el tratadista más antiguo del tema fue Arquestratos, poeta de la mesa y de cuyos trabajos poco o nada se conoce, con excepción de las recopilaciones hechas por Ateneo. Sin lugar a dudas el trabajo culinario de mayor prestigio en la antigüedad es el de Apicio, célebre gourmet romano de los tiempos de Tiberio, quien en el más depurado latín escribió

su obra *"De Re Coquinaria"*. A principios de la Edad Media la proliferación de libros culinarios es contundente. Se destacan inicialmente, de una parte, aquel trabajo del catalán Pere Felip, distinguido artesano de cocina quien trabajó en los fogones del rey Eduardo II de Inglaterra, y de cuyo tratado *"El Libre de Sent Sovi"* se conservan manuscritos en las universidades de Valencia y Barcelona. De otra parte hay quienes sostienen que el libro más importante de la época fue el titulado por su autor *"El Libre de Doctrina per a ben servir, de tallar y del Art de Coch"*, escrito por Ruperto de Nola, cocinero de Alfonso V el Magnánimo. La obra fue escrita originalmente en Catalán y se supone que su primera edición se hizo en Toledo en 1477, apareciendo en 1515 traducida al castellano bajo el título de *"Libro de guisados, manjares, potajes"*, cuyas repetidas ediciones superaron durante mucho tiempo aquéllas de El Quijote. Como los ejemplos anteriores, el listado de publicaciones culinarias se multiplica de siglo a siglo y las especializaciones no se hacen esperar. Aparecen libros sobre bizcochería, conservas, pastelería y hasta temas como el de Enrique de Aragón, quien escribió *"El Arte Cisorio o de cortar con el cuchillo"*... en una época en que éste era una herramienta de todos los días para todos los hombres. A mediados del siglo XVIII cocinar es un oficio reconocido profesionalmente en Francia, y es en este país donde se inicia según lo afirma Luis Bettónica la figura del escritor gastronómico a quien él mismo define así: "autor que escribe sobre cocina no simplemente de una manera técnica, sino también literaria, histórica y crítica, hasta podríamos decir que didáctica para el aficionado a la buena mesa". Vemos pues cómo para esta época no es necesario ser cocinero para escribir con autoridad sobre cocina. Surgen así personajes como Alejandro Grimod de la Reyniere, autor de *"Almanaque para Gourmands"* y también del afamado *"Manual de Anfitriones, guía de Golosos"* ambas obras escritas a finales del siglo XVIII y que aun hoy continúan vigentes. Contemporáneo a La Reyniere es el famoso Antelmo Brillat-Savarin, cuyo trabajo *"La Fisiología del gusto"* es referencia obligada para todo aquél que investigue por el mundo de la cocina. De Brillat-Savarin es aquel aforismo clásico que dice: "más contribuye a la felicidad del género humano la invención de una vianda nueva, que el descubrimiento de una estrella". Pero ingenuo sería de nuestra parte no reconocer que la gran fuerza que hoy posee la cocina en el ámbito cultural mundial, se debe a la influencia de un hombre que antes que cocinero, merece reconocimientos como gran pintor, ensayista y diplomático: Antoine Careme. Careme sobrepasa en méritos a cualquiera de los autores anteriores, reconociéndosele hoy como un verdadero genio de la culinaria, gestor de la fama actual de la cocina francesa y padre intelectual de la denominada "Cocina Internacional". Su hoja de vida es impecable y lujosa; para la muestra un botón: cocinero personal del príncipe de Talleyrand, director de cocina del emperador de Austria, director de cocina del Zar Alejandro y Chef principal del Barón Rotchschild. Uno de sus biógrafos - Néstor Luján - dice de él: "Careme fue uno de los escritores más prolíferos de su siglo; sólo Chateaubriand y quizás Lamartine, pueden comparársele en caudal de páginas". Y

la verdad es que escribió de tal manera y calidad, que la gran camada de cocineros de fama internacional que ha dado Francia (Escoffier, Dubois, Pellaprat, Dumont, Lespine, Falcoz, Boucuse) coinciden todos en afirmar estar lejanos al saber del "Rey Cocinero"; pero orgullosos al mismo tiempo de ser los sucesores de oficio, del más grande genio de los hornos.

Lo escrito en todos los libros de esta apretada reseña histórica de la literatura gastronómica, rebasa en cada uno de ellos el tema meramente culinario, para constituirse en perfectos ensayos de sociología, filosofía, historia, botánica y medicina. Aquellos libros de cocina son hoy documentos importantes para los investigadores de la sociedad y la cultura. Así, estos legendarios cocineros y sus recetarios conforman una parte importante para la comprensión de la sensibilidad de los pueblos en la épocas en que ellos los vivieron. Gracias a ellos logramos conocer las costumbres manducatorias de las diferentes clases sociales, así como las virtudes afrodisíacas, terapéuticas y propiciatorias que ellas otorgaban a sus alimentos.

PIE DE PAGINAS

(1) Jean Francois Revel "Un Festín en palabras" Historia de la Gastronomía europea. Editorial Tusquets. Barcelona, 1981.

(*) Sangrero: cocinero de arriería.

** Este artículo fué escrito en calidad de reseña para el Boletín Bibliográfico del Banco de la República; a propósito de la publicación del libro de cocina titulado "De la Costa con Sabor", escrito por la periodista barranquillera Margarita Cepeda Torres.