



En torno a un plato de comida: Aproximaciones al mundo de la comida y el comer

*Marisela Hernández**

Resumen

Las páginas que siguen constituyen un intento por detenerse ante un rico objeto cotidiano: un plato de comida, para dar cuenta de las formas y significados que irradian hacia y desde él. Es decir, un intento por interpretar las atmósferas que contienen y trascienden al plato en sí: alimentos, cubiertos y manteles; manos y rostros; colores, texturas y sonidos; fríos y calores; cocinas, mesas y sillas; sabores y aromas; recuerdos, agrados y náuseas; modas y modales. Se pretende reivindicar el gusto como esfera donde tienen lugar tanto reflexiones como apreciaciones estéticas y actuaciones éticas, de acuerdo con la etimología compartida de *saber y sabor*: conocimiento breve y luminoso; y de la noción ética y estética de *buen gusto*.

Palabras clave: Sentido del gusto, estética y comida, comida.

* Departamento de Ciencia y Tecnología del Comportamiento. Universidad Simón Bolívar, Caracas, Venezuela. E-mail: mhernand@usb.ve

Around a Plate of Food Approaching the World of Food and Eating

Abstract

The following pages represent an attempt to stop and take stock of a rich object from daily life: a plate of food, in order to appreciate the forms and meanings that radiate from and towards it. It is an attempt to interpret the atmospheres that contain and transcend the dish itself: food, tableware and cloths; hands and faces; colors, textures and sounds; cold and heat; kitchens, tables and chairs; flavors and aromas; memories; pleasures and nauseas; fashions and manners. It is also an attempt to vindicate taste as a sphere where reflections as well as aesthetic appreciations and ethical actions take place, according to the shared etymology of *wisdom* and *flavor* (*saber y sabor*): brief and luminous knowledge of the aesthetic and ethical notion of *good taste*.

Key words: Sense of taste, aesthetics and food.

El propósito de este escrito es dar cuenta de un plato de comida como mundo simbólico, es decir como encarnación de sentidos, como confluencia de figuras o formas sensibles y significados o afectos; como el encuentro entre objetos atendidos y subjetividades atravesadas. Un plato de comida hace presente personas, épocas y lugares; materializa y evoca imágenes y sensaciones; condensa emociones y sentimientos bonitos y feos, acerca o aleja cocineros y comensales.

Un símbolo es posible desde una subjetividad que se deja atravesar por los sentidos y los afectos (Cadenas, 1979), que se mantiene viva, en constante movimiento hacia el Otro (sea objeto o sujeto). El *sujeto atravesado* se opone al Yo que desde su arrogancia se supone centro del mundo y desde su pretensión de objetividad se distancia del Otro al que intenta controlar negándole vida, encerrándolo en un concepto. Un concepto es un símbolo muerto, pues no acepta sentidos cambiantes sino un solo significado, definido como correcto. La moral que acompaña esta posición pone bajo sospecha el saber y la ética que se inspiran en el mundo de la afectividad.

El objeto-símbolo, llámese figura, forma o apariencia; recobra vida, es *atendido* por un sujeto (Bachelard, 1986) que se detiene ante él para olerlo y

saborearlo, para mirarlo y escucharlo sin prisas, para acariciarlo; en fin, para dejarle hablar en sus propios términos. Centrarse en un plato de comida, en lo que muestra y significa, supone una reivindicación de lo *objetual* (Zubiri, 1992): un objeto, de los más simples y dados por sentado, uno de nuestros lugares-comunes más comunes y no por ello menos significativo, pasa a estar en el centro de procesos de interpretación o de búsqueda de sentidos. Nos detenemos ante un plato servido para reparar en sus detalles: lo que contiene, las manos que lo elaboran y sirven, los objetos que lo acompañan, el lugar donde se coloca; el comensal que lo aprecia, aborrece o simplemente lo engulle sin pena ni gloria. Trataremos de recordar desde cuándo y desde dónde vienen utensilios y alimentos, modales y mobiliario.

Un plato es una especie de *Trinidad* mundana: es a la vez alimento, cocinero y comensal. No puede faltar ninguno de los tres. El alimento, biológico y universal, pasa por manos que lo transforman y por paladares que lo saborean; sólo así puede llamarse comida; algo particular, familiar. Y quizás por intuir que encarna sentimientos nobles procedemos a comerla, es decir a introducirla en la intimidad de nuestra boca, a integrarla a nuestro cuerpo en un gesto de confianza que espera bienestar y vida (aunque puede terminar en indigestión). “Barriga llena, corazón contento”, afirma la sabiduría popular.

“La comida siempre es precisa” (Vegas, 2001:24) resume tradiciones y cambios, alegrías y descontentos, ilusiones, indiferencias, rutinas y acontecimientos. Cuando la gente exige concreción ante un asunto que suena abstracto, inimaginable, pregunta “¿con qué se come eso?” Y una prueba infalible de autoría es “encontrarle con las manos en la masa”.

Frente a un plato de comida tratamos de desarrollar una tarea hermenéutica, pues lo abordamos como una obra (Gadamer, 1977) o documento (Brillat-Savarin, 1825/1999) ante el cual nos detenemos con interés y respeto para describirlo, haciendo preguntas y arriesgando respuestas acerca de sus sentidos, de sus resonancias entre sus formas y nosotros (Ricoeur, 2000). Nos dejamos seducir por él, por lo que nos dice; le prestamos atención tanto a él como a nosotros y a otras personas que lo presencian y lo narran; estamos pendientes de nuestras propias sensaciones y significados mientras conversamos, observamos, cocinamos y comemos en casas propias y ajenas, al tiempo que leemos textos que sospechamos vinculados con el tema.

Para complacer a aquellos lectores que, con sobrado derecho exigen precisiones metodológicas, diremos que las actividades indicadas en el párrafo anterior se concretaron en seis largas y caseras entrevistas llevadas a cabo a manera de conversaciones: cuatro de ellas discurrieron en grupos familiares y dos son individuales; todas fueron grabadas y transcritas y se acompañan de notas de observación participante. También tomamos notas en otras cuatro cocinas y comidas y disponemos de 26 narraciones breves,

escritas por nuestros estudiantes como amable respuesta a la solicitud de describir un objeto, un lugar y una persona que asociaran con la comida. Y por supuesto que hemos registrado numerosos datos emergentes, no planeados: expresiones, conversaciones, imágenes. No todos los materiales recolectados-interpretados se presentan acá, pues rebasarían los límites de espacio; nuestros materiales aderezan selectivamente los distintos escritos que hemos realizado.

Un plato de comida es sedimento o destilado de varias acciones y cosas, particularmente de alimentos que se escogen y acarrear, se acarician y riñen mientras se cortan y sazonan; se contemplan y aspiran mientras se cuecen; se esperan con apetito, o con angustia si se teme por su ausencia. Por todo ello, él entra en la categoría de "objetos mimados (los cuales) ascienden a un nivel de realidad más elevado que los objetos indiferentes", convirtiéndose en hechizados y hechizantes (Bachelard, 1986:100 y 102). Dice Bachelard que ese mimo "teje lazos entre el pasado y el presente" y, diríamos nosotros, también entre las personas y los objetos: entre la abuela y el crujiente pollo con papas, entre la escuela y la polenta aguada o entre el padre y la lechosa. Y diríamos también que un plato de comida que se presente preparado con cariño y se coloca en una mesa que luce como ofrenda, puede hechizarlo a uno, no quedando otra opción que acercársele y finalmente, saborearlo.

Todos los objetos son dignos de atención (Cadenas, 1978), enunciado que Ponge refuerza al insistir en la minuciosa contemplación de las cosas, particularmente de las más simples; al pedir que "no sean lesionadas (...) que sean descritas desde su propio punto de vista (...) con un nuevo idioma que produzca el efecto de sorpresa y de novedad de los objetos sensoriales mismos" (1996:173). Si nos detenemos a describir un plato de comida, es decir a colocarlo ante nuestros sentidos para dar cuenta de sus detalles más interesantes (Ricoeur, 2000), intentando respetarlo y asumiendo a la vez nuestra intervención como dadores de sentido, vamos encontrando:

Mesas y Sillas

Los comensales solían (aún muchos lo hacen) comer contando con sus manos y su pan; estaban de pie, sentados en un banco o quicio, o en cuclillas. Se usaban también escudillas, cucharas y cuchillos colectivos, que iban a las manos y bocas de todos. La aparición del plato plano y los cubiertos individualizados marchó a la par con la exigencia de comer en una silla y con una mesa por delante. Dicen que los primeros cristianos fueron pioneros en reunirse alrededor de ella y en sacralizarla, por lo que quedó a la altura de la cintura, ocultando las partes *innobles* y exigiendo que las manos estuvieran visibles (Chatelet, 1985).

Los antiguos griegos y romanos comían recostados en cojines y sus esclavos literalmente ponían y quitaban la mesa (ponían y quitaban patas, tablas y manteles); seguramente de allí viene la expresión “poner la mesa”. (Brillat-Savarin, 1825/1999:301-303; Arribas-Jimeno, 2003:170).

La burguesía profundizó y democratizó la especialización del acto de comer: el comedor como espacio separado de la cocina se ubica en el siglo XIX para el común de los mortales incluyendo los de nuestro país (Duby y Aries, 1991; Lovera, 1999). Esta maniobra aleja de la vista y el olfato a los animales muertos, los tubérculos llenos de tierra, los trastos, aceites y faenas. Se separan también las tareas: la mujer dueña de casa, cuando puede, sale de la cocina y deja en ella a la cocinera de oficio. Apartarse de la visión al natural del alimento, impregnada de los sudores del campesino, el transportista y la cocinera, parece correr parejo en la moral burguesa-cristiana, a la disociación entre sexo y procreación, entre vida y muerte: los bebés comienzan a llegar colgados del pico de las cigüeñas y a los muertos ya no se les vela en casa. La moderna y “perfecta ama de casa” del siglo XX, vuelve a la cocina siempre y cuando sea una “cocina americana”, esa que ofrece garantías de higiene y tecnología, junto a recetarios que prometen hacerla protagonista de platos nutritivos y prácticos, es decir impregnados de ciencia y técnica.

Volviendo al siglo XIX, diremos que el comedor adquiere identidad funcional y decorativa: aparecen las vitrinas para guardar y mostrar vajillas, cristales y plata; las mesas se agrandan y refinan, las sillas se vuelven más confortables. Se colocan en las paredes naturalezas muertas, bodegones y Últimas Cenas. Tener un comedor así, burgués, se fue difundiendo como ideal y hoy día no reparamos en sus orígenes, pues ha llegado a ser algo normal, aunque casi no comamos en él o no nos alcance el dinero para tener uno (entonces lo anhelamos).

Cuentan que a la mesa se invitaba a los más cercanos y que en la Caracas colonial los recién conocidos llegaban hasta la sala (Duarte, 2001). Comer era un acto privado, sobre todo para las mujeres *decentes* (que llevaban una vida *privada* en muchos sentidos). La intimidad de la comida se mantenía en la casa de los padres de Isabel, hacia la primera mitad del siglo XX caraqueño, cuando “el sentar alguien a la mesa significaba una especie de abrir la casa completa (...) la máxima apreciación”. En los días que corren, tanto ella como sus hijos y nietos han abierto el comedor y hasta la cocina a casi cualquier persona que entra en casa; ellos están de acuerdo con que “si tú vas a comer y llegó alguien, esa persona se integra y come, igualito que todos”.

Y terminamos con la servilleta, un detalle de mesa también difundido por la burguesía (la gente solía limpiarse con el mantel) y que hoy día en sus cada vez más escasas versiones de tela y sus muy populares versiones de papel, pasa inadvertido mientras esté a mano. Apollinaire repara en ella decla-

rando: "Esta servilleta, poco a poco, se puso sucia. Tenía una mancha de amarillo de huevo cerca de una línea sombría de espinaca. Círculos de bocas vinosas (...) un grano de arroz se había secado, colgando en un ángulo (...)" (1974:104).

Sean antiguas, cristianas, burguesas o proletarias, en cualquier época y lugar, una mesa que se pone con esmero y que alberga platos donde el afecto se presente, añade sabor a la comida. De seguidas nos ocupamos de éstos, primero vacíos y luego llenos.

Platos

El plato es el asiento de la comida, el lugar o recipiente donde ella cabe (aunque a veces se sale de los bordes); ya dijimos que solía ser un trozo de pan (de trigo, maíz o yuca) o una escudilla. La difusión del plato-plano (¿redundancia?) para comer ocurrió hacia el siglo XVII en el Viejo Mundo y con él vinieron los cubiertos, aunque la cuchara ya se usaba para tomar los alimentos directamente de la fuente y el cuchillo cortaba las carnes (Arribas Jimeno, 2003:177); pero faltaban el tenedor y el acto de colocarlos todos en la mesa a los lados del plato. Se dice que el tenedor comenzó a utilizarse en la Italia del siglo XVII (Martínez-Llopis, 1985) y que fue visto durante mucho tiempo con sospecha pues parecía una afectación extrema. Sin embargo otras voces reivindican los cubiertos, afirmando que "su verdadero propósito es alargar el tiempo, crear distancias, imponer ritmos, extender el placer, refinar los gestos" (Vegas, 1999:1).

El desplazamiento desde la fuente común (que solía ser la misma olla) hasta el plato, parece formar parte de los movimientos hacia la Modernidad en términos de los tránsitos de lo comunitario a lo individual. Así como las fronteras del sujeto quedaron reducidas a las de su piel, los confines de su comida también se acortaron: ahora son los de su puesto en la mesa limitado por su silla, su plato, sus cubiertos, su vaso. Comer del plato del otro pasa a considerarse de mala educación. Este recogimiento llegó también al mantel: se usan ahora "individuales" (sirven para una sola persona) en lugar de aquellos que cubren toda la mesa, la mesa de todos.

En muchos lugares y circunstancias, las personas siguen comiendo en escudillas de peltre o de barro, ayudadas con cucharas, con el pan o con sus propias manos. En estos tiempos difíciles y en nuestras ciudades, es usual ver que la gente, alrededor de las horas del mediodía, abre su versión contemporánea de la escudilla: un envase plástico y procede a comer sin el apoyo de la mesa y sin el abrigo del hogar. Vamos ahora plato adentro.

La comida está servida

Así como la comida es precisa, el lenguaje que da cuenta de ella es inexacto, polisémico, metafórico: la palabra plato designa tanto al continente como al contenido. Y llamamos comida no sólo a lo que contiene una olla o un plato, sino a la situación completa, a aquella que irradia hacia y desde el plato en términos por ejemplo de hora: desayuno, almuerzo y cena; de intenciones: seducción amorosa, confirmación de amistad, promesa de negocio, rutina o celebración familiar, y de muchos otros sentidos posibles.

Nuestro primer plato o la entrada a la comida, suele ser una sopa; al segundo lo llamamos fuerte, principal o seco; al dulce se le llama también postre que quiere decir el final. También es dulce la merienda de la tarde. Las sopas parecen haber sido la forma de comer que sucedió a la más primitiva: asar el alimento, modalidad que los Antiguos consideraban bárbara (Revel, 1996). La carne asada se comía en festividades (bien cocida, ya que la sangre estaba reservada a los Dioses) y aún se come en las fiestas (¿bárbaras?) llaneras o pamperas de nuestras latitudes y en las parrilladas urbanas que quizás añoran ciertas atmósferas rurales.

Cocinar un trozo de carne en agua con sal y algo de cereal o tubérculo, constituía y aún constituye una buena comida cotidiana. Nuestro proverbial *sancocho* es una variante, más o menos enriquecida, de esa sopa básica. Sancocho es sinónimo de celebración, de encuentro y hasta de contacto con un espacio cada vez más lejano: la naturaleza; sea el río, la playa, el parque o en su defecto una orilla de carretera. A quienes gusta la sopa dicen que ella anima, calienta, revive, que evoca hogar y cuidados. Por las sopas nada Nazoa mientras confiesa:

“Yo dormí los más prósperos mondongos,
yo fui barquero chino en la de hongos,
y astrónomo en la sopa de estrellitas;
yo fui Drake en la sopa de tortuga
y en la sopa de pan fui el Lazarillo,
y comprendí en la de coles a la oruga
y en la de ajo a los cuadros de Murillo”
para terminar exaltando la de cebolla “que más que un comestible es una
joya” (1990:101).

Para el segundo plato muchos agradecen la presencia de un trozo de carne de res, pollo o pescado, trozos que se añoran cuando se tienen fuertes limitaciones de bolsillo. Julia, desde su reciente desgracia económica, nos dice: “me encantaría comerme una parrilla; carne, chorizo”. Josefina, de mayor edad y privaciones más largas, come “un bistecito o una pieza de pollo una vez a la semana” y su memoria guarda “un pedazo grandísimo, un

kilo, de carne de primera, que compraba mi papá cuando no había sancocho de gallina el domingo”.

El pescado es un plato frío y puro para la religión católica y por ello indicado en los Días Santos para conjurar las tentaciones de la carne caliente y pecaminosa. Otra religión, la de las dietas, también lo prescribe, aunque sea enlatado.

Los vegetales suelen ser escasos en nuestras dietas tradicionales y son féculas principalmente: yuca, plátano, papas y granos; ellos satisfacen rápidamente al estómago y al ánimo. Las ensaladas parecen haber llegado tarde a nuestras mesas (Lovera, 1998:125) recomendadas por la ciencia que resalta sus propiedades digestivas y dietéticas, sugerencia que no ha calado entre quienes afirman que eso es “monte”, que “no sientes que has comido”. Entre las ensaladas que consumimos con más frecuencia están aquellas que se aderezan de tal manera (con mucho aceite o mayonesa) que dejan de ser livianas: la ensalada rusa, la de gallina, la de repollo con zanahoria, quizás insistiendo en llenar la barriga y contentar al corazón. La *nueva* cocina ha puesto en práctica las indicaciones de la ciencia y las habilidades de los cocineros asiáticos para ofrecer vegetales variados, crudos o *al dente* y en plenitud de sus texturas, colores, sabores y otras propiedades.

Sobre nuestros panes se han establecido jerarquías ya históricas: el pan de trigo, venido de Europa, fue llamado “blanco” y vinculado a refinamiento y progreso, mientras a la arepa y al plátano, americana una, africano el otro, se atribuían nuestra indolencia y esterilidad intelectual (Lovera, 1998:126). En nuestros desayunos actuales el pan y la arepa compiten entre sí y con los cereales en caja, primeros exponentes de la comida (y la vida) rápida.

El pan, al igual que la gente, los espacios y las ideas, se modernizó: al pan artesanal, elaborado con manos y sudores, que se hace en casa o se adquiere cerca de ella para el día, le sucedió el pan industrial, ese mezclado, horneado, cortado y empacado por máquinas, que llega a casa frío e insípido y que debe refrigerarse (otra máquina) para que dure muchos días. Sin embargo, en años recientes, el pan artesanal ha vuelto a ser valorado en aprecio y precio.

Nuestro otro pan, la arepa, tampoco escapó a ese nuevo espíritu: ya son pocas las manos que la elaboran con maíz pilado y la cuecen sobre leña. El siglo XX introdujo la harina precocida, cuya vista, olor y tacto no resuenan a mazorca ni a troncos encendidos. Sin embargo, en cualquiera de sus versiones, la arepa está presente en todas nuestras mesas: quizás las más ricas le ofrezcan una mayor y más costosa variedad de rellenos que las pobres. Desde una cocina popular se dice: “a las seis se prepara la cena, mayormente arepas (...) desayunamos con arepas, queso, huevo frito, todos los días” (c.p. Ontiveros, 1999: 261). Los venezolanos que están fuera de la patria suelen añorarlas, junto a los batidos de fruta; nostalgia que parece resumirse en

la idea de que la comida es “refugio de identidad” (Vegas, 2001:24). Identidad que reconocemos mejor en el día a día que en los intentos de fijarla en algún pasado idealizado: intuimos entonces que la pasta napolitana o boloñesa, un perro caliente o el queso *Munster* que rellena la arepa son tan “nuestras” como el *queso de mano*.

En los años 70, en simultaneidad con un alza de *mayamerismo* y una baja de nacionalismo, la arepa se volvió sinónimo de comida barata y de dudosa calidad estética, digestiva y sanitaria. Muy frecuentemente las vendían manos extranjeras y en lo doméstico se reservaba para las comidas familiares; no se ofrecía a los invitados: la arepa quedó entonces *privada* en varios sentidos. Cierta repunte *venezolanista*, ha coincidido con más y más dignos locales que la han ataviado mejor para sacarla a los espacios públicos. Los comedores acomodados también han vuelto a ofrecerla a sus invitados, siguiendo dictámenes de la dietética que le ha reducido sus calorías frente al pan, y de la gastronomía, que la sirve pequeña, *aliñada* y coqueteando en espaciosos platos con artísticas líneas de *natilla o suero*.

Pan quiere decir *todo* aunque no nos percatemos de ello, aunque sí de que con él puede comerse cualquier cosa. Es metonímico de comida; palabra sagrada, sobre todo cuando no se tiene: “danos hoy nuestro pan de cada día” reza el Padrenuestro. El pan para los rituales sagrados no está fermentado, pues el proceso le resta pureza al iniciar su descomposición. El pan cotidiano sí lo está y gracias a esos fermentos es abultado, rinde más; a su alrededor se mantiene “un clima de angustia y de fascinación (...) de abundancia y miedo a verse privado de él” (Chatelet, 1985:20). De modo casi macabro, las dietas restringen y hasta suprimen ese bien.

Barthes propone un “acto de emancipación” ante tanta limitación moral, económica y médica; invita a “entrar en el mundo de los dulces” y hacer de ellos un “contra-pan para escapar de la maldición que pretende que el pan sea símbolo del trabajo y de la amargura, y emblema de la necesidad” (c.p Chatelet, 1985:164). Siguiendo a Barthes, entramos al mundo de los dulces: ellos suelen asociarse a holgura económica, festividad, autocomplacencia, pues no se consideran estrictamente necesarios para sobrevivir. Un postre, sea una pequeña golosina o algo más elaborado, suele recibirse con una sonrisa de alegría, de picardía y hasta de culpa. Algunos los vinculan con antojos de niños y de mujeres o con empalagamientos de enamorados. Otros los comen de prisa, sin lujuria, como tratando de conjurar algún mal, alguna ansiedad.

El azúcar era considerado un artículo de lujo, por el largo camino que antaño recorría hacia Europa desde la India, Persia, el Mediterráneo Oriental y luego desde El Caribe. La miel la precedió y en el Medioevo la sustituyó hasta que los preciosismos del Renacimiento la sacan de la farmacia y la llevan a la cocina (Brillat-Savarin, 1825/1999; Toussaint-Samat, 1991). Las tierras

caribeñas han sido sinónimo de caña de azúcar, de la cual salen productos también jerarquizados: el humilde papelón marrón, la soberbia azúcar blanca o refinada; sin embargo, la revalorización de nuestra culinaria tradicional le ha devuelto dignidad al primero, y el último grito de las dietas ha cuestionado la conveniencia de la segunda.

Doña Augusta, mientras prepara un *merengue* en la Cuba del siglo XIX, "ríe casi invisiblemente, entreabriendo que hacer un dulce era llevar la casa hacia la suprema esencia" (Lezama Lima, 1968:17). Merengue se llama también un ritmo caribeño, quizás por edulcorado. Desde ese mismo espíritu de época se repara en los nombres de los dulces que se hacían en Venezuela en una cocina contagiada de "sublimación y perifollos románticos (...) santificada por el sosiego y prolijidad de los conventos", impregnada de una tradición árabe-española que llevaba a sumergirse en "muy tropicales orgías de azúcar y especias, amables para la vista y excitantes de olfato y de gusto"; en contraste con "la muy realista, indigesta y viril cocina de mondongos, sancochos (...) pabellones y olletas". Flotan entonces "espumas y nieves de azúcar, melindres y delicadas, cremas de rosas y tocinos del cielo" (Picón-Salas, 1987:322-324).

Los dulces son los primeros en desaparecer de las dietas pobres tanto en dinero como en calorías, forzadas por las restricciones de la vida o del médico. Julia ha "dejado de comprar *chucherías* (palabra que designa en general pequeñas cosas inútiles); antes compraba galletas, chocolate, leche condensada; ahora no puedo". Elena en cambio los ha "dejado por cuestiones de dieta". Josefina rememora con sonrisas "los helados de barquillas (y) las rosquitas de azúcar rosada" que "algunas veces, cuando había con qué" le llevaba su padre cuando era niña.

Las frutas suelen comerse a manera de postre o de merienda, enteras o en jugo (los famosos y añorados *batidos*). Nuestro trópico ha permitido la existencia tanto salvaje como cosechada de un buen número de ellas y las fruterías, sean ambulantes o fijas, forman parte de nuestra geografía desde hace mucho tiempo. Nazoa dice de los cambures que tienen "enguantadas sus manos de obispos regordetes", que el melón huele a "manos recién lavadas" y que las parchitas tienen "la cara llena de pecas". Las frutas llegadas de otras latitudes mantienen ciertas excentricidades: la manzana, ser "renacentista, (va) en su carro de rosas y muestra sus aristocráticas uñas suntuosamente pulidas"; mientras la pera, "tuberculosa desahuciada (...) Greta Garbo de las frutas, muere de soledad y de frío envuelta (su) alma en papel de seda" (Nazoa, 1986:45-47).

Y el café, epílogo indispensable, humo y líquido a la vez, promete mantenernos despiertos hasta la próxima comida, servido en el modesto pocillo (pozo chiquito que los locos gustan de golpear) o en la taza de porcelana

que, contra el apresurado vaso plástico, lucha por la dignidad de un sorbo tomado con deleite y capaz de provocar la pregunta “¿qué pruebo con su sabor? ¿qué bebo?” (Montejo, 2005:203). Deleites y preguntas dan fe de que los sentidos están despiertos; aquí están.

Los sentidos en acción

Ante un plato de comida se ponen en funcionamiento todos los sentidos, a menos que el comensal sea uno de esos que Brillat-Savarin llama “descuidados”, es decir aquellos que desde su “pobreza papilaria (...) miran la comida como tiempo de trabajo obligatorio, colocan a igual nivel todo cuanto alimenta y permanecen en la mesa como ostras sobre roca” (1825/1999:34 y 77).

La vista da cuenta de colores y brillos, rasgos que fueron valorados en la Antigüedad y que vuelven a serlo a principios del Renacimiento (Arribas-Jimeno, 2003), probablemente por la luminosidad que regresa a impregnar la vida de los pueblos (de los privilegiados). Sin embargo el color, como otras maneras de aparecer o presentarse las cosas, ha sido mirado con suspicacia por ojos imbuidos de racionalidad y religiosidad restrictivas que le han asignando “esa función primigenia de servir de disfraz. Los colores en las cocinas occidentales se quedaron en la categoría de lo (...) segundón, sin adquirir ese prestigio del que gozan en las cocinas asiáticas” (Arribas-Jimeno, 2003:28).

Los colores han sido asociados con ciertas propiedades de la comida, del anfitrión y del invitado: el amarillo oro del azafrán fue vinculado con riqueza y poder hasta la Edad Media (Arribas-Jimeno, 2003:28); por estas latitudes tuvimos que sustituirlo por un pariente más pobre: la cúrcuma y hasta por un primo autóctono que da una tonalidad ente amarillosa y rojiza: el onoto, gracias al cual se alegran las hallacas, las hallaquitas y la *pasta de pobre*.

La comida teñida de azul fue también apreciada en la Edad Media; en alguna época y aún en algunos contextos ha sido uno de los colores preferidos para teñir *tortas de varones* (las de las niñas son rosadas). El verde se asocia con la juventud y frescura exigidas a los vegetales y con el blanco se persigue la pureza que requieren los nevados y suspiros así como las tortas y situaciones de bodas, bautizos y Primera Comunión.

Un testimonio recogido por estos días, da cuenta de la importancia del color: “me gusta ver que la comida quede linda (...) que haya armonía de colores y hasta de texturas. Si un pollo te quedó arrugado debe haber otra cosa que se vea distinto, no sé, una lechuga o un tomate, que sea más liso (...) me encanta trabajar con el ají dulce porque tiene muchos colores (y Gabriela sonríe).

Está plenamente reconocido el papel del olfato en la identificación y degustación de sabores; recuerde que no puede catar cuando tiene gripe y que con aspirar aromas, ya ha comenzado a comer. Advertimos de inmediato “el humo tan humano del café” (Montejo, 1997:41) así como la coincidencia entre “horno y perfume” (Vitier, 1993:14).

La lengua y el paladar tocan los alimentos: sus trocitos, texturas y temperaturas. El atún es áspero y en general la comida fría no se siente propiamente comida: nuestra expresión *bala fría* remite a algo que se engulle rápido y sin exigencia de calidad. Los dedos tocan el tejido del pan, el peso y el frío de los cubiertos y la lisura del plato, ayudados por la vista, que puede tocar a distancia. La comida suave tanto en condimentos como en superficie, llámese pudín, natilla, *soufflé* o *mousse*, sea dulce o salada, adquiere significados blandos: se asocia a bondad, niñez, feminidad, facilidad y fluidez; también hay carnes *tiernas*. En contraste, un trozo de carne férrea se gana significados duros, masculinos y entonces *se pelea con él* mientras se corta y se mastica.

Uno siente con más fuerza que está comiendo cuando el oído repara en el crujir del pan o la fritura, en el roce de los cubiertos y en las voces de los compañeros. Por cierto que en nuestra cultura el acto de comer está presionado por la socialidad: vinculamos el preparar algo sabroso o el comer rico con la presencia de otras personas, por lo que no suele disfrutarse comer en soledad (Telfer, 1996). Dice Luisa “no me gusta comer sola, ni siquiera en mi casa” y a Lila, en su comfortable *nido vacío* le han “diagnosticado desnutrición... porque no me gusta cocinar para mí sola”.

Los sentidos dan cuenta de lo que está en el plato y sus alrededores, por lo que, como hemos dicho, la palabra comida extiende su significación hasta abarcar la atmósfera que contiene a ese plato: decorados, rostros, conversas, recuerdos, gestos y ausencias. Mamá Blanca trae a su memoria un “almuerzo (...) huérfano de cují (...) silencioso y fúnebre” donde “poco se habló, nada de risas” y hasta “el pan, el pollo y los huevos duros (...) sabían a tristeza” (de la Parra, 1972:655).

Sobre el gusto se ha dicho mucho aunque principalmente de manera metafórica para referirse al sentido *educado* de discriminación estética. En menor medida se hace referencia al sentido que ejercen la lengua y el paladar, con los acompañantes que hemos mencionado en líneas anteriores. Korsmeyer (2002) interpreta esta poca atención como resabio de una posición moralizante, presente desde la Antigüedad en nuestro pensamiento filosófico y en el sentido común, que mira con desconfianza los placeres corporales, aquellos donde participan los sentidos de “baja jerarquía” como el olfato, el gusto y el tacto, los cuales buscan acercarse al objeto para apreciarlo; con el consiguiente riesgo de desenfreno. En contraste con el recelo de estas posiciones “algunos poetas se quejaron porque siendo la garganta de-

masiado corta se oponía a la prolongación del placer de saborear” y “otros deploraban la pequeña capacidad del estómago” (Brillat-Savarin, 1825/1999:185). Perspectivas menos restrictivas y también menos libertinas apuntan a la “templanza” aristotélica, esa virtud que se ejerce sólo en medio del placer (Telfer, 1996:36) y que en nuestro caso induce a moderarse ante un plato de comida mientras se le disfruta; tiene poco mérito y según Aristóteles no es propiamente humano renunciar a los placeres, es decir, evitar una sabrosa comida o ser incapaz de percibir sus delicias.

El carácter humano de los órganos del gusto ha sido usualmente cuestionada, en concordancia con las suspicacias arriba sugeridas: los dientes se comportan con agresividad animal, la lengua, “músculo húmedo y oculto” (Vegas, 2001:25) lame, el estómago y los intestinos son vísceras, por tanto incontrolables por la razón y la voluntad y el ano ¡oh horror! Innombrable. Quizás por ello los buenos modales recomiendan no sacar la lengua y cerrar la boca una vez que ha entrado el alimento, así se vuelve invisible lo que no se controla. Se salvan el paladar, llamado “cielo de la boca” y la boca siempre y cuando apenas se entreabra para recibir el alimento y para emitir con discreción palabras, alientos y besos.

Más adelante seguiremos detallando el sentido del gusto y continuaremos reivindicando sus posibilidades sensoriales, afectivas y reflexivas (Korsmeyer, 2002); posibilidades que exigen a un plato de “comida que nos instruya acerca de la temporalidad y relacionalidad inherentes a la vida” y que nos muestre “cómo descubrimos nuestro *Self* ordinario simplemente comiendo” (Dogen, filósofo japonés del siglo XIV, c.p. Curtin y Heldke, 1992:127).

Finalmente, a comer

Uno de los pocos análisis que hemos encontrado en torno al gusto señala tres “órdenes de sensaciones (...) directa, completa y reflejada”. De la primera se encarga la parte anterior de la lengua en un trabajo inmediato que aporta los primeros indicios. La segunda recibe los resultados de la primera y desde la parte posterior de la lengua informa sobre sabores y fragancias (entra en acción el olfato). La tercera es un “juicio del alma”, sensación, razón y lenguaje juntos, que necesita de un corto intervalo de tiempo para emitir veredictos tanto generales como específicos (Brillat-Savarin, 1825/1999:38-39).

Animado por Brillat-Savarin puede uno atreverse a decir que hay una especie de pre-sabor o sabor intuido antes de probar bocado y a punta de visión, olfato, tacto y recuerdos. Luego una especie de sabor presente o en gerundio que transcurre con el bocado en la boca, entre la lengua y el paladar y en concierto con los demás sentidos. También una especie de post-sabor, el

que queda después de tragar, el de los rastros que quedan en el cielo de la boca y en el alma. A todo este trajín, sucesivo y simultáneo, podría llamársele degustar, es decir, gustar con conciencia, pausadamente (con la lentitud breve que el comer permite). Y esto del tiempo hay que tomárselo en serio, porque “una mala comida no se recobra nunca” (Reyes, 1998:6); por ser efímera, es inmediatamente irreversible. Si su preparación comienza mal, nada la salva y al comerla, continúa siendo mala. Una vez tragada, ya no puede hacerse nada digno para devolverla.

Ejercer plenamente el sentido del gusto es un acto que nos humaniza y humaniza al alimento. Nos damos cuenta de ingredientes, temperaturas, recuerdos, ornamentos, gestos y aromas. Se trata entonces de una experiencia estética, pues “añade distinción a la utilidad y poesía a la acción” (Mead, 1926:382). No cabe duda que necesitamos ingerir nutrientes y calorías, pero esa ingesta puede hacerse con atención a la gracia y los detalles (o desgracias) que el cocinero ha puesto y hasta añadirle “sal y pimienta” de nuestra propia cosecha.

A un trozo que parece ya estar en su boca, le canta así Lezama Lima: “culto de la miel y la almendra entrecruzando sus potencias unitivas en el juramentado trono del turrón (...) el que vuelve sobre lo perfecto y le añade una sonrisa, un golpe ligero, una brisa (...) te divides hasta la arenilla para fijar tu magnitud en el cielo del paladar. Con la acumulación de esencias en la miel y la partición de la sustancia en la almendra, creas la joya de la segunda naturaleza” (1955:457 a 460).

Nos atrevemos a proponer como hipótesis que una descripción como ésta no es frecuente en nuestro acervo reflexivo, ni siquiera en el poético. En ambos, el sentido del gusto parece ser un ausente o una presencia fugaz, asunto que lleva a dos preguntas ¿se trata de una evasión ante las amenazas de muerte y descomposición que la comida lleva consigo, amenazas que también se ciernen sobre nuestro propio cuerpo? ¿será que la comida ocurre sólo a ratos, transversal y oblicuamente en la vida, más que transcurrir siempre, longitudinalmente y que sobre esas formas de presencia se monta un lenguaje que no habla largamente acerca de ella sino instantánea, brevemente? Cuando se habla extensivamente sobre el gusto, como lo hace la Estética, se hace metafóricamente, como ya se ha dicho.

El lenguaje cotidiano sí está repleto de alusiones al gusto, tanto literales como metafóricas: se habla constantemente de lo que se come, se comió o se comerá; de lo que no se puede o lo se desearía comer; las recetas pasan de boca en boca y la gente se convoca alrededor de la mesa. Un acontecimiento desagradable “sabe mal o deja un mal sabor”. Y entre los machos tradicionales, así como entre algunos chicos y chicas contemporáneos, se utilizan expresiones que vuelven equivalentes la comida y la mujer (o el hombre): se dice que

“están buenas, ricas, que se les comerá”, con gestos retorcidos de salivación. Otros, en ataques de pasión, se “comen a besos” a sus seres queridos.

Está comprobado que comer deficientemente en cantidad y/o calidad, nos pone de mal talante. Encontramos testimonios que apuntan hacia “lo mal que comíamos en Caracas” en aquellos finales del siglo XIX, dejando claro que tal precariedad era tanto nutricional como estética y tanto entre familias “acomodadas” como entre “las más pobres (...) Estas comidas mal cocidas y peor condimentadas, tragadas (...) sin gusto (llevan al comensal a) experimentar un malestar que lo pone de malísimo humor” (Razetti, en Lovera, 1997:290-292. Paréntesis nuestros). No parece que en el siglo XX y en lo que va del XXI las cosas hayan mejorado, según testimonian estadísticas, bolsillos y neveras, ollas y platos y por supuesto el humor de nuestros lugareños. La relación entrañable entre ánimo y comida da pie para sospechar que el sabor se extiende más allá del paladar.

Otros sabores... si se mastica más despacio

Puede uno entender que sobre un sentido moralmente sospechoso como el gusto, se hayan establecido numerosas restricciones llamadas modales, con su doble sentido: ético y estético. Ético, por la consideración al otro comensal, a su bienestar corporal y espiritual; estético, porque intentan adornar el comportamiento en la mesa. Un comportamiento de *buen gusto* en el comer incluye ambas dimensiones. El ejercicio de los modales tiene algunas implicaciones comprensibles para la convivencia, aunque otras no lo son en la medida en que devienen etiqueta o protocolo, prácticas que ensalzan a quienes los despliegan artificioosamente al tiempo que ridiculizan a quienes no lo hacen.

Nuestro extendido Manual de Carreño (1853) dedica numerosas páginas y artículos a las pautas para comer, con énfasis más moral que estético, apuntando a la virtud más que a la decoración. Asientos, codos, manos, dedos, bocas, vasos, tazas y cubiertos; secuencias, velocidades y gestos, son normados casi con el mismo detalle con el que se indica mesurar y hasta disimular emociones y sentimientos. Siglo y medio después, para bien y para mal, quedan resabios de Carreño; por ejemplo en Silvia, quien señala con vehemencia “Me choca que la gente se meta bocados grandísimos a la boca (...) Si tengo que plantear algo desagradable, lo hago después de comer”. Cecilia y Carlos mantienen algunos modales tradicionales al tiempo que señalan que “la cosa ha cambiado (...) puede cantar el que quiera (risas) el comer es casi una fiesta ¿por qué no puedes cantar?”

Las advertencias morales alrededor de la comida y el comer han corrido parejas al desconocimiento de sus posibilidades reflexivas y estéticas. Esta

desvalorización va junto a la degradación de las *cosas de mujeres*: a la mujer, concebida como ser natural-animal más que civilizado-humano, que usa sus manos más que su cabeza, se le han negado capacidades intelectuales, algunas de las cuales por cierto, han sido desplegadas durante siglos en la cocina: pensar al calor de la estufa y el horno; armonizar ingredientes y gustos; hacer milagros con lo poco que hay; o acoplar la crítica a los malestares del tragar humo y quemarse las manos. Así ha demostrado o más bien mostrado, la falacia de las oposiciones cuerpo-espíritu, afecto-pensamiento que tanto *gustan* a la filosofía occidental de tradición greco-cristiana-masculina.

Otra estrategia de desvalorización adjudica rasgos burgueses-superfluos (otra vez vestidos de mujer) a una comida preparada, servida y saboreada con dedicación y detalle; restando posibilidades de cuidado y disfrute a los pobres (y a los hombres fuertes) quienes, desde su hambre no encontrarían *mal pan* en ningún plato que tengan por delante. Es cierto que con hambre extrema se come cualquier cosa que la haga desaparecer, pero ello no implica que no se aprecie la comida –aún la más sencilla– que agrada a los sentidos y a la dignidad. Desde su precariedad y su cariño, María describe un plato que prepara a su familia: “les hago un arroz con papitas picadas, zanahoria... me queda rico. A los muchachos les encantó”. Y vimos a Trina preparar la torta de cumpleaños de su hijo con una “Frescolita porque no tengo dinero para comprar leche ni azúcar... pero va a quedar rica”. Fuimos testigos de que así fue, después de admirar el primoroso merengue azul que la cubría.

Aprendemos a sentir placer por ciertas cosas y aversión o indiferencia por otras; sirva como ejemplo el agua: desde el siglo XIX nos dice un experto en gustos que “con el agua no se percibe sabor, en nada se piensa, nada sucede” (Brillat-Savarin, 1825/1999:40). Casi dos siglos después, en sintonía con la medicina y la dietética, experimentamos placer en tomarla, nos sabe a agua y nos sentimos saludablemente refrescados; incluso luce *chic* llevarla en una botellita. Algunos alimentos como el chocolate o los huevos han sufrido vaivenes en manos de médicos, cocineros y comensales que les quitan y ponen cualidades.

En los ilusionados días de la modernización causaban furor el pan de sándwich, el queso en *facilistas* y los jugos enlatados; por estos días tienden a preferirse los alimentos artesanales, que vienen de las manos de alguien. Esa modernización dejó a su paso ruinas culinarias como las sesentonas *bolitas* de carne y de queso y las *calas*. Se agradece que los *tequeños* todavía no hayan sido barridos por los *pasapalos* globalizados.

Excusa y final

Assumiendo la interrupción de nuestro discurso y rehusándonos a enumerar conclusiones, nos detenemos aquí, dejando para otro escrito el humeante tema de la cocina y el cocinero, ese lugar y esa persona que confecionan el plato que acabamos de visitar acompañados por los sinónimos *saber y sabor* que quieren decir “conocimiento breve y luminoso” (Palacios, 1987) y por la máxima “somos lo que comemos” -y comemos lo que somos.

Referencias Bibliográficas

- APOLLINAIRE, G. (1974) La servilleta de los poetas. **Relatos**. Buenos Aires: Corregidor.
- ARRIBAS-JIMENO, A. (2003) **El laberinto del comensal**. Madrid: Alianza
- BACHELARD, G. (1986) **La poética del espacio**. México: Fondo de Cultura Económica.
- BRILLAT-SAVARIN, A. (1825/1999) **Fisiología del gusto**. Barcelona: Iberia.
- CADENAS, R. (1979) **Realidad y literatura**. Caracas: Equinoccio.
- CARREÑO, M. (1853/2002) **El Manual de Carreño**. Caracas: Libros El Nacional.
- CHATELET, N. (1985) **La aventura de comer**. Madrid: Júcar.
- CURTIN, D. & HELDKE, L. (1992) **Cooking, Eating, Thinking**. Indiana: University Press.
- DE LA PARRA, T. (1929/1972) **Las memorias de Mamá Blanca**. Caracas: Monteavila
- DUARTE, C. (2001) **La vida cotidiana en Venezuela durante el período hispánico**. Caracas: Fundación Cisneros.
- DUBY, G. & ARIES, P. (1991) **Historia de la vida privada**. Barcelona: Taurus. T. 8.
- GADAMER, H.G. (1977) **Verdad y Método**. Salamanca: Sígueme.
- KORSMEYER, C. (2002) **El sentido del gusto**. Barcelona: Paidós.
- LEZAMA LIMA, J. (1977) Balada del Turrón. **Obras Completas**, T. II. Madrid: Aguilar.
- LEZAMA LIMA, J. (1968) **Paradiso**. México: Biblioteca Era.
- LOVERA, J.R. (1998) **Historia de la alimentación en Venezuela**. Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.
- MARTÍNEZ-LLOPIS, M. (1985) Las grandes cocinas en el Renacimiento. **Revista de Occidente**, No. 55.
- MEAD, G. H. (1926) La naturaleza de la experiencia estética. Traducido por **Atenea Digital**. Universidad Autónoma de Barcelona, 2003.
- MONTEJO, E. (1997) **Adiós al Siglo XX**. Sevilla: Renacimiento.
- MONTEJO, E. (2005) **Alfabeto del mundo**. México: Fondo de Cultura Económica.
- NAZOA, A. (1986) **La vida privada de las muñecas de trapo**. Caracas.
- ONTIVEROS, T. (1999) **Memoria espacial y hábitat popular urbano**. Caracas: UCV y Tropykos
- PALACIOS, M.F. (1987) **Sabor y saber de la lengua**. Caracas: Monteavila.

- PICÓN-SALAS, M. (1987) Cocina Romántica. **Suma de Venezuela**, Caracas: Monteavila.
- PONGE, F. (1996) **De parte de las cosas**. Caracas: Monteavila.
- REVEL, J.F. (1996) **Un festín en palabras**. Barcelona: Tusquets.
- REYES, A. **Diez descansos de cocina**. México: Fondo de Cultura Económica.
- RICOEUR, P. (2001) **La metáfora viva**. Barcelona: Trotta.
- TELFER, E. (1996) **Food for Thought**. New York: Routledge.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991) **Historia natural y moral de los alimentos**. T. 7. Madrid: Alianza.
- VEGAS, F. (2001) **La ciudad sin lengua**. Caracas: Sentido.
- VEGAS, F. (1999) **Sobre mesas, ollas y sartenes**. Caracas: El Nacional, 11 de enero de 1999.
- VITIER, C. (1993) **Versos de la nueva casa**. Caracas: Pomaire.
- ZUBIRI, X. (1992) **Sobre el sentimiento y la volición**. Madrid: Alianza y Fundación Xavier Zubiri.