

Esta edición PDF del **Papel Literario** se produce con el apoyo de



ESCRIBE ANTONIO PASQUALI: ...no me considero en absoluto "gastrónomo", alguien que maneja en profundidad las normas dietéticas, gustativas y de excelencia de la alta cocina o que dedica a ellas lo mejor de su tiempo, sino a lo sumo un

amateur averti, según dirían los franceses, o sea un diletante ilustrado. Si por rutina se me quisiera apodar de gastrónomo, y yo llegase a creérmelo, pediría entonces que se me tildase de "gastrónomo social".

Papel Literario **81** AÑOS

FUNDADO EN 1943

Dirección Nelson Rivera • Producción PDF Luis Mancipe León • Diseño y diagramación Víctor Hugo Rodríguez • Correo e. riveranelsonrivera@gmail.com • https://www.elnacional.com/papel-literario/ • Twitter @papeliterario

DOSSIER >> LA GASTRONOMÍA Y SUS ALREDEDORES

El pan sigue siendo un misterio

Producido por Yelitza Linares Bello, el Instituto Europeo del Pan, con el apoyo de Banesco, circula el notable volumen: *Panaderías caraqueñas. La rica herencia de los inmigrantes*. Incluye, además del que sigue, textos de Yelitza Linares Bello, Juan Carlos Bruzual, Laura Helena Castillo, Giuliana Chiappe, Jacqueline Goldberg, Nahir Márquez, Ileana Matos, Magaly Rodríguez, Gabriela Rojas, Naky Soto, Ligia Margarita Velázquez Gaspard y Adriana Villanueva



ESCENAS DE ELABORACIÓN DE PAN EN LA TUMBA DE RAMSÉS III. VALLE DE LOS REYES, EGIPTO / ARCHIVO

RAFAEL CARTAY

De los egipcios a los griegos y, luego, a los romanos. De Europa a América, de Cubagua a Caracas. El cultivo del trigo y el consumo del pan llegaron a la capital en manos de colonizadores españoles; luego el pan fue perfeccionado, industrializado y comercializado por inmigrantes. Un conocimiento traspasado por culturas que se basa en los mismos cinco elementos.

El pan es un misterio para mí por varias razones. La más importante es que hay una inmensa variedad de panes artesanales que son elaborados con solo cinco elementos básicos: harina, agua, levadura, grasa y sal. Y siempre me he preguntado qué hace la diferencia de forma, tamaño, apariencia, sabores.

La palabra genérica pan (derivada de la raíz indoeuropea *pa-*, que produjo luego la voz latina *panis*, de la que provienen compartir, compañero, compañía y, por supuesto, panadero) designa un alimento universal presente en todas las culturas del mundo, y que se elabora en las más antiguas, desde hace más de 14.000 años.

Los antiguos nómadas hacían un pan rústico con las semillas y bellotas que encontraban a su paso. Las aplastaban, las mezclaban con agua y calentaban en piedras planas. Más tarde, hace ya unos 5.000 años, utilizaron un horno rústico para cocerlos: cubrían los panes con un cuenco invertido. A partir de ese momento, evolucionaron lentamente y casi al mismo tiempo el cultivo de cereales panificables, los procesos de fermentación, los utensilios y artefactos para elaborar el pan, los tipos de panes y los sistemas de distribución.

En esa larga historia, destaca el antiguo Egipto, pionero en la preparación del pan con levadura (*zyme*) o sin ella (*azyme* o ácido). Durante el período Neolítico, entre 5000 y 3000 a. C., se produjo la sedentarización del ser humano. Al final de este período, hay el registro del primer pan, hecho de trigo, o de cebada, y agua. Se habla del egipcio Uestht, hacia 2750 a. C., como uno de los primeros panaderos conocidos de aquella época.

Desde entonces, en su larga historia, el pan se ha convertido en el alimento básico y en el mayor referente de la comida. Su proceso de elaboración se difundió de Egipto a Europa, unos 2.000 años después, con la introducción del trigo común en ese continente. En particular, en

España, llevado por los celtiberos, en el siglo II a. C.

De allí, muchos años después, con el descubrimiento de América, el cultivo de este cereal y el uso del término pan pasaron a estas nuevas tierras. Pero en la América prehispánica se hacía pan de otras materias, como el maíz, la yuca, la papa, la quinoa y el amaranto o *kiwicha*.

La historiografía griega menciona más de 70 variedades de pan que se cocían en los hornos de piedra o de barro de la Grecia clásica. Recordemos que el documento base del *Diccionario de la lengua española* es el *Diccionario de autoridades* (1726-1739), y que allí, en su edición de 1737, se llama pan a todo lo que, en general, sirve para el sustento diario. O sea que, en definitiva, el pan no se hace solo con harina de trigo. Creerlo es una idea errónea de la hegemonía alimentaria europea en América.

De un arte a la masificación

El pan de trigo fue adoptado por la antigua Grecia. Los griegos, adiestrados por los egipcios, se convirtieron en los grandes panaderos de la humanidad. Homero, el gran poeta griego del siglo VIII a. C., los llamó "comedores de pan". Con justicia, porque los griegos mejoraron los molinos hidráulicos y los hornos de pan, y les dieron respetabilidad a los panaderos.

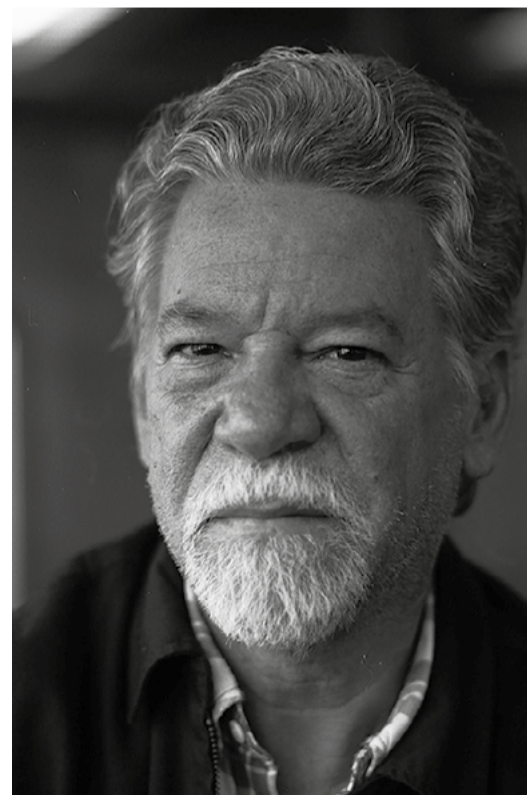
Platón, el gran filósofo ateniense del siglo V a. C., discípulo de Sócrates y maestro de Aristóteles, nombra al panadero Théarion o Theanos en uno de sus diálogos, lo que indica que tenía un valor en la sociedad.

La historiografía griega menciona más de 70 variedades de pan que se cocían en los hornos de piedra o de barro de la Grecia clásica. Incluso, el noble Crisipo de Tiana escribió *Artokopikos*, un curioso tratado sobre el pan.

Había panes de diverso aspecto. De formas que iban desde redondeadas a cuadradas, como el *phaios* (pan negro), el *daraton* (pan sin levadura), el *bromite* (pan de avena), el *cribanitis* (pan de cebada) y muchos otros, hasta el *maza*, un pan rústico para los pobres. Había panes de formas caprichosas y sensuales; es el caso del *krribanes*, que copiaba los senos de Afrodita, o el *mulloi*, que semejaba el genital femenino.

De Grecia, el oficio de la panificación pasó a la antigua Roma, en particular después de la tercera guerra macedónica (171-168 a. C.). Muchos panaderos griegos emigraron a Roma, en el siglo II a. C., donde eran llamados *pistores*.

El pan de harina de trigo, al menos el amasa-



RAFAEL CARTAY / ©VASCO SZINETAR

do, era hecho inicialmente por los esclavos en las casas. Después, con los panaderos griegos, la actividad se convirtió en una suerte de gremio llamado *collegium*, que transmitía el conocimiento sobre el pan, o *ars pistórica*, como le llamaban al arte de cocinar este alimento.

Fortalecidos, los panaderos romanos lograron relevancia social y algunos alcanzaron celebridad, entre ellos, Marco Virgilio Eurysaces. Mucho tiempo después, el pan junto con el circo (*panem et circus*) fue empleado por los gobernantes romanos para acallar las protestas populares.

En el año 30 a. C., había unos 300 lugares en Roma donde los panaderos griegos elaboraban pan: se trataba de casas o sitios informales. Se distinguía el pan por su función. Había, entonces, panes modestos, conocidos como *panis militaris* para los soldados, y *panis plebeius* para los pobres, estos últimos hechos con harina integral. El pan blanco tenía la concepción de pureza y era consumido por los ricos. El integral, o negro, era el alimento de los menos favorecidos.

Durante la Edad Media europea, el pan recibió muchos cambios. El uso de la levadura na-

tural fue introducido por los romanos en 1191. Dejó de hacerse exclusivamente en las casas, y su elaboración se convirtió en una actividad comunal. Aparecieron los primeros locales de panaderías organizadas en las ciudades más pobladas y se incorporaron los hornos de leña.

También surgieron los primeros gremios de panaderos, como el de Barcelona, en el siglo XIV. Doscientos años después, ya se distinguían los panaderos de los reposteros (que trabajaban con masas dulces). En el siglo XVIII, se perfeccionaron aún más los hornos de panadería y comenzó la producción en serie. Se alargó el período de la conservación del pan, cocidiéndose dos veces: el *biscotti* o bizcocho.

Poco a poco se fue democratizando el consumo de pan. Con la Revolución industrial, se originaron nuevas maneras de leudarlo, una de estas con levadura química, que comenzó a usarse entre 1830 y 1850. Surgieron los molinos movidos por la fuerza del vapor y aparecieron panes europeos emblemáticos, como el pan de Viena, el de molde y la *baguette*.

El sabio don Aristides Rojas (1826-1894) cuenta, en su *Crónica de Caracas*, publicada póstumamente en 1946, que la primera panadería en la capital fue abierta, en 1825, por un francés. En la década de 1920 empezó el uso de los primeros aditivos para fortificar y conservar el pan. Se dio, entonces, el proceso de transición de la panadería artesanal a la panificación industrial moderna.

En 1961 se aplicó por primera vez en Inglaterra el proceso de panificación Chorleywood, que consiste en mezclar a alta velocidad grasas duras, más levadura y una serie de productos químicos, hasta obtener una masa lista para hornearse en menor tiempo que el usual.

Usar mayor cantidad de levadura permitió acortar el proceso de fermentación. Ese método estimuló la elaboración del pan blanco de molde.

Parecía que la época del pan artesanal había quedado atrás, frente al pan industrial que comenzó a distribuirse en supermercados. Pero no. La tendencia por comer sano de los últimos años le devolvió su valor a la panadería artesanal. Al usarse de nuevo masas madre y aplicar la larga fermentación, se ha demostrado que este pan es más saludable que el industrial por ser más digerible y ofrecer una mayor cantidad de fibra.

(Continúa en la página 2)

El pan sigue siendo un misterio

(Viene de la página 1)

Colonizados con un cereal importado

En la América prehispanica, y Venezuela no fue la excepción, se consumía pan, pero no de trigo, pues se elaboraba con otros ingredientes como maíz, yuca o papa. Luego, durante la época colonial, sí se llegó a preparar con granos del cereal importado, pero resultaba muy costoso. Se decidió, entonces, con grandes esfuerzos, como señaló el historiador francés Fernand Braudel, reproducir el paisaje europeo en el trópico, intentando implantar en América la trinidad alimentaria mediterránea: el trigo, la vid y la oliva.

Semillas de trigo fueron llevadas por Cristóbal Colón, en 1493, a la isla La Española, pero su cultivo no prosperó. Nuevos intentos se hicieron en otras regiones americanas, para cultivarlo en una mayor escala, aunque solo lo encontramos, según los escritos de los cronistas, extendido en algunas zonas de México, Chile y Argentina. Se elaboraba pan de trigo en toda América, pero con harina importada de España.

Así sucedió en el inicio de la colonización suramericana. Los primeros asentamientos poblacionales se realizaron en las islas del Caribe. Una de ellas, al frente de la actual costa venezolana, fue Cubagua. Allí se erigió un poblado tras el tercer viaje de Colón, en 1500. La isla se hizo famosa por su gran riqueza en placeres de ostra-perla, que fueron sometidos a una desmesurada explotación, según algunos cronistas españoles citados por la investigadora Grecia Salazar Bravo.

La población creció, a pesar de que Cubagua era pequeña y el suelo casi estéril. El agua y la leña había que traerlas de la cercana isla de Margarita, más extensa, dijo el poeta y tesorero de la ciudad, Juan de Castellanos, en el siglo XVI.

A pesar de todas las carencias, se comía pan hecho con harina de trigo traída, a elevados precios, desde Sevilla. De allí, venían la harina y muchas otras mercaderías: miel, alcázaras, pasas, almendras, nueces, dátiles, ciruelas pasas, higos, clavos, jengibre, canela y conservas de pera, membrillo y durazno.

Las reglamentaciones para hacer pan eran muy estrictas y su incumplimiento era sancionado con penas muy severas. Se supervisaba el peso del pan y la harina empleada, de manera que estuviera apta para ser amasada y horneada. Se exigía que el pan fuera “bien cocido y sazonado”, lo que nos hace pensar que se hacía, entonces, pan aliñado. El pan debía ser “marcado” para identificar su procedencia.

De allí que, probablemente, pudieran haber vivido varias panaderías en la isla. Según un registro de 1526, se sabe al menos de una de ellas, llamada Juana Cruz.

Poco tiempo, sin embargo, duró la población de Cubagua. La ciudad fue desapareciendo, debilitada por las insurrecciones indígenas de 1520 y, años más tarde, entre 1535 y 1541, fue devastada por un fuerte huracán y un terremoto.

Mientras tanto, el cultivo del trigo se extendió a la tierra firme de Venezuela, donde se cultivó en varios sitios, durante la época colonial. Lo menciona Juan de Pimentel en su Relación de 1578. José Luis de Cisneros decía que en Trujillo “se coge mucho trigo; su harina es hermosa”, en su relación de la provincia de Venezuela, de 1764.

El viajero irlandés William Duane, en las crónicas de su viaje a la Gran Colombia en 1822-1823,

señala que en 1822 se “cogía mucho trigo” en Mérida. El naturalista y pintor Karl Ferdinand Appun, que vivió en Venezuela entre 1849 y 1858, ubicó su siembra en Humocar Alto, hoy Lara, en 1857. El cultivo del trigo creció en muchos lugares del centro y norte del país, aunque siempre en pequeñas extensiones. Así sucedió en Valencia, en el siglo XVII, según el teniente Antonio de Manzano, quien decía que “se sembraba y cogía mucho trigo” y que también había molinos.

Pero a finales del siglo XIX, hacia 1883, el trigo solo se cultivaba en los estados andinos y en la Colonia Tovar. Años después, en 1924, la gran mayoría de la producción nacional de este cereal provenía de Mérida, aunque el volumen estaba en clara desventaja frente al trigo importado. Entonces, el consumo de pan había aumentado en el país, y la oferta no alcanzaba a satisfacer la demanda, y había que importar el trigo en cantidades crecientes.

La primera panadería en Caracas fue de un francés

El pan se elaboraba en las casas hasta principios del siglo XIX, y desde allí, en la mayoría de los casos, se distribuía a los clientes a través de las pulperías. Luego, se establecieron formalmente las panaderías. El sabio don Aristides Rojas (1826-1894) cuenta, en su *Crónica de Caracas*, publicada póstumamente en 1946, que la primera en la capital fue abierta, en 1825, por un panadero francés.

Caracas se estaba modernizando bajo la influencia de Francia durante el mandato del general Antonio Guzmán Blanco, que gobernó el país por varios períodos.

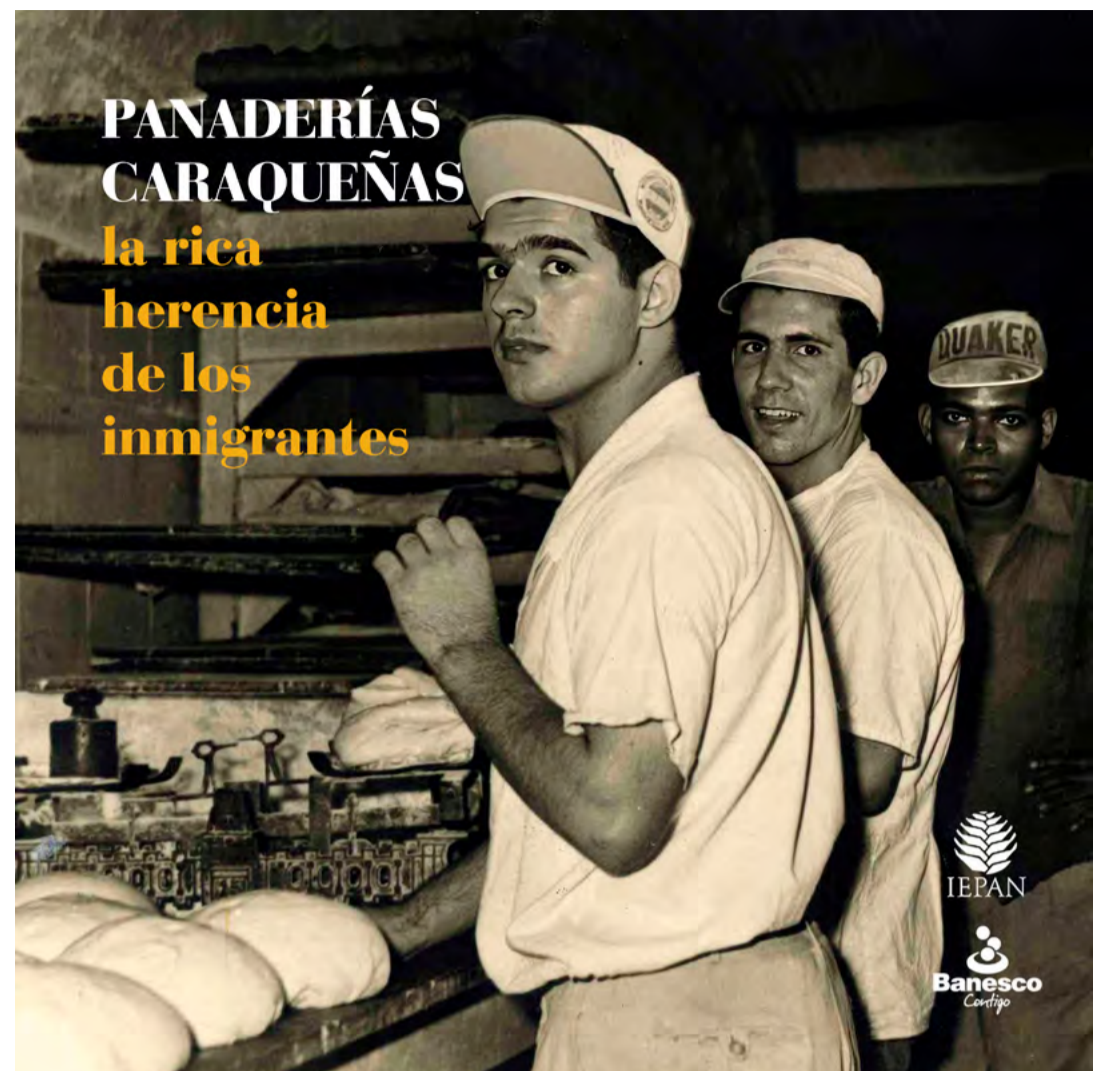
Entonces inmigrantes franceses controlaban las actividades de sastrería y calzado. De esa comunidad procedían las ideas científicas, las artes, la literatura... y también los sastres y los panaderos.

Se instalaron en Caracas varias panaderías, controladas por dos familias, los Ramella y los Montauban, que compitieron fuertemente entre sí desde finales del siglo XIX.

Se pensaba, inicialmente, que ambas familias eran de origen francés. Pero el pionero de los Ramella, Giuseppe, fue –según la investigación que Miro Popić detalla en su libro *Leer para comer* (2023)–, un italiano que emigró a las islas Canarias y, de allí, a Venezuela. Él y su único hijo varón, Pablo, “fundaron una de las más importantes cadenas de panaderías de Caracas”. Había otros panaderos como A. Banchs, que tenía dos panaderías, una de estas en la esquina de Solís, y se publicitaba como el único oferente del “auténtico pan francés”. O Benigno Otazo, con Las Tres Naciones. O Joaquín Barnola, con la de El Chorro.

A veces, había cambio de propietarios. Por ejemplo, la de Ferrenquín fue creada por el bearnés Pablo Layrisse y luego cambió de dueño. El suero de Layrisse era el canario Francisco Marrero, quien tuvo varias panaderías en Caracas, una de las cuales fue la de Manduca. Durante esos años, creció la rivalidad entre los dos grupos que se repartieron la mayor parte del mercado del pan en la capital. Los Ramella, liderados por Pablo, establecieron, entre 1852 y 1894, cinco panaderías en varias esquinas de Caracas: Gradillas, Ferrenquín, Peinero, Altagracia y Guanábano (la levantada en esta esquina en 1894 era famosa por su pan de piquito).

Para entonces, era costumbre que estos negocios no tuvieran nombres propios, sino que se



PANADERÍAS CARAQUEÑAS la rica herencia de los inmigrantes

les asignaba el de la respectiva esquina en la que funcionaban.

En 1915, el grupo de los Ramella estaba controlado por Lucas Ramella Martínez, médico y panadero de la tercera generación de la familia, quien introdujo varias innovaciones tecnológicas en sus panaderías. Bajo su gestión, fue creado, en 1905, el pan de jamón, de acuerdo con una minuciosa investigación periodística de Miro Popić, cuya obra es fundamental para entender los entresijos de la historia de la gastronomía venezolana.

La sociedad de Juan Montauban y Augusto Augé, por su parte, creó tres panaderías: San Pablo, Miracielos y San Juan. En esta última, era muy popular su pan isleño.

Los dos grupos competían de muchas maneras, no solo en el ámbito de la producción, sino también en el de la distribución del producto entre sus clientes.

Entonces, el pan lo despachaban repartidores que usaban burros para cargarlo en grandes barriles, adornados con vistosos colores y la letra inicial que identificaba al grupo comercial. Los barriles, que portaban animales de carga, estaban marcados con la letra R, en el caso del pan de Ramella, y M para los productos de Montauban, y eran adornados con los colores de las banderas: blanco y rojo, los de Ramella; blanco, azul y rojo, los de Montauban.

Pero no todo era color de rosa. Los consumidores de pan se quejaban de la mala calidad de la harina, mezclada con granos o con papa; de los fraudes cometidos en el peso del pan, o de los aumentos continuos de precio.

También hay que reconocer que las panaderías competían entre sí innovando, aunque modestamente, con equipos de avanzada tecnología. Lucas Ramella, por ejemplo, inició tímidamente la panificación industrial en Venezuela. Popić reseña un reportaje de *El Cojo Ilustrado*, de 1903, en el que se señala, entre estas innovaciones, la adquisición de la primera amasadora eléctrica, hornos y talleres de panificación, “todos movidos por electricidad”.

A partir de la década de 1950, el negocio de la panadería comenzó a cambiar con la llegada de los portugueses, quienes empezaron a arribar en pequeñas oleadas. Portugal era un país empobrecido que estaba, además, sometido a la férrea dictadura de Antonio de Oliveira Salazar, el líder supremo del Estado Novo. Según el VIII Censo de Población en Venezuela, de 1950, había en el país 10.954 inmigrantes de ese país europeo (9.867 hombres y 1.087 mujeres), para constituir el tercer grupo de extranjeros, por detrás de los italianos (43.938) y los españoles (37.887). Después continuaron llegando.

En el lapso de 40 años, migraron a Venezuela más de 120.000 lusitanos, que se dedicaron, principalmente, a la horticultura, la zapatería y al comercio al por menor (bodegas o abastos, pescaderías, panaderías). Muchos de ellos incursionaron en el negocio del pan, hasta llegar a ser importantes en las ciudades más populosas. Compraban los establecimientos a los panaderos nacionales o inmigrantes y creaban nuevos comercios, hasta llegar a controlar el sector de la panificación en gran parte del país.

En 1990, la mayoría de las panaderías eran de madeirenses. Para 1995, Cunha (1998) señala que los portugueses eran dueños, aparte de muchas panaderías, de 185 supermercados, 136 abastos y 271 bares y restaurantes en Caracas.

Progresivamente, fueron controlando el negocio de las panaderías. Para el año 2000, según el *Diccionario de historia de Venezuela*, de Fundación Polar, la mayoría de estos negocios era o había sido en algún momento propiedad de personas de esa nacionalidad.

En el año 2005, vivían en Venezuela unos 550.000 portugueses, que se dividían en dos grandes grupos: los que provenían de la isla de Madeira, principalmente agricultores, y los del territorio continental, originarios en su mayoría de Aveiro y, un poco menos, de Porto, Gaia y Ermesinde, casi todos dedicados a la distribución de alimentos.

Los portugueses crearon un singular modelo de negocio en sus establecimientos, que, además de vender pan, ofrecían artículos de abasto, charcutería, lácteos y, finalmente, actuaban como cafeterías y pequeños restaurantes.

Es justo recrear el misterio del nacimiento del pan en Venezuela recordando con gratitud a las humildes familias, venezolanas y extranjeras, que amasaron y moldearon con amor ese pan artesanal y lo animaron, dotándolo de su inconfundible olor, el atractivo brillo dorado de la hermosa corteza y el claro y singular alvéolo, que tanto gusto han dado a nuestras vidas.

El poeta Pablo Neruda cantaba en sus odas elementales a la misteriosa brevedad del pan: “Pan, con harina, agua y fuego, te levantas, espeso y leve, repites el vientre de la madre...”. Y continúa ese misterio esencial del que está hecho el pan: “Qué fácil y qué profundo eres”. ☺

*Rafael Cartay es economista, especialista en economía agrícola y desarrollo agropecuario, además de doctor en Ciencias Sociales. Autor de una cincuenta de artículos científicos y una sesentena de libros, muchos dedicados a la historia de la alimentación. Profesor universitario, investigador y escritor incurable, porque no sabe hacer otra cosa. Es adicto al pan dulce mojado en guarapo de Barinas o en café con leche a la manera de Caracas.

*Panaderías caraqueñas. La rica herencia de los inmigrantes. Director del Instituto Europeo del Pan: Juan Carlos Bruzual. Producción editorial: Yelitza Linares Bello. Edición: Yelitza Linares Bello y María Gabriela Méndez. Documentación y asistencia editorial: Larissa Hernández. Diseño gráfico: ABV Taller de Diseño, Waleska Belisario. Fotografía: Efrén Hernández.



IMAGEN TOMADA DEL LIBRO PIONEROS DEL PRIMER SIGLO 1864-1929: LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN VENEZUELA / FUNDACIÓN POLAR, 2005

DOSSIER >> LA GASTRONOMÍA Y SUS ALREDEDORES

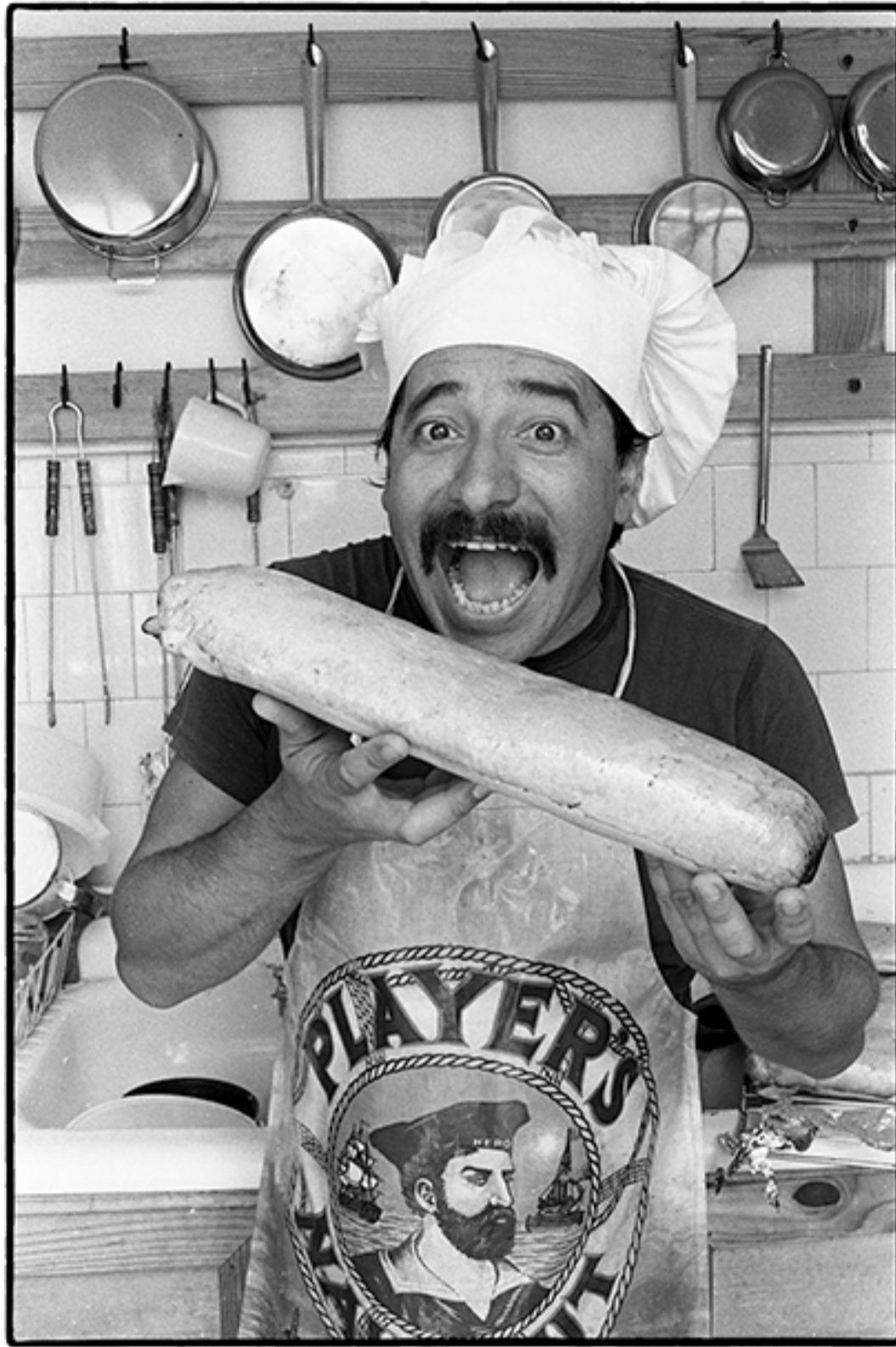
Miro Popić, rebelde con causa

“Ha escrito más de 10 libros, entre los que destacan *Comer en Venezuela* (ganador del premio Tenedor de Oro en 2013), *El libro del pan de jamón* y *Manual del vino*. Su obra más reciente, *Leer para comer* (2023), desmonta mitos sobre la gastronomía venezolana y combate la desinformación en redes sociales, rescatando figuras olvidadas como el recopilador Chento Cuervo”

OSCAR HERNÁNDEZ BERNALETTE

Si usted quiere saber quien es Miroslav Zvonimir Popić Pastene solo tiene que escudriñar en un buscador con inteligencia artificial (IA) y un resumen detallado sobre el famoso personaje aparece en cuestión de segundos. Deepseek indica que, “Miro Popić es un referente de la gastronomía y la cultura venezolana, es un periodista, escritor, investigador gastronómico y divulgador cultural venezolano de origen croata, cuya trayectoria abarca décadas de trabajo dedicado a la preservación y estudio de la identidad culinaria de Venezuela. Los aspectos más relevantes de su vida y obra: origen multicultural: nació en Chile en 1943, hijo de padre croata (Roko Popić) y madre chilena. Posteriormente emigró a Venezuela, país que adoptó como su hogar y al que ha dedicado gran parte de su trabajo. Significado de su nombre ‘Miroslav’ significa ‘el que trae la paz’ en eslavo, un nombre elegido por su padre en un contexto histórico marcado por la Segunda Guerra Mundial. Trayectoria profesional: periodismo y gastronomía. Es columnista de gastronomía y vino en medios como *El Nacional* y *Tal Cual*. Ha colaborado con publicaciones internacionales en Italia, España, Panamá y Chile, destacándose como experto en cocina venezolana. Ha escrito más de 10 libros, entre los que destacan *Comer en Venezuela* (ganador del premio Tenedor de Oro en 2013), *El libro del pan de jamón* y *Manual del vino*. Su obra más reciente, *Leer para comer* (2023), desmonta mitos sobre la gastronomía venezolana y combate la desinformación en redes sociales, rescatando figuras olvidadas como el recopilador Chento Cuervo. Como profesor y conferencista, ha explorado la relación entre territorio, religión, idioma y comida como pilares de la identidad cultural”.

Más o menos esto y bastante más dicen estos sorprendentes buscadores, tan agudos que no tienen en mi opinión otro objetivo que quitarle al que escribe las ganas de narrar. Como no puedes y quieres competir con su “sapiencia”, los derrotamos, ¿cómo? comiendo diría Miro, pero la verdad es que lo que no nos enseña la IA es sobre la esencia del personaje. El protagonista es mucho más que lo descrito por la inteligencia tan usada y de moda. No nos cuenta algo tan importante como que es nacionalizado venezolano toda vez un golpe de Estado en su país natal para suerte de Venezuela y que por ejemplo, nace en Chile porque el destino separó a dos hermanos en un puerto de Croacia y que debían zarpar juntos al sueño americano. Uno efectivamente zarpó a Estados Unidos y el otro a Chile. Le faltó a Deepseek (por cierto promocionado por Trump) la verdadera dimensión del gran amigo que nos ocupa. Pienso, y para mi ego, que la sola exclusión de la amistad y afecto que le tiene este humilde acumulador de palabras descalifica la biografía de la inteligencia artificial. Allí no se lee sobre el verdadero Popić, el gruñón, el de la carcajada pegajosa, el padre amoroso, el enamorado de su mujer y del honesto narizón que hace que las copas de vino tiemblen ante su grito de guerra, evaluando aroma, acidez, cuerpo, sabor, corcho, tallo, y pare usted de contar de cuántas calificaciones su olfato educado le permite. Con Miro, el compadre, nos une una historia que nace en Caracas, fui adoptado por este hatillano hace varias décadas y gracias también a los puen-



MIRO POPIĆ / ©VASCO SZINETAR

tes creadores de Pablo Antillano.

Miro se convirtió en un venezolano necesario. Una simbiosis croata-chilena parió un criollo caribeño que nos ha enseñado más sobre cocina venezolana que muchos de los eruditos y cocineros de estas tierras. Miro, sin duda, le puso el pecho a la gastronomía venezolana y le debemos mucho por ello. Sus libros, su *Guía gastronómica de Caracas*, su pasión y su promoción de las bebidas espirituosas y la culinaria venezolana le han dado un sitio en esta tribu tan atropellada desde hace un par de décadas.

Se dio la licencia de emigrar a Venezuela después que cayó el gobierno de Salvador Allende en donde el personaje era un periodista comprometido con la causa –quién no en la efervescencia de sus veinte primaveras. Escribía en la avenida Alameda, en *Puro Chile*, como la primera estrofa del himno, dirigido por José Gómez López hasta el golpe del 11 de septiembre. El tabloide, con Miroslav entre sus principales periodistas circuló entre abril de 1970 y septiembre de 1973. Al igual que *Reventón* en Venezuela creado por Carlos Ramírez Farías y dirigido por Pablo Antillano, se caracterizaba por su lenguaje informal, anti-establishment, irreverente, y sus desenfadadas críticas a todos los sectores políticos no comprometidos con Allende. Estaba más a la izquierda que el partido comunista.

Miro llegó a estas tierras procedente de un exilio previo en Panamá, de la humedad a la primavera, expediente que le permitió calentar motores para aterrizar en Caracas y posesionarse de Venezuela. Ya había pagado su cuota en una cocina parisina en donde no solo aprendió gastronomía francesa sino suficiente francés para seducir la belleza criolla que se la atravesaba en el camino. Cuando lo conocí, de la mano de Pablo, me daba la impresión de que era un chileno sobrado, hablaba con poco acento y además tenía el *swing* del galán que ya estaba conquistando la capital petrolera. Para más colmo, ya se había posesionado en nuestras habituales fiestas como bailarín de salsa, hecho que generaba sospecha y preocupación. Chileno socialista y con ritmo caribeño. Además, por esos tiempos sí eras intelectual de lentes redondos eso de bailar salsa no era de estilo. Hasta que llegaron Ibsen Martínez y César Miguel Rondón e intelectualizaron el ritmo caribeño y nos dieron licencia para tratar de hacer una revolución al tono de Héctor Lavoe,

entre otros. El galán se acabó cuando apareció Yolanda Quintana, quien, también periodista, lo enderezó y hasta lo hace ir a misa.

A pesar de su apariencia de croata bravo y su lenguaje fulminante, el compadre Miro tiene el corazón más lleno de bondad que los panes de jamón que aprendió hacer con éxito y que hasta un libro escribió. Por cierto, fui testigo de excepción cuando en su casa en el Calvario se convirtió durante varios años en panadería de decembrina y hasta el presidente Herrera Campins lo llamó personalmente para encargarle un par de sus panes, a solo 10 bolívares por aquellos tiempos. Mientras estaba acreditado en San Francisco como cónsul de Venezuela, Miro y Yolanda me visitaron; uno de los objetivos, además de conocer tan bella ciudad, era ir a la Universidad de Berkeley. Estaba el personaje en plena investigación sobre la historia del pan de jamón de Venezuela. ¿A quién se le ocurre interesarse en esa historia? Pues al acucioso periodista que ya esparcía sus primeros ingredientes en lo que iba a hacer una extraordinaria existencia con la gastronomía venezolana y que después de tantos años sigue siendo su *leit motiv* de vida. Con sus ocho décadas a cuestas no deja de escribir, conferenciar y educar sobre este fascinante arte.

Cuando Miro llegó a Venezuela traía ya la agudeza del buen periodista, la irreverencia del exiliado y las ganas de dejar huella en esta tribu. Experimentado, hasta dio la primicia cuando informó la aparición de los sobrevivientes del accidente aéreo de los Andes. Tan tozudo es que como no lo dejaban ejercer en Venezuela formalmente pues se inscribió en la UCV y se graduó con honores. Cuando hacíamos la revista *Buen Vivir* a mediados de los setenta y que inventó Pablo, como imán que era, atrajo una camada de rebeldía y de buenas plumas, entre ellas estaba la de Miroslav. Pablo repartió tareas, recuerdo que me correspondió la página cine con Jacobo Penzo y Alfonso Molina, música César Miguel Rondón y Gustavo Tambascio, entre otros tantos. Queda para otra historia sobre ese tabloide que fue pionero en la Caracas de los setenta. La asignación que nos dejó a todos en el sitio fue la que le correspondió a Miro, “editor de restaurantes y *night clubs*”, lo que no solo era una novedad para la cultura urbana caraqueña, sino que el autor firmaba como John Casanova y cuya tarea era además de escribir sobre res-

taurantes, orientarnos sobre los moteles de alta rotación como se les denomina en estos tiempos. Poco amable era la expresión que usábamos por esas fechas. Sus crónicas eran serias y objetivas, además, con la crítica correspondía a quien aspiraba que los consumidores de esos colchones recibieran calidad por lo que invertían, como bien lo escribió, “...nos interesa servir a la comunidad. Servir a nuestros lectores, hacerles la vida más alegre, menos alienante, mejor distribuida”. Nunca nos contó si solo los evaluaba o los probaba como buen catador. John, con la carga aún de su humanismo izquierdista no solo recomendaba los mejores moteles, sino que para los que no tenían los 100 bs que costaba la visita, les narraba las bondades de algunos miradores de la ciudad. Comenzaba así la mutación del futbolista de La Serena al intelectual *bon vivant* de la gastronomía, más caraqueño que el Ávila y más venezolano que la sumatoria de lectores de esta crónica.

Los caminos con Miro

Desde ese pelotón de buen vivir y las andanzas de la juventud nació una amistad que nos convirtió en compadres dobles. Son demasiadas las historias compartidas, tantas que suman viajes juntos con nuestras esposas, buenos restaurantes, encuentros internacionales y maravillosas tardes en la mesa de su casa, en donde el crítico gastronómico se convierte en cocinero. Hasta en la llamada “guerra de Seattle” estuvimos juntos con Miro y tomamos los mejores Martini de los Estados Unidos en el *Olivers Lounge* en el Mayflower Park Hotel.

Hay una historia, en mi opinión, con la que puedo resumir la rebeldía y su esencia como *rebelde con causa*. La víctima, un joven diplomático.

El sostén en Santo Domingo

Ofrezco un cóctel en la capital caribeña. Invitados especiales, los Popić quienes nos visitaban desde Caracas. Se inicia una velada estupenda, música buenos tragos y habanos imprescindibles en la etiqueta de aquellos tiempos. Sorpresivamente, un sostén en medio de la sala, sí, en la primera recepción diplomática como flamante primer secretario y en honor a un respetado senador de dominicano. Cuando están los invitados en el clímax del cóctel que con tanto entusiasmo había organizado y además, como ensayo para que mi embajador de turno Abel Clavijo Ostos comprobará mis dotes como anfitrión, cualidad de un buen diplomático y mi capacidad de convocatoria política en esa capital caribeña en donde usábamos corbatín con guayabera para ocasiones de gala (reemplazo del smoking) o asistimos a la toma de posesión de Joaquín Balaquer en impecable traje blanco y corbata negra, aparece de repente en medio del salón, el sostén volador. Los invitados lo veían, los caballeros disimuladamente lo pateaban para esconderlos debajo de alguna silla, las invitadas incómodas movían sus torsos garantizando la presencia de sus propios. Para quien escribe la angustia era total. Era un episodio irreverente como escena de aquella película *La Grande Bouffe* (1973) ¿Que diría la burguesía local de este episodio en casa de este joven representante venezolano?

Vergüenza para el pobre diplomático en su *debut*. Desayunando, la mañana siguiente, el gozón se confeso. El *enfant terrible* que le quería pasar factura a la diplomacia acartonada. Por supuesto, carcajadas sin límite, un sostén de Yolanda desenvainado para la ocasión. Yoli lo que tenía de bella, lo tenía también de persona distinguida, era incapaz de prestarse para tamaña ocurrencia. Por cierto, terminó el viaje en una clínica con un ataque de asma. Siempre dudé, si fue asma emocional ante el impacto de la travesura de Miro. A sus ochenta, aún deja espacio para sus diabluras. Un rebelde contra el *status quo*.

En aquel entonces, un colega me decía que si seguía invitando a Miro en mis destinos diplomáticos no llegaría a embajador. Como ironía, en estos tiempos de *avant-garde gastronomique* a donde más lo encuentro es en las recepciones diplomáticas, trofeo de los embajadores acreditados en Caracas que les encanta la buena mesa y rodearse los intelectuales que dan la pauta en cualquier capital. Miro el escritor, periodista, el cocinero para su pequeño entorno, y el que más sabe sobre la historia de la gastronomía venezolana, como bien lo demuestra su última trilogía, y los más de veinte años en que publicó la *Guía gastronómica de Caracas*, le dio un *know how* a la crítica gastronómica en Venezuela.

Un día, hace unos años, a sabiendas del sacrificio que sería, lo increpé por su decisión de operarse las rodillas. Me dijo, con la nobleza que lo caracteriza, quiero estar bien para seguir caminando con mis nietas en la playa. Pues sí, la vida le da ese placer.

Sin duda, este hermano *melange* de nacionalidades y regañón ha sido un regalo de la vida. ☺

DOSSIER >> LA GASTRONOMÍA Y SUS ALREDEDORES

Mónica Sahmkow: “La cocina es mi idioma”

Compilado por Antonio López Ortega, *Nuevo país de la gastronomía* (2024), incluye entrevistas a Frederick Jiménez, José Eizaga, José Ragazzi, Mónica Sahmkow, Sasha Correa, Beto Puerta, Roberto Guerrero, Daniel Torrealba, Freddy Albornoz, Nelson Castro, Pedro Castillo, Ricardo Chaneton, Angélica Locantore, Frank Parada, Giuliana Fazzolari, José Antonio Casanova, Luis Maldonado, María Evans, Cristina Reni, Ema Guzmán, Iván García, Santiago Fernández Saín, Santiago Fernández Marcano y Tomás Abenante

JUAN ANTONIO GONZÁLEZ

Graduada en Derecho, esta chef caraqueña, nacida en 1984, inició su formación en el Instituto Culinario de Caracas y la completó en la École Grégoire-Ferrandi, de París. Además, realizó una pasantía en el restaurante Martín Berasategui en el País Vasco, con tres estrellas Michelin. Actualmente, dirige la Academia de Gastronomía que funciona en las instalaciones de la Universidad Católica Andrés Bello. Su cocina –la segunda cosa más importante en su vida después de su familia– dice, es de “mezclas”, no de “fusión”

Tita vuelca en sus comidas toda la sexualidad y los deseos que las restricciones familiares le coartan en *Como agua para chocolate*. Babette transforma la vida de dos ancianas danesas ancladas por el puritanismo con sus recetas traídas de París en *El festín de Babette*. Un anciano cocinero de Taipéi, Chu, viudo y a cargo de tres hijas rebeldes, conjura los sobresaltos de la vida cotidiana alrededor de la mesa en *Comer, beber, amar*. Y una simpática rata animada llamada Remy logra transportar a un implacable crítico gastronómico a su infancia con su plato de *Ratatouille*...

En la literatura y el cine abundan los ejemplos de cómo la comida y, por supuesto, el proceso de su elaboración, es decir, la cocina, tienen un efecto determinante en la vida de las personas. Pero no todo es tan mágico ni tan romántico como lo han pintado algunos escritores y cineastas. Esto lo sabe muy bien la chef caraqueña Mónica Sahmkow, quien, antes de mezclar ingredientes para elaborar un plato, toma lápiz y papel para darle a cada creación un contexto, referentes, una historia. Antes de llegar a los fogones, si el menú que va a diseñar parte de una idea precisa, elige los productos que a su juicio son los más indicados y hurga en sus orígenes para finalmente, y a través de técnicas culinarias, llegar a su concepción.

Por ejemplo, recientemente un cliente le pidió a Sahmkow que elaborara un menú vinculado a la Venezuela previa a la explotación petrolera, al cacao y al café.

“Siempre en las asesorías digo que no hay nada que más te ayude en el proceso que meterte en una caja para crear. Con la caja me refiero a un espacio delimitante que te obliga a organizarte dentro de esos limitantes. Es mucho más fácil que cuando lo tienes todo abierto”, explica, de entrada, la chef nacida el 6 de agosto de 1984.

“En este caso –prosigue Sahmkow– es un menú vinculado a la Venezuela prepetrolera. Entonces pienso: me puedo ir por la rama de época, buscar allí ingredientes que no hubieran llegado después, trabajar con los elementos de ese período, o con el café y el cacao como referencias. Ahí entran las zonas de café, las zonas de cacao y, a partir de eso, desarrollo la propuesta. También, otra vía puede ser utilizar, de manera literal, el cacao y el café durante todos los tiempos. Decidí irme por las zonas y la época. Si es un menú de degustación, de cuatro tiempos, trato de empezar por la proteína principal, adaptada a las caracte-

terísticas del lugar donde se va a servir el trabajo; si es un establecimiento donde todo se puede, entonces me digo: “¿Qué te gustaría hacer de principal?”. En este caso creo que va a ser un osobuco. Ya con el osobuco, primero desarrollo ese plato y después veo qué me vendría bien antes, qué sería el fresco...”

Además, explica la chef, el proyecto que refiere también está vinculado con dos personalidades: Teresa Carreño y Reynaldo Hahn. “Estoy investigando acerca de ellos y del tema prepetrolero, claro. Sé que no debería usar nada con gelatina, nada con productos que llegaron con los campos petroleros”.

La experta culinaria explica que, cuando se trata de un menú abierto en lugar de una simple degustación, “el proceso se vuelve mucho más complejo, es crucial determinar qué elementos conectarán los platos entre sí, cómo se alinearán con el concepto general y cómo mantendrán coherencia con la narrativa del restaurante, y además, se debe cumplir con las expectativas del público: necesito incluir un plato de pescado, otro de carne, algo de mariscos, algo fresco... quizás varias ensaladas. Primero, identifico los grupos principales que deben estar presentes y luego desarrollo los platos, siempre buscando un hilo conductor que transmita de manera clara la esencia del restaurante”.

El cuarto de la abuela

El apellido Sahmkow es de origen alemán, aunque dice la chef que se cree de antepasados cercanos a Polonia. “El primero en migrar a Venezuela fue mi tatarabuelo, que renunció a su nacionalidad para establecerse aquí. Es más, un tío trató de obtener el pasaporte alemán y le fue imposible. Tengo otro apellido que es Thormahlen, también alemán, pero del lado de mi mamá”, cuenta esta joven nacida en la clínica La Floresta, en Caracas.

“De muy chiquita viví en Macaracuay, pero desde que tengo uso de razón vivimos en Cumbres de Curumo. Ahí vivía mi abuela, en una casa que le compraron mis padres. Y así vivimos un tiempo con ella. Luego ella se mudó a otra casa por la misma zona. Ese fue

el lugar de mi crianza”, agrega.

La menor de tres hermanos recuerda ser muy tranquila de niña. “Con mis hermanos siempre me llevé bien. Claro, como ellos eran mayores yo estaba muy apegada a una prima de mi edad. Todos mis planes los hacía con ella. Como la casa en Cumbres de Curumo tenía un jardín, nos la pasábamos ahí. También estaba mucho con mi abuela Alicia Rangel. Me encantaba meterme en su cuarto a curiosar. Ella ya murió. La casa en la que vivíamos fue remodelada por mi papá, que es arquitecto, cuando yo tenía quince años. Era la casa donde él había crecido. Entonces siempre había arriba cuartos cerrados, donde estaban las cosas de mi abuela, y a mí me encantaba meterme allí”.

De su entorno familiar dice Mónica que “era tranquilo, agradable”. “Mis papás siempre han tenido un círculo de amigos cercanos. Y siempre hacían planes entre ellos. Eran como tres o cuatro parejas. Viajamos con ellos a Mérida. Y mi papá siempre los invitaba a cocinar y comer en el jardín de la casa que se llama Ramali, de Ramón, mi abuelo, y Alicia. Ellos se divorciaron, pero la casa siguió llamándose así. Mis papás todavía viven ahí. Esa casa es muy especial para mí porque muchos años después en ella mi mamá, Graciela Sahmkow, todos los diciembre desde que tengo uso de razón, vendía tortas de Navidad; todavía las vende. Allí siempre estuvo el centro de producción. Por tanto tiempo las hizo que luego compró unos adornos como inversión y trató de buscarle rentabilidad durante el año, porque las tortas eran un negocio de temporada, pero el resto del año la gente le preguntaba qué hacía. Como ella ya tenía el equipo, comenzó a hacer postres criollos, una torta de queso criolla, y con el tiempo aquello creció y tuvo que hacerse un pequeño taller en la casa. Ahí surgió el emprendimiento Dulce y Salado, por eso la casa es tan importante para nosotros”.

De manera natural, la pequeña de la familia comenzó a hacer postres. “Hacía unas galletas que, según mi papá, se podían utilizar para aguantar una puerta. En mi hogar siempre hubo una conexión con la cocina porque, además, mi mamá hizo muchos cursos



MÓNICA SAHMKOW / ©NATASHA LASHLY

con chefs franceses que vinieron a Caracas, como por ejemplo Pierre Blanchard, que recuerdo perfectamente que tenía una especie de tartar de salmón con pimienta rosada, que es una receta que hasta el día de hoy usamos, pero la hacemos con atún; también hacía unas especies de tortillas con papas ralladas, un salmón con vino tinto, todo como muy francés porque era la Venezuela de los años noventa, la Venezuela cosmopolita”, rememora Sahmkow, cuyas primeras rutinas familiares consistían en comer en casa lo que mamá Alicia hacía o comer afuera la mayoría de los domingos. Como la firma de arquitectura de su padre quedaba en la avenida Francisco Solano, cerca de Sabana Grande, los restaurantes más visitados por ellos eran Chez Wong, Le Coq d’Or y Da Federico.

“Mis padres son arquitectos, egresados de la Universidad Central de Venezuela, y trabajaron juntos toda la vida, pero a los dos les gusta mucho comer, y mi mamá lo ejecutó como una actividad con este negocio de temporada, paralelo a la arquitectura, que poco a poco se volvió su negocio. Mi mamá siempre ha trabajado, haciendo algo, moviéndose, activa; ahora tiene más de setenta años y todavía sigue con el negocio de las tortas, que es bastante exigente sobre todo en temporada; octubre, noviembre y diciembre son muy demandantes para Dulce y Salado. Hasta hoy está haciendo cursos de mercadeo digital y de otras cosas para estar actualizada”, relata Sahmkow. Si de su mamá heredó el amor por la cocina, de su papá aprendió que “uno debe amar lo que hace”.

De la UCAB al ICC

Mónica cursó sus estudios de primaria y bachillerato en el Colegio Academia Merici, en Cerro Verde. “Me fui por Humanidades porque siempre supe que lo mío era algo de esa rama, aunque no estuve clara de qué era”. Cuenta que en esa institución educativa hizo un “buen grupo” de amigos. “Todavía conservo a mis amigas del Merici, pero con la migración las que estaban cerca ahora viven en España, en Miami; con otras me he acercado más porque se han quedado en el país. Son personas a las que pasé catorce años viendo todos los días, por lo que tenemos vínculos importantes”, afirma.

La adolescencia transcurrió sin sobresaltos. “Nunca fui constante con algún deporte que me encantara. Mi mamá siempre nos decía que teníamos que hacer deporte por salud, pero a mí nada me gustaba mucho. En alguna época hice natación. Estuve en clases de inglés y francés... En quinto

año vendía *brownies* y *coffee cakes* en el colegio, que hacía yo porque en la casa tenía todas las cosas para cocinar: los moldes, los ingredientes... Era fácil hacerlos”.

Llegado el momento de tener que decidirse por una carrera universitaria, Sahmkow escogió como primera opción Estudios Internacionales en la Universidad Central de Venezuela. No quedó. “Entonces migré a la Católica, a Derecho; no sabía muy bien por qué. Lo que sí tenía claro es que quería hacer una carrera humanista, pero no me veía en Comunicación Social, así que escogí Derecho, quizás porque era lo más rentable. Empecé a trabajar en las vacaciones del primer año de Derecho, fui a los tribunales, conocí el centro de Caracas; era como gozar de cierta independencia porque podía gestionar el trabajo, aunque fuera repetitivo y aburrido. En tribunales me conseguía con muchos amigos de la universidad que estaban en lo mismo, ibas al café de Belén y estaba ahí todo el mundo”.

Ese “todo el mundo” incluye a quien hoy es su esposo y padre de sus tres hijos: Mónica, la mayor, de once años; Clementina, de nueve, y Diego, de cinco. “Diego y yo nos conocimos estudiando Derecho y en tribunales. Yo estaba cursando cuarto año cuando comenzamos a ser novios. Él hizo un MBA (maestría en dirección de empresas), y tiene la visión de que sí, la cocina es creación, como arte, como un idioma, pero tiene que ser rentable. Me ha ayudado mucho con mi visión profesional; en cualquier negociación, desde el comienzo, me ha ayudado a generar estructura, a entender qué implica una asesoría, qué puedo hacer y qué no puedo hacer, que todo tiene un precio, a cómo delimitar las condiciones...”

Ya en cuarto año de la carrera, la chef se dio cuenta que aquello no le gustaba, pero tampoco iba a abandonar los estudios a esa altura. “Empecé a explorar la cocina, a ir un poco más allá. Me inscribí en el curso sabatino del Instituto Culinario de Caracas (ICC), un semestre entero. Aquello me encantó. Ese sí era un perfil de personas a las que les llamaba la atención la cocina, pero no se querían dedicar a ella necesariamente. Mientras hacía el curso, decidí inscribirme en el curso regular, que dura un año, y en ese entonces lo tenía dividido en clases diurnas y vespertinas. Como Derecho siempre ha sido una carrera que es para trabajar, lo que hice fue pasarme al turno de la mañana en Derecho y estudié cocina en la tarde. Salía de trabajar y me iba al ICC”. Terminó sus estudios superiores, pero nunca ejerció la profesión.

(Continúa en la página 5)



Mónica Sahmkow: “La cocina es mi idioma”

(Viene de la página 4)

“Venía de cocinar mucho dulce, pero gracias al curso sabatino comencé a experimentar con lo salado. De la cocina me llama la atención la posibilidad de crear, de experimentar con técnicas y descubrir la historia detrás de un plato, cómo se llega a algo, las variantes que puede haber, lo que un plato puede contar... Mientras más investigues, entiendas el por qué, más puedes crear”, dice quien tiempo después reafirmó su vocación cuando un comensal le dijo que uno de sus platos le había recordado a su abuela. Ante tal confidencia, ella respondió: “¡Ya me hiciste el día, gracias!”.

Cocinas de ultramar

Gracias a un convenio de estudiantes que el ICC tenía con el chef vasco Martín Berasategui, Mónica realizó una pasantía de tres meses en el Restaurante Martín Berasategui, de Lasarte Oriá (País Vasco, España). Un establecimiento reconocido con tres estrellas Michelin. Consciente de que para el negocio español los pasantes representaban mano de obra gratis, la joven caraqueña encontró en aquel lugar una dinámica interesante para su visión del oficio: “Allí tenían cuatro o cinco estaciones, con *sous-chefs* contratados para cada estación. Entonces, estaba él, los *sous-chefs* y los demás eran pasantes. Las estaciones comprendían carnes, pescados, entrantes, pastelería y producción. Yo entré en carnes. El jefe de carnes era muy bueno, era de los mayores de ahí. Luego pedí un pase a *pantry* (preparación de alimentos), porque hacía menos frío. Trabajábamos en turnos de catorce, dieciocho horas”, recuerda.

Un aprendizaje fue fundamental para la chef venezolana: “Descubrí cómo se organiza una cocina, la producción. Los pasantes éramos pocos en el servicio. A veces me tocaba picar el pan o hacer las tortas. Hacía elementos del servicio mas no cociones; sacar platos, limpiar, el arreglo; es decir, la estructura de un tres estrellas, que además es muy particular. Recuerdo que –ya eso no debe ser así– hacíamos la producción diaria de todos los días, cero congelables, pero al final del día se botaba lo que sobraba porque al día siguiente había que volver a hacer todo. Eso me marcó mucho. También lo vi en Francia; es un tema de regulaciones sanitarias. La cantidad de comida que se botaba era impresionante; creo que debería reciclarse, buscar una solución o tal vez, sin que esto degenere en un incentivo, convertirlo en comida del personal. Creo que hoy en día, con el tema de sostenibilidad, ya se generarán estructuras para que no se desperdicie tanto alimento”, refiere Sahmkow para quien aquel viaje a España fue la confirmación de su vocación. “La cocina me fascina tanto que, de hecho, hoy en día siento que no tengo hobbies; todo lo que hago, leo o escribo está conectado con la cocina”.

A su regreso a Caracas, la chef empezó a trabajar con su mamá en la empresa de postres Dulce y Salado. La estadía en casa fue breve. En enero de 2009 decidió ingresar en el programa para estudiantes internacionales de la École Grégoire-Ferrandi, de París. “Esa experiencia fue increíble. El programa era de seis, siete meses de clases, y el resto eran pasantías hasta el final del año. Allí te ofrecían dos planes de estudio: el de pastelería o el de cocina. Una parte de mí siempre se había sentido atraída por la pastelería, pero hablándolo con Diego, que todavía era mi novio, él me aconsejó que tomara el de cocina porque aporta una perspectiva más amplia. “Trata de no limitarte, busca algo más abarcador para que cuando regreses, no sé, puedas abrir tu propio restaurante”, me dijo. Fue la mejor decisión irme por cocina y la formación fue increíble porque ellos todos los lunes tenían un intensivo en pastelería. Así aprendí lo fundamental de la pastelería francesa, y los cuatro días restantes estudié coci-

na”, cuenta Sahmkow quien, además de aprender los valores de la cocina clásica francesa, hizo sus prácticas en el hotel cinco estrellas Le Meurice.

Al volver de Francia, la chef montó junto con una tía de su esposo un restaurante clandestino que funcionó entre 2010 y 2017, época de los disturbios estudiantiles que terminaron por afectar la operatividad del lugar. “Aun así, entre ella y yo desarrollamos un menú de cinco tiempos donde creamos *snack*, entrada, principal, postre y *petit four*. Era una creación en conjunto; la primera que hacía”.

Entre las personas que más la influenciaron en su etapa gala, Sahmkow menciona al profesor Sébastien de Massard, ahora al frente del restaurante Le Cordon Bleu de Seúl. “El incentivaba mucho la curiosidad. Decía que no parecía latina porque había unos mexicanos que, sin estigmatizar, llegaban tarde, y yo siempre estaba puntual”.

También en ese entonces la venezolana hizo un muy buen grupo de amigas. “Éramos cuatro; una de ellas es Miko Calo, que es una chef filipina que trabajó mucho tiempo con Joël Robuchon; luego una estadounidense que se llama Kristin Frederick, que montó el primer *food truck* en París y fue un *boom* porque, además de cómo son los franceses con la permisología, gracias a que fundó ese negocio empezaron a aparecer *food trucks* en París; y estaba una holandesa de origen chino e indonesio, que ya falleció; ella y yo coincidíamos con ciertos platos, ciertos sabores; igual con Miko que tenía influencias españolas, entonces teníamos como unos idiomas en los que coincidíamos”.

La convivencia con sus compañeras y aspirantes a chefs de América Latina la hizo madurar: “Me sacó de la burbuja caraqueña en la que estaba. Eso para mí fue lo más importante, compartir con gente de distintas partes y culturas”.

Para Mónica no hay mejor manera de expresarse que a través del arte culinario. “La cocina es mi idioma. A veces pienso muchas cosas y me cuesta expresarlas, y a través de los platos se me hace mucho más sencillo. Después de curarlos, trabajarlos, se me hace muy fácil intercambiar ideas de técnicas, hablar de productos, de ingredientes, con personas vinculadas a la cocina”, asegura al tiempo que admite que ha pasado por modas. “Héctor Romero, por ejemplo, es una de mis influencias más importantes por su estilo, su acercamiento a la cocina venezolana siempre desde la elegancia. También está Adeline Grattard, del restaurante Yam’Tcha, que es una chef francesa que se casó con un chino; me fascina la mezcla que logró hacer de la cocina francesa y la china. Su visión y sus presentaciones me llaman mucho la atención”.

Mezcla, no fusión

Sahmkow confiesa que le cuesta mucho definir su cocina, de la que ha aprendido, eso sí, la importancia de ser consistente y constante, “hay que ser así porque si no, no funciona. La cocina me ha enseñado a ver qué tengo que trabajar y qué tengo que mejorar”. Fue chef y autora del menú del restaurante Sereno, del Hotel Cayena, de La Castellana; el primero concebido enteramente por ella. “Recuerdo que cuando alguien me preguntaba qué es exactamente Sereno, no sabía cómo explicarlo porque lo sentía muy personal. Yo trabajo vinculada al entorno y al contexto, a los ingredientes, a los sabores criollos, pero no la llamaría cocina venezolana exactamente. Es una cocina de mezclas, pero me choca la etiqueta fusión”.

Para la chef es difícil determinar cuánto de sus creaciones gastronómicas viene propiamente de ella. “Mis menús son muy variados. Hay platos que están muy conectados a un ingrediente que me llama mucho la atención; por ejemplo, cuando descubrí en Francia las salicornias, me sedujo este tema del yodado, rico, de sabor de mar, pero no es de pescados



ROBALO COCIDO EN HOJA DE PLÁTANO, ARROZ CON COCO – MÓNICA SAHMKOW / ©NATASHA LASHLY



MANDOCA – MÓNICA SAHMKOW / ©NATASHA LASHLY

ni de mariscos... Me las traía cuando regresaba de viaje, pero cuando me enteré de que aquí se empezaron a utilizar las salicornias, y que estaban los de Vegetales Marinos de Venezuela haciéndolo, quería hacer un plato en que lo que más se sintiera fuese ese sabor yodado como gran potenciador”.

También para Sereno la chef creó el postre “torta de catalinas”, compuesto por láminas alternadas del tradicional dulce criollo –con su mezcla de papelón y especias– y queso crema, acompañado de gel de cítricos, cuero de guayaba y piel de maíz. Asimismo, hizo una especie de asado criollo con cumache (catara; salsa picante autóctona de los estados Amazonas y Bolívar), y un plato de atún donde para ella lo importante era la aceituna de mar –salicornia– más que el propio atún.

“Los platos que hago están vinculados a mí, ya sea por mi obsesión con algún ingrediente o porque me llama mucho la atención alguna técnica o alguna receta que me lleva a algo. Me gusta mucho crear. Y en esto hay mucho ensayo y error, y también contar con un equipo para hacerlo. Primero tenemos que saber si sabe bien y luego hay que ver si la presentación es la que es o hay que replantearse, tal vez si la cocción no es la adecuada, si le falta ácido o crujiente, en fin...”.

Sobre los ingredientes, dice Sahmkow: “Se necesita conocerlos bien, pero también hay que conocer

el mercado. Algo que me ha ayudado en las asesorías es que he generado una base de datos importante de proveedores; cualquier cosa nueva que veo, pido teléfono, redes, dirección... porque el proveedor es el que hace que cocines bien”.

Entre las miles de técnicas que existen y a las que se suman diariamente las publicadas en redes sociales como Instagram, a Mónica le gusta utilizar los crujientes y los ácidos, pero advierte que estos no son técnicas, sino elementos que la ayudan mucho a la hora de cocinar. También tiene preferencias por los fondos con colágeno.

“La cocina te permite trabajar con ingredientes que no necesariamente sean de acá, pero 100 % venezolanos. Ese elemento es el que te va a indicar qué técnica vas a utilizar. Eso sí, no puedes salvar un mal ingrediente con una buena técnica”.

De ese tenor son las recomendaciones que Sahmkow hace a los estudiantes de la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza’s (LAGA), creada en noviembre de 2022 y que la chef dirige desde las instalaciones de la Universidad Católica. “Hay muchas vías para explorar y crear en la cocina. Esto se lo digo a los estudiantes de la Academia, solo les pido que lean; en el programa tenemos Antropología, Historia de Venezuela. ‘Ustedes en lugar de estar viendo en TikTok necedades, pueden ver allí mismo cosas de cocina interesantes que te muestran cómo hacer una teja cru-

jiente, cómo hacer un aire...’. La gente ahora lo tiene fácil para aprender, pero nosotros teníamos que comprar libros, revistas”, dice.

La academia

Motorizada por el fallecido exrector de la UCAB, el padre Francisco José Virtuoso, y el vicerrector académico de esa institución, Gustavo García, la Academia de Gastronomía se propone, según lo explica Sahmkow, “formar cocineros expertos en técnicas culinarias y que entiendan de gestión gastronómica porque al final cualquiera de ellos puede montar un restaurante y este tiene que funcionar. Queremos que sean investigadores, que se formen; la Metodología de la Investigación es una materia que se ve en los dos semestres, queremos darles una visión amplia; pero que comprendan que al final deben ser motores de generación de cambios en Venezuela, y que tenemos muchas herramientas internas para hacerlo”.

Para lograr sus objetivos, la joven institución ofrece una certificación de dos semestres, con 1.098 horas académicas, de las cuales 600 horas son de cocina práctica. “Hasta ahora son grupos de doce estudiantes, por las limitaciones de espacio, pero ahí van cocinando y aprendiendo”, explica su directora. A principios de este año egresó su primera cohorte de cocineros.

La familia, la cocina, el país

Mónica Sahmkow, sin duda, ama la cocina. Es lo segundo después de su familia. “Con ella quiero expresar lo que soy, lo que siento, es mi equipaje. También me gustaría proyectarme a través de ella. En la cocina es donde soy buena”, afirma sin titubeos. “Por supuesto, la vida familiar es fundamental para mí: mi esposo, mis hijos, nuestros planes, ir a la playa, divertirnos, hacer cosas juntos... Lo que trato de motivar en mis hijos es que se acerquen a la cultura de forma abierta, que vayan a los museos, a los parques, a los mercados, que coman de todo...”.

No obstante, sabe que en el mundo donde se mueve no todo es color de rosas. “La cocina ha evolucionado y se está buscando que los ambientes no sean tan fuertes y tan injustos para el equipo de cocina, ya no refiriéndonos al chef, sino al equipo, a la necesidad de demostrar la importancia del trabajo en conjunto”. Y poniendo los pies sobre la tierra, Mónica sabe que hablar de gastronomía en un país con una crisis alimentaria puede resultar contradictorio. Ella lo ve de la mejor manera: “La comida es la primera herramienta que puede tener alguien de escasos recursos para poder vender, surgir o resolverse. Soy muy amiga de Estefanía Simon-Sasyk, ella trabaja en España y desarrolla programas sociales en países de África y otros lugares. En Brasil conocí Gastronomía, una organización no gubernamental que utiliza la gastronomía como motor de transformación social. Esta ONG desarrolla diversos programas en comunidades populares, con el objetivo de capacitar a sus habitantes para que sus negocios, microemprendimientos o proyectos gastronómicos se vuelvan rentables”.

“Son las personas que venden tortas en las esquinas, que tienen un cafecito o una tiendita, a los que intentamos hacer entender, por ejemplo, lo que es merma –materia que queda tras la manipulación de alimentos o productos que han sido reducidos, acortados o empuñados. En El Tigre se pierde el merrey porque su producción es excesiva, son matas que tiene alguien en un caserío, y de lo que se trata es de enseñarles a convertir eso en un producto que luego se pueda vender. La gastronomía puede ofrecer herramientas fáciles, cercanas a las personas, para que generen sus propios ingresos”, concluye. ☺

*Nuevo país de la gastronomía. Editores: Banesco y Fundación ArtesanoGroup. Producción Ejecutiva: Fundación ArtesanoGroup, Carmen Julieta Centeno, Sudán Maccio. Coordinación Editorial y Compilación: Antonio López Ortega. Edición de textos: Graciela Yáñez Vicentini y Antonio López Ortega. Diseño: Ana Gabriela Ng Tso. Venezuela, 2024.

DOSSIER >> LA GASTRONOMÍA Y SUS ALREDEDORES

Las civilizadas licencias de la gula

El ensayo que sigue, publicado originalmente como parte del libro *Diez menús bien pensados* (1991, Monte Ávila Editores), reapareció en 2023 como parte del volumen *70 años de crónicas gastronómicas*

ANTONIO PASQUALI

Los lectores de este libro-divertimento, cómplices en las civilizadas licencias de la gula, deben estar más deseosos de ir al grano, vale decir las recetas, que de leer preámbulos culteranos. Los comprendo porque, salvo excepciones, acostumbro hacer lo mismo. El comer, rito diariamente renovado de la posesión oral, no admite más demoras de las que puedan aumentar hedonísticamente los encantos del paladar.

Sin embargo, la mejor manera de curarse de un pecado (aunque sea de preámbulo) es comiéndolo. El lector de substancia, máxime si está instalado en su cocina para someternos a examen, queda en libertad de saltar inmediatamente a la casilla “recetas”. Los más condescendientes pueden probar, si gustan, los breves *hors-d'oeuvre* que siguen, destinados en parte a justificar el menú propuesto.

Mi primer abreboca es un brindis al editor. Ignoro si a Monte Ávila le ha caído el virus del “gran viraje”; lo cierto es que con este manual está estrenando estrategia nueva. En lugar de esperar sentado a que los autores le llevemos un manuscrito, ha inventado este libro y su respectivo guion, y salido a la calle a buscar a los autores que le convenían. Como un verdadero editor, pues. Que el manual y la nueva receta le traigan suerte. ¡Al Rafael (Arráiz Lucca) lo que es del Rafael!

El segundo entremés, un poco geohistórico, es un intento de ubicarnos en el mapa culinario y alimenticio venezolano, ya que el presente manual pudiera resultar menos inocente de lo que parece.

A pesar de la crisis económica, de los avances miameros del *'nefast' food* y de otras más serias penurias (como la falta de oscilación de calidad en productos básicos), el interés nacional por el buen comer y su práctica viven una etapa de sostenido *crescendo*. En lo que a restaurantes se refiere, Caracas es sin duda una de las capitales latinoamericanas donde se come mejor y más variado, en la onda de un feliz mestizaje ajeno a procesos degenerativos. Pero en las casas también: donde antes se nos invitaba a comer (y lo que se comía era algo accesorio), ahora se nos invita con más frecuencia a comer bien, con el manjar de protagonista. Tan civilizador progreso es mayoritariamente fruto del autodidactismo, del viajar inteligente, del ejemplo de los buenos restaurantes, de alguna tradición de familia, del rechazo a la homogeneización culinaria o de una nueva madurez en que los hombres, por ejemplo, hemos perdido el falso pudor de esconder nuestro amor a los fogones. Ese acercamiento a una cocina de más prosapia no lo han propiciado –con escasa inteligencia del asunto– ni los industriales de la alimentación ni los editores locales. Los primeros por carecer el país de controles de calidad alimentaria dignos de ese nombre, que permitan lo bueno y castiguen lo malo; los segundos por atraso cultural en un renglón que abarrotaba cada día más los estantes de las grandes librerías del mundo. Pero libros como los de Scannone o Lovera (sin olvidar al Ramón David León de 1954) –productos de una pasión personal más que de una deliberada política editorial– han roto el hielo, y es de esperar que este manual, removiendo un poco de cosas, convenga a los lectores nacionales de que no ha de ser mal negocio abastecer de textos culinarios un mercado que es pura demanda insatisfecha.

Si traigo esto a colación (¡qué de metáforas mandatorias contiene el idioma!) es porque la complicidad autor/lector a la que hacia referencia vale si es transparente, sin narcisismo ni embustes. Personalmente no me considero en absoluto “gastrónomo”, alguien que maneja en profundidad las normas dietéticas, gustativas y de excelencia de la alta cocina o que dedica a ellas lo mejor de su tiempo, sino a lo sumo un *amateur averti*, según dirían los franceses, o sea un diletante ilustrado. Si por rutina se me quisiera apodarar de gastrónomo, y yo llegase a



ANTONIO PASQUALI / ©VASCO SZINETAR

creérmelo, pediría entonces que se me tildase de “gastrónomo social”, lo que paso a explicar. Me encanta y cultivo la convivialidad, el ágape, simposio, gaudeamus o banquete que llamar se quiera, entre familiares y amigos, en que se valora y comenta el esfuerzo culinario del anfitrión y se aprecian los vinos; y no solo por un deleite intrínseco, sino porque estoy convencido de que la frecuencia, calidad y efecto multiplicador de esos pequeños ritos burgueses vienen a reemplazar la labor que fue en otras épocas de cortes y conventos: la de conservar, perfeccionar y transmitir esa manifestación superior de la antropología cultural y de la etnografía que es el comer hecho virtud y arte.

Pero ese placer, que siento próximo a las cofradías y sin transcendencia altruista, sería para mí total si tuviera la oportunidad de anexar alguna dimensión social. El soñar es libre, y mi sueño en materia de buen comer sería el de prestar alguna modesta colaboración a una importante, aunque todavía inexistente, revista nacional de cocina; una publicación manipulada y destinada a ilustrados y no ilustrados, que alcanzara con el tiempo limitados, pero importantes objetivos: enseñar a apreciar la calidad de los productos, elevar los gustos culinarios de todo el mundo, rescatar tradiciones sin totemizmarlas, educar a fondo al productor y al consumidor. Recetas, pero también exámenes químicos, organolépticos, legales y gustativos de series de productos de gran consumo, con su puntuación. Guerra total al *junk food*, la comida basura que envenena sobre todo a los niños, así como a las sofisticaciones, adulteraciones y aberraciones en las cadenas de producción alimentaria (cría y alimentación totalmente artificiales de animales, quesos de leche en polvo, harinas desvitaminizadas o saturadas de preservativos, vinos de cadavéricos mostos seudoresucitados, yogures sin bacilos búlgaros, etc.), y asimismo contra las estafas en pesos y medidas (mida exactamente lo que viene en un cartón de leche de 0,946 litros y verá de lo que hablo). Campañas documentadas para exigir lo que es rutina en otros países, a saber, que todo producto comestible lleve cla-



ramente impresos: a) el costo por kilo/litro, b) la lista exhaustiva, fidedigna y controlada de ingredientes y aditivos, y c) la fecha límite de consumo. Elogios sin cortapisas para el productor o fabricante de alimentos genuinos y con la mejor relación costo/calidad y señalamiento de todo el que haga aportes a un mejor comer, trátase de cultivadores de duraznos, veterinarios o chefs de cocina. Reseñas críticas, sin palangre, de restaurantes caros y baratos. Eso es lo que llamo “gastronomía social”: no renunciar ni al corbujón de mero ni a un Pommard 1929, pero ayudar también a los demás a integrar en su comer ese ingrediente, a veces baratísimo, llamado calidad; añadir un poco de *paideia* a la pasión personal.

La última parte de este ya largo preámbulo es una explicación del menú que propongo. Modestia aparte, he podido sugerir platos de más lucimiento que los aquí recomendados, a riesgo de que les parecieran a ustedes buenísimos tan solo... de leer o en las fotos, y de traicionar yo los criterios “sociales” enunciados en los párrafos anteriores. He optado pues por platos apenas fuera de lo común, bastante sencillos, de sabores francos y sin alambicadas salsas, pero capaces de deleitar a comensales exigentes, lo que da a la postre un menú italianizante que, de gustar, cada quien podrá incorporar sin tanta dificultad a su personal bagaje culinario, con lo que me daría por más que satisfecho.

El hecho de que seamos un país marítimo y definitivamente arrocerero me ha sugerido un menú “de viernes”, o sea sin carnes y con predominio de arroz y pescado. Todas sus dosis son para seis personas.

La entrada, una ensalada de *radicchio* rojo –para un preludio semiamargo que funja de aperitivo–, es el único plato que requiere una cierta elaboración y presentación cuidada, con toques de refinamiento oriental, pero produce la más grata impresión gustativa y visual en los comensales. La he perfeccionado inspirándome en otros autores y alterando sus recetas, por la consabida y recomendable ley del ensayo y error; ahora está en su punto. El *radicchio* se consigue prácticamente todo el año donde los buenos verduleros.

El primer plato es un *risotto* de pescado, y más exactamente de nobilísima y sávida cabeza de mero; una cabeza que no pese menos de dos kilos. El propósito abiertamente pedagógico es de sugerir que, arroceros como somos, incorporemos de una vez el *risotto* en nuestro saber cocinar. Paellas aparte, tenemos el mal hábito de despachar el arroz como un almidón cualquiera, a la manera pilaf (arroz, agua y punto), lo que es cómodo y a veces requerido, pero gastronómicamente un pecado. Nadie sabe dónde nacieron los *risotti*; las leyendas cuentan que a un humilde vitralista de la catedral de Milán, allá por el siglo XIV, se le ocurrió echarle a una sopa de arroz un poco de azafrán que su maestro usaba para colorear vitrales. Si bien es cierto que el *risotto con ossobuco* es un símbolo gastronómico de la capital lombarda, el verdadero origen de ese plato se pierde seguramente en el milenario y disperso pasado de los asopados. Pero los *risotti* no son solamente a la milanesa, con azafrán; al igual que

las pastas, admiten infinitas preparaciones (al final, usted inventará su *risotto* personal, como yo he inventado este a partir de sus principios básicos) y uno termina por amarlos porque obligan a estar media hora encima de ellos, revolviéndolos con afectuosa suavidad. No se esfuerce en buscar arroces de importación; el arroz es una gramínea tropical y el nacional asegura *risotti* impecables, con su punto justo de cremosidad, pero con un grano que no se deshace bajo los dientes, lo que lo hace agradable en grado sumo.

El plato de resistencia es un pargo relleno (o un mero, si prefiere “de la mar el mero”, más yodado, que la finura del primero), preparado exactamente como mi madre lo cocina desde que tengo uso de razón; así que más rodado no puede estar. Tiene una característica caída en desuso (si usted desestima tanto como yo los sospechosos y ocultadores “gratinados”), pero que estuvo de moda hasta el Renacimiento: es un feliz matrimonio de pescado con queso. Las lecturas me han llevado a la conclusión de que el pescado y el queso se conocieron por primera vez en la Roma de los césares. Los romanos fueron tremendos ictiófagos, inventaron y desarrollaron asombrosamente la piscicultura (los cuentos de los esclavos y murenas son calumnias de detractores dispépticos del bajo Imperio) y fueron simultáneamente refinados comedores de queso; los hacían en casa y los traían de todo el Imperio. Plinio enumera quesos “de ultra mar”, afirmando de paso que los de origen galo “saben a remedio”, y el gran Columella, quien –miren la casualidad– era de Cádiz, da la receta del *caseus manu pressus*, el propio queso de mano; pero como la historia tiene sus “curiosos y recursos” de lo más intrincados, ahora es el cardenal venezolano Rosalío Castillo Lara, altísimo personero del Vaticano, quien según fuentes fidedignas del espionaje gastronómico recibe todas las semanas una perfumada remesa de quesos de mano –en su laticia, con suero y todo– que una expertísima artesana le envía desde San Casimiro de Aragua, su tierra natal.

El postre es una torta paraíso y su receta es la misma que usted puede encontrar en los libros de cocina. ¿Por qué renuncio a un final más narcisista? Porque adoro la paraíso, con el paladar y desde el ángulo de “oficio”. Es un simple bizcocho, pero de finura inigualable, que usted puede comer inmediatamente o después de quince días (guardado en lata), solo o como base de postres más elaborados en que la presencia de las harinas desaparece bajo el paladar, fundida por los azúcares y el delicado perfume de la fina mantequilla que usted habrá empleado. Enteca a todo el mundo, se prepara fácilmente y su receta es facilísima de retener en la memoria (trescientos gramos de cada cosa y ocho huevos). Apuesto a que muchos de ustedes, tras los ensayos de rigor, terminarán por incorporarla al recetario personal. ¡Buen apetito! ☺

*70 años de crónicas gastronómicas. Editores: Baneco y Cyngular. Producción general: Cyngular. Producción ejecutiva: Sergio Dahbar. Editor adjunto: Carlos Ortiz. Arqueo de fuentes: Mirla Alcibíades. Diseño: Jaime Cruz. Venezuela, 2023.

DOSSIER >> LA GASTRONOMÍA Y SUS ALREDEDORES

El dilema del omnívoro

"Nuestra ansiedad a la hora de comer se manifiesta a diario y los 'expertos', más que calmarla, la exacerbaban con un sinfín de consejos y precauciones"

FRANZ CONDE

Los gorilas de las selvas de África Central observan una dieta herbívora. Aunque ocasionalmente pueden comer hormigas y termitas, su dieta se basa en follaje y frutos. Para un gorila no hay dudas a la hora de escoger qué almorzar, porque el menú cotidiano consiste en hojas de bambú.

Los humanos, a diferencia de cualquier otro animal, podemos subsistir comiendo casi cualquier cosa, desde grasa de ballena (esquimales), insectos y arácnidos (tribus amazónicas), hasta Big-Macs (adolescentes occidentales). Este atributo único del Homo Sapiens nos ha permitido sobrevivir en la adversidad y poblar totalmente el planeta. Sin embargo, el sacrificio colateral es una ansiedad constante al tratar de decidir cuáles alimentos nos son saludables. El profesor de psicología Paul Rozin, de la Universidad de Pennsylvania, ha definido esta condición como "el dilema del omnívoro".

Nuestra ansiedad a la hora de comer se manifiesta a diario y los "expertos", más que calmarla, la exacerbaban con un sinfín de consejos y precauciones. Muchos de ellos, particularmente dentro del *establishment* médico, proclaman haber encontrado el código nutricional oculto, que debería de estar en nuestra cadena de ADN, pero del que

carecemos (y que parece no faltarles a los gorilas africanos). Aparentemente, nuestro instinto a la hora de comer no es confiable y necesitamos, pues, un libro de instrucciones: no colesterol, poca sal, jamás azúcar, sin gluten, lactointolerante, no coma de noche, ayuno intermitente, sin carbohidratos, etc.

Otras fuentes sacan a relucir pretextos éticos como el vegetarianismo-vegano, o interpretaciones *sui generis* de fenómenos antropológicos, como la dieta mediterránea, la esbeltez japonesa o la paradoja francesa. Los medios de comunicación cuentan con secciones específicas para estos consejos que luego nuestros familiares, el muchacho del gimnasio o la señora que vende el yogur en el kiosco del mercado nos recuerdan en ecolalia.

En mi entorno familiar, que no creo especialmente excéntrico, el dilema del omnívoro se manifiesta inequívoco y fervoroso en cada uno de sus miembros. Desde los "superalimentos" de

mi padre (díctamo real, el hongo del té y del vinagre, los multivitamínicos suizos, la linaza por cucharadas, el whisky vasodilatador por la noche) hasta la anti-dieta de mi discola abuela Lya, quien ha explorado intensivamente los beneficios de un régimen casi exclusivo de café-con-leche-con-bizcochuelo por los últimos sesenta años de sus saludables ochenta y cinco.

El mundo de la alta cocina no está exento de este dilema: la fastuosa visión italofrancesa de la gastronomía, iniciada con el matrimonio de Catalina de Médici y Enrique II en 1533, ha sido reemplazada por una visión frugal y calvinista encabezada por cocineros escandinavos y avalada por la prensa anglosajona. Los vinos, paradójicamente, observan una evolución opuesta, mientras los austeros vinos de Burdeos viven en la antimoda, la directa exuberancia de los vinos del Nuevo Mundo acapara centímetros en la prensa especializada.

¿Quién tiene entonces la última palabra? ¿En quién o qué creer? ¿Por qué en materia alimenticia el más relevante sentido de todos, el del gusto, no es confiable? Sin duda estamos atrapados en un dilema que ya Sartre había anticipado al decir "el hombre está condenado a ser libre". Por lo visto y siguiendo con la paráfrasis a Sartre, escapar de los consejos alimenticios de los otros se ha convertido en un infierno. Por eso, para responder estas dudas, propongo una partida de *epiphetae*, el adictivo juego de citas célebres ideado en un cuento homónimo por Igor Delgado Senior, uno de mis escritores de cabecera. Primer lance de dados: "Los americanos creen que la muerte es opcional y la inmortalidad se logra combinando acertadamente la comida con las medicinas", Bryan Appleyard. Segundos dados: "Vivir sin tener el coraje de morir es esclavitud", Séneca. Terceros: "No es lo que tenemos, sino lo que disfrutamos, lo que constituye nuestra abundancia", Epicuro.

Lector, es su turno...

*Copiado de 70 años de crónicas gastronómicas. Editores: Banesco y Cyngular. Producción general: Cyngular. Producción ejecutiva: Sergio Dahbar. Editor adjunto: Carlos Ortiz. Arqueo de fuentes: Mirla Alcibíades. Diseño: Jaime Cruz. Venezuela, 2023.

Entrevista a Laura Linares, coautora del *Diccionario gastronómico de hongos mexicanos*

Laura Gabriela Linares Colmenares es fundadora de Conuco Librería y Casa de Estudios e Investigación. Coordinadora de proyectos y comunicaciones en Librería y Casa editorial U-Tópicas. Maestra en Lingüística Aplicada. Profesora de Terminología en la UNAM y de Metodología de la Investigación Gastronómica en LAGA-UCAB. Ganadora del premio Buenas Prácticas de Cocina Migrante de Iberculturas 2022

LUIS MANCIPE LEÓN

Cuando pienso en la comida mexicana —mi conocimiento es apenas superficial—, me hago la idea de una complejidad riquísima, de sabores muy potentes, ¿no? Me la imagino de una diversidad inmensa. ¿Qué lugar han tenido los hongos en la cocina mexicana?

Es inabarcable, compleja y única. Siempre pienso que la comida mexicana tiene un perfil de sabores que no se puede conseguir en ningún otro lugar. Mezclas de picantes, grasas, dulces y especiados que son una maravilla. Sin embargo, el tema de los hongos va más allá de ello. La cocina mexicana se funda en un sistema de siembra que es la *milpa*, algo muy parecido, o en la misma lógica que nuestro conuco, solo que con sus alimentos particulares, que en este caso son maíz, frijoles, chile y calabaza. Pero a ese sistema lo acompaña una cultura de alimentos silvestres, que, para mí, ha sido el interés principal de la comida en México. El conocimiento y consumo que tienen los mexicanos de sus alimentos silvestres me apasiona, y dentro de la comida silvestre, los reyes son los hongos. Sin embargo, estos forman parte de todo un sistema de recolección bellísimo de plantas, flores y frutos comestibles que crecen de manera espontánea y que, además, constituyen una parte vital de los sabores característicos de muchas de las cocinas regionales del país.

El hongo es justo ese alimento silvestre que, además, se ha consumido desde las épocas prehispánicas y que tiene una relación y un vínculo especial con los humanos. Ser recolector de hongos es una sabiduría que se aprende en el campo: saber qué hongo comer y cuál no, cómo cocinarlos, si deshidratarlos, etc. Luego de dejarme atrapar por el asombro del hongo silvestre, que además solo aparece en épocas de lluvia, empecé mi exploración por sus sabores.

Los hongos tienen sabores y texturas muy particulares y una versatilidad enorme. Bueno, algunos. En el campo se agrupan como hongos de primera o

de segunda, y tienen toda la razón, hay unos que la verdad entiendo que solo se comen por hambre y otros que son un manjar. Sus propiedades son variedades organolépticas, un universo, pero lo que me atrapé fue este fenómeno alrededor de su consumo y cocción, que en la contemporaneidad involucra la cocina familiar, la urbe, el campo y el conocimiento prehispánico.

¿Cómo está conformado y cómo se hizo el *Diccionario gastronómico de hongos mexicanos*? Es un diccionario con recetas e ilustraciones, una colaboración en la que hubo también trabajo de campo. ¿Nos podría hablar de la elaboración del libro?

Así es, está conformado por todo esto, pero tiene como premisa principal la terminología cultural. Esa es mi apuesta y mi línea de investigación en la actualidad, y por eso es un diccionario que contempla las variaciones denominativas y tiene más de 360 términos para referirse a los hongos. Cada entrada presenta el término con mayor ocurrencia, pero cada especie incluye todas las variantes recopiladas. Hay hongos que fueron registrados con más de 20 nombres, y estos nombres forman parte de una cultura. El conocimiento no se limita al nombre científico, y por eso creo que este diccionario

tiene un valor importante: posee una base científica avalada, ha sido trabajado junto con la coautora, la etnomicóloga Amaranta Ramírez Terrazo, pero, además, es una herramienta cultural.

En el proceso trabajó todo un equipo interdisciplinario: la ilustradora Julia Arvelaiz, las cocineras y chefs Cristina Rubio, Laura Cárdenas, Juan Escalona, y muchas otras personas que colaboraron para hacer de este un contenido completo y holístico. Cada quien hizo un trabajo enorme, desde los detalles en las ilustraciones hasta la creación de una tabla de estandarización de procedimientos culinarios.

El diccionario recopila 50 hongos de la mayor importancia cultural en México, todos con un consenso de comestibilidad, y 33 recetas correspondientes a hongos que comparten propiedades organolépticas. Además, las recetas fueron pensadas con la idea de democratizar el consumo del hongo en la ciudad, por lo que se compilieron opciones fáciles y accesibles bajo tres principios:

- Evidenciar la mayor cantidad de procedimientos aplicables a los hongos.
- No utilizar ultraprocesados.
- Ser recetas fáciles de hacer.

Además, creo que el cuidado editorial fue una belleza. Nuestro editor, Emiliano Becerril, de Elefanta, logró una edición preciosa. Para mí era fundamental que este libro fuera estéticamente hermoso, que ocupara un lugar físico en la cocina, que al llegar a una casa y verlo en la sala, la gente sintiera el deseo de leerlo y que, al abrirlo, encontrara algo enriquecedor.

¿De dónde surgió la idea de hacer un diccionario de hongos? ¿Hubo alguna experiencia que determinara esta especificidad?

Creo que este diccionario fue el producto de muchas cosas. La primera, una observación del panorama que en ese momento existía en la investigación de la cocina y la gastronomía mexicana, y la comprensión de que, en el caso de los hongos, aún faltaba sistematizar y organizar la información, así como sacarla del ámbito académico para que cualquiera tuviera acceso a ella.



LAURA LINARES / ©PERLA TAMEZ

Por otro lado, la "mirada otra" siempre ha sido determinante en mi forma de acercarme al conocimiento: una mirada con amor y respeto, pero que permite el factor sorpresa y la valoración de aquello que se revela. Recuerdo el día en que todo cambió para mí: de un día para otro, en el mercado todos ofrecían hongos de temporada en sus platos, y yo no entendía a qué se referían, mientras que para ellos era algo completamente normal. Me impresionó la emoción con la que los vendían, pero no tenía dónde buscar información sobre lo que estaba ocurriendo ni sobre qué hongos me estaban mencionando. Esto fue determinante para mí.

Cuando empecé a explorar en profundidad, me di cuenta de que hacía falta generar recursos y archivos del conocimiento sobre los hongos en México, desde su cocina y su cultura. Históricamente, el conocimiento europeo había dominado en la cocina de los hongos en las urbes y el *fine dining* en México, suprimiendo en gran medida el saber local, y era necesario traer a las mesas y crear un archivo de esta sabiduría prehispánica y local.

Por otro lado, esta apuesta por la terminología cultural y la creación de diccionarios y compilaciones léxicas interesantes y divertidas la inicié hace años en Caracas, sin saber exactamente qué estaba haciendo. Fue ahí donde comencé a comprender que las personas que construyen conocimiento en la

cocina tienen un vocabulario especializado. Ese registro comenzó anotando las unidades léxicas que se usaban para contar recetas, ese fue el estudio con el que inicié la exploración en la terminología cultural. Hoy se ha convertido en un compendio de los nombres que emplean las personas involucradas en la recolección, el comercio y la cocina de hongos. Pero estos no son solo nombres: son términos de especialidad, que si bien no están vinculados con la ciencia, representan una sabiduría propia. Son términos que necesitan ser registrados, al igual que todos los que circulan en las cocinas y en el léxico de quienes se dedican a los sistemas alimentarios.

De todas las variedades de hongos que registra el *Diccionario*, ¿hay algunos preferidos a los que te quieras referir brevemente?

Mi hongo favorito es el duraznillo porque nunca había probado algo igual. No tenía una referencia de sabor para describir lo que estaba experimentando, y desde entonces me enloquece este hongo. Además, es de los poquísimos hongos que se pueden comer tanto en preparaciones dulces como saladas.

En nuestras cenas y eventos hemos experimentado con él en postres maravillosos, así que, sin duda, es mi hongo favorito y consentido. Agradezco haber realizado esta investigación solo por el hecho de haber llegado a probarlo. ☺



DOSSIER >> LA GASTRONOMÍA Y SUS ALREDEDORES

Significado del vino

El fragmento que sigue forma parte del excepcional *Bebo, luego existo*, del pensador, escritor y editor inglés Roger Scruton (1944-2020), dos veces doctor en Filosofía, autor, entre muchos otros, del afamado ensayo *Pensadores de la nueva izquierda* (2017)

ROGER SCRUTON

Lo más adecuado es empezar por esa característica del vino de la que más se ha abusado: su capacidad de intoxicar. ¿Qué es exactamente una intoxicación? ¿Esta palabra designa un único fenómeno? ¿La intoxicación que produce el vino es del mismo tipo general que la que pueden provocar, digamos, el whisky o el cannabis? ¿Y es “provocar” la palabra correcta para alguno o para todos los casos comunes? ¿Qué es todo este escándalo en torno al vino? ¿Tiene algo el vino que lo distingue definitivamente de las drogas? Chesterton sugirió esta idea, cuando escribió que “el dipsomaniaco y el abstemio están ambos equivocados, y además cometen ambos el mismo error. Consideran el vino como una droga, no como una bebida”. Sería raro que Chesterton, tan acertado en casi todo, se equivocara precisamente al hablar del vino.

Hay un movimiento filosófico muy diestro, capaz de poner algo de orden en estas cuestiones, que empieza por preguntarse si la intoxicación es de tipo natural –es decir, una condición cuya naturaleza tiene que establecer la ciencia, no la filosofía. La pregunta “¿qué es el agua?” no es filosófica. Por mucho que reflexione la filosofía sobre el sentido de la palabra “agua”, no puede decirnos mucho sobre la materia a la que se refiere ese término, salvo que se trata de este tipo de materia, apuntando algún ejemplo. Ahora podemos hacer referencia a cualquier forma de intoxicación –pongamos por caso un hombre borracho– y explicar la intoxicación como este tipo de estado, dejando a partir de ahí que el resto lo haga la ciencia. La ciencia podría analizar las eventuales anomalías del caso, así como sus causas normales o típicas. Y no hay duda de que la ciencia se relaciona con una teoría general, en la que las anomalías comportamentales y mentales del borracho se ponen en relación con la inconsciencia del consumidor de cannabis, y con la euforia del yonqui. Se trataría de una teoría de la intoxicación en cuanto estado natural. Dejaría al filósofo sin nada que decir respecto a esta particular materia de estudio.

Sin embargo, pronto nos damos cuenta de que la cuestión que nos ocupa no se puede resolver tan fácilmente. La bebida está intoxicada, porque el sistema nervioso se ha visto alterado sistemáticamente por un elemento tóxico (en otras palabras, por un agente que tiene efecto intoxicante). Esta intoxicación produce efectos predecibles en los sistemas visual, intelectual y sensorial. El día en que mi corazón y mi alma se encendieron con el primer sorbo de Château Trotanoy de 1945, a pesar de mi alegría, la experiencia en sí misma era intoxicante, como si estuviera saboreando la intoxicación en cuanto cualidad propia del vino. Se puede comparar esta cualidad con la propiedad intoxicante que pueden tener un paisaje o un verso de poesía. La propia



ROGER SCRUTON / PETE HELM

comparación y la gramática de la descripción evidencian que nos referimos a una realidad distinta de la borrachera. Hay aspectos naturales en los que la experiencia de beber y la escucha de un verso poético se parecen: porque en ambos casos se trata de experiencias. Pero sería un error tratar de entender el impulso a clasificar las dos experiencias bajo una misma categoría, como el primer paso en la elaboración de una teoría científica. Es solamente el registro de una semejanza percibida, que se encuentra en un nivel superficial, y que puede no tener correspondencia en un parecido neuropsicológico subyacente. Por eso, cuando nos preguntamos qué tenemos que entender por esta intoxicación, formulamos un interrogante más filosófico que científico. A mi modo de ver, esta es precisamente la principal tarea de la filosofía: aportar una teoría comprensiva de cómo se presentan las cosas ante nosotros, en cuanto seres racionales. (Añadiría que, al hacerlo, hemos de evitar la jerga inspirada y la complicación teórica de la fenomenología de Husserl).

Más allá de esta cuestión, se encuentra el problema de la relación existente entre la intoxicación causada por el vino y el estado de embriaguez. La primera es un estado de conciencia, en cambio el segundo es un estado de inconsciencia –o que tiende a la inconsciencia. Aunque en el tiempo la primera precede a la segunda, la relación entre ambas no es más transparente que la conexión que puede existir entre el primer beso y el divorcio final. El beso erótico no es una versión suavizada ni una premonición de la separación amarga en la que acaba; y del mismo modo, tampoco el sabor intoxicante del vino es ni una versión suavizada ni una premonición de la borrachera.

Sencillamente, no se trata del “mismo tipo de realidad”, aunque a cierto nivel de la teoría científica se haya revelado que tiene el mismo tipo de causa.

Se puede cuestionar también el hecho de que la intoxicación que experimentamos gracias al vino esté “producida” por el vino mismo. Esto supone que hay una separación entre el objeto que se prueba y la sensación de intoxicación, del mismo tipo que la existente entre la somnolencia y el somnífero que la produce. En cambio, cuando hablamos de un verso poético intoxicante, no estamos haciendo referencia a la persona que lo lee o lo recuerda, que sería igual al caso de la energía de una cápsula. En cambio, nos referimos a una cualidad propia del verso. La intoxicación de las palabras de Mallarmé *abolit bibelot d'inanité sonore* está ahí, en la página, no aquí, en mi sistema nervioso. Entonces ¿los dos casos de intoxicación –vino y poesía– son lo suficientemente parecidos como para permitirnos arrojar luz sobre uno de ellos con el otro? La respuesta es sí y no.

Los animales irracionales olisquean buscando información, y por eso les importan los olores. También son capaces de distinguir por el sabor lo comestible de lo incomedible. Pero no son capaces de disfrutar con el olor ni con el sabor de los alimentos que consumen. Esto se debe a que el disfrute es un estado reflexivo de la mente, en el que la experiencia se somete a un análisis crítico. Solo los seres racionales pueden disfrutar de los gustos y olores, porque solo ellos son capaces de interesarse por la experiencia en sí misma, independientemente de la información que transmita. De esto se sigue la tentación de asimilar el disfrute al interés que podamos tener en el color y en el diseño, en el sonido de la

música y en obras de arte visual o literario. El disfrute, igual que la estética, está ligado a la experiencia sensible, y al igual que la experiencia estética reclama que dejemos en suspenso nuestros intereses prácticos habituales y la recogida de información. ¿Por qué no admitir, entonces, que el vino despierta algo en nosotros, igual que lo hacen la poesía, la pintura o la música, es decir, por medio de la presentación de un objeto de experiencia que tiene sentido en sí mismo? ¿Por qué no admitir que la cualidad intoxicante se encuentra en el propio vino, exactamente de la misma forma que se encuentra en el verso de la poesía? De este modo, nuestra pregunta sobre el vino podría reducirse a un caso concreto en el marco del problema general de la naturaleza de las cualidades estéticas.

Lo sensorial y la estética

Los filósofos tienden a interpretar los placeres del gusto como cuestiones puramente sensoriales, carentes de la profundidad intelectual que es distintiva del interés estético. Mientras que el placer sensorial es alcanzable desde cualquier nivel educativo, en cambio el placer estético depende del conocimiento, de la comparación y la cultura. Como apoyo de esta idea, se argumenta que los sentidos del gusto y el olfato son los más bajos en la escala intelectual, porque proporcionan placeres inferiores a los que se obtienen con la vista y el oído. A diferencia de estos últimos, no representan un mundo independiente de sí mismos, por lo que no aportan a la contemplación nada distinto de sí mismos. Fue Platón quien señaló primero esta diferencia, que fue subrayada más adelante por Plotino. Tomás de Aquino puso de relieve la distinción, que le llevó a distinguir la

vista y el oído, como sentidos más cognitivos, frente al gusto y el olfato, considerados menos cognitivos. Sobre esta base, defendió que solo los dos primeros sentidos consentían la contemplación de la belleza. También Hegel, en la introducción a sus *Lecciones sobre la estética*, subraya la diferencia entre los placeres del paladar y la experiencia estética, a la que define como “encarnación sensorial de la idea”.

Frank Sibley ha defendido que el fundamento de esta tradición filosófica no es más que el prejuicio, y que el disfrute de los gustos y olores es una experiencia estética igual de válida que el disfrute de las vistas y de los sonidos. Todos esos rasgos que normalmente se consideran característicos de la experiencia estética, apelan también a nuestra experiencia de los gustos y de los olores. Un aroma o un sabor se pueden disfrutar “por sí mismos”; pueden poseer cualidades estéticas, como por ejemplo el refinamiento, la belleza, la armonía, la delicadeza; puede ser portador de un significado emocional, o narrar una historia, como el sabor de la magdalena en Proust; puede ser conmovedor, o emocionante, deprimente o intoxicante, o mucho más. En los sabores y aromas hay buen y mal gusto, igual que en la música, el arte o la poesía. Sibley piensa que cualquier empeño por distanciar lo meramente sensorial del verdadero placer estético acaba por rebajar la cuestión. En consecuencia, no debería resultarnos sorprendente que existan formas de arte basadas en el olfato y el gusto, igual que hay formas de arte basadas en la vista y el oído: por ejemplo, la ceremonia japonesa del incienso o el despliegue de armonías olfativas, extravagantes pero en absoluto imposibles, que imagina Huysmans en su novela *A contrapelo*. Es posible que la alta cocina sea una forma de arte de este tipo; y puede que el vino sea también en este sentido un artefacto estético, paragonable a aquellos productos, como la carpintería, que median en la antigua distinción, ya no demasiado útil, entre “bellas artes” y “artes útiles”.

El argumento de Sibley es provocador, pero me parece que no está logrado. Pensemos en los olores: el objeto del sentido del olfato no es la realidad que huele, sino el olor que está emitiendo. Podemos hablar de oler un cojín, pero el olor no es una cualidad propia del cojín. Es algo que el cojín emite, pero podría existir sin él, y de hecho existe en un espacio donde no está el cojín, que es el espacio alrededor de este. Así, los olores permanecen en los lugares desde los que han salido sus causas. La apariencia visual que tienen los cojines no son una realidad emitida por el cojín, pero tampoco existe en otro lugar que no sea el propio cojín, ni permanece en el lugar después de que el cojín lo haya abandonado. (Las imágenes remanentes no son apariencias, sino imágenes mentales, que solo tienen una conexión accidental con la forma en que aparecen los objetos). Más aún, para identificar la apariencia visual tenemos que hacer referencia a las propiedades visuales del cojín. Cuando veo el cojín, el objeto de mi percepción visual es el cojín –no es cualquier otra cosa, como una “vista” o imagen, que sea “emitida” por el cojín. Dicho de otra forma: la experiencia visual llega por medio del “aspecto” de una cosa a la realidad que mira. Yo no olfateo el olor de la cosa que huele, porque el olor no representa a la cosa de la misma forma que lo hace su apariencia visual. Es decir, las características decisivas de las apariencias visuales no tienen réplica en el ámbito de los olores. Por ejemplo, podemos ver una figura ambigua que en un momento parece pato y en otro parece conejo; podemos ver una cosa en la otra, como cuando vemos una cara en una imagen. No parece existir un paralelismo claro entre “oler como” y “oler en”, por oposición a la construcción de hipótesis rivales a la causa del olor. De esto se sigue una gran dificultad –casi imposibilidad– para hacer en el caso de los olores el tipo de distinción que he hecho en el capítulo anterior en relación con la pintura de Guardi: la distinción entre el significado y la asociación, entre lo que experimentamos en el objeto y lo que el objeto simplemente evoca en nuestra mente.

(Continúa en la página 9)

Significado del vino

(Viene de la página 8)

De esto ha de sacarse la conclusión de que los olores son ontológicamente equiparables a los sonidos –no se trata de cualidades de los objetos que los emiten, sino que son objetos independientes. Yo les llamo “objetos secundarios” por analogía con las cualidades secundarias, y con el fin de llamar la atención sobre su dependencia ontológica respecto al modo en que experimentamos el mundo. Los olores existen para nosotros, igual que los sonidos, y hay que identificarlos por medio de experiencias de las personas que los observan. Sin embargo, a diferencia de los sonidos, los olores no se pueden organizar: cuando se yuxtaponen, se mezclan inmediatamente, por lo que pierden su carácter propio. Tampoco es posible disponerlos en una sola dimensión, igual que los sonidos ordenados por tono, como para poner un ejemplo del orden. Se mantienen libres en el espacio sin relaciones, y no son capaces de generar expectativa, tensión, armonía, suspense o relajación. Se puede conceder que los olores son, no obstante, objeto de interés estético, pero solo si sitúan en el límite de la estética –el mismo extremo en el que se encuentra el sonido de las fuentes, donde la belleza es una cuestión de asociación más que de expresión, y de contexto más que de contenido. En todo caso, sería siempre más clarificador insistir en la distinción radical que existe entre esos objetos de goce sensorial, que solo adquieren significado por asociación de ideas, y los objetos de la vista y el oído, cuyo significado se puede ver y oír directamente.

En consecuencia, si tuviera que elegir, diría, por razones filosóficas, que la intoxicación que nos hace experimentar el vino es sensorial pero no estética; en cambio la intoxicación en la poesía es estética en todo momento. Esta afirmación supone reconocer que la estética no se puede reducir al elemento sensorial, y que el disfrute estético tiene un carácter cognitivo y exploratorio que le distingue de los placeres puramente físicos. Sin embargo, lo mucho que uno pueda o no estar de acuerdo con esta distinción es poco relevante, igual que lo es que uno esté o no dispuesto a describir el disfrute del vino como “estético”. Lo importante es el estado cognitivo del vino –su posición como objeto del pensamiento y vehículo de reflexión.

El estatuto cognitivo del vino

Mi emoción ante un partido de fútbol no es una condición fisiológica que hubiera podido ser también producida por una droga. Se dirige al juego: es emoción con el espectáculo, no solo causada por el espectáculo; es un efecto que se dirige a su causa, que también es una vía por la que esa misma causa se puede comprender. Con el vino se produce algo similar. La intoxicación que siento no es solo un efecto provocado por el vino: se retroalimenta en mi experiencia, hasta convertirse en parte de su sabor. Es una forma de disfrutar el vino. La cualidad intoxicante y el disfrute están intrínsecamente relacionados, ya que no es posible describir el segundo sin hacer referencia a la primera. El vino vive en mi intoxicación, igual que el juego vive en la emoción del hincha: no he tragado el vino como lo haría con una medicina sin sabor, sino que lo he asumido en mí, haciendo que su sabor y mi humor se unan inextricablemente.

Por decirlo de otro modo: existen dos tipos de intoxicación, la que se experimenta como una cualidad de su causa –como el carácter intoxicante del vino–, y la que se produce simplemente como resultado de su causa, sin que cambie en modo alguno la experiencia de la causa. Así, la primera clave para entender el vino es la siguiente: la intoxicación ocasionada por el vino se dirige también al mismo vino; es análoga a la forma en que la emoción generada por el partido de fútbol se dirige al propio partido. No obstante, los ejemplos no

son totalmente parecidos. Decimos sin dificultad que nos hemos emocionado con el juego, a medida que se desarrollaba; pero tenemos un poco de dificultad en decir que nos hemos intoxicado con el vino, más que por él. Y esto tiene que ver con la segunda cuestión que había presentado al principio de este capítulo: el problema del conocimiento. ¿Hay algo de lo que aprendemos, y con lo que aprendemos, en el gusto del vino? ¿Se parece a la forma en la que aprendemos a partir de las imágenes visuales y con imágenes visuales?

Cuando describo mi experiencia visual, estoy describiendo también un mundo visual, en términos conceptuales que en cierto sentido están aplicados en la experiencia, sin deducirse de ella. Otra forma de expresar lo mismo es decir que esa experiencia visual es una representación de la realidad. Como ya se ha podido notar, el gusto y el olor no son de este tipo. Podría decir que el helado que tengo en la mano sabe a chocolate o que sabe como el chocolate; pero no que lo saboreo en cuanto chocolate, como si el gusto fuera por sí mismo una forma de juicio. En este caso, la distinción se refleja en la diferencia entre las explicaciones convincentes de cuadros que hacen los críticos, y las descripciones de los vinos, exageradas y extravagantes, que salen de las plumas de quienes escriben sobre vino. El discurso sobre el vino, en cierto sentido, carece de fundamento, porque no describe cómo es el vino, sino solamente cómo sabe. Y los sabores no son representaciones de los objetos que los poseen.

En *Retorno a Brideshead*, Waugh presenta a Charles y Sebastian, solos en Brideshead, contemplando una muestra de la colección del conde:

–*Un vitino tan dulce como una gacela.*

–*Como un duende.*

–*Moteado, como el orado de un tapiz.*

–*Como una flauta que se tañe junto a tranquilas aguas.*

–*... y este es un vino viejo y muy sabio.*

–*Un profeta en su cueva.*

–*... y este un collar de perlas sobre un cuello blanco.*

–*Como un cisne.*

–*Como el último unicornio.*

El diálogo expresa el amor inseguro entre los dos adolescentes, a medida que exploran la capacidad imaginativa del otro. ¿Pero con esto describen



los vinos que están bebiendo? No de la forma en que yo describo un cuadro, detallando lo que veo en él. Un profeta en su cueva no es algo que se pueda gustar en un vino, no de la forma en que se puede ver en el cuadro de San Jerónimo, de Tiziano. Esta descripción del vino no se parece tampoco mucho a las descripciones que hacemos de la música, cuando detallamos su poder expresivo –como en la “angustia” (*beklemmt*) que escribió Beethoven en la partitura del cuarteto *Cravatina en Si Mayor*. El vino no es un medio de representación; pero tampoco es un medio de expresión: a diferencia de la música, no podemos leer emociones en los sabores que provienen del vaso, porque esos sabores, aunque han sido producidos intencionalmente, no están marcados por la intención, como están las notas musicales. De alguna forma, las descripciones que hacemos, por muy adecuadas que puedan parecer, nunca salen de su origen, en la vida mental del emisor, a su meta, en el vino que trae esas asociaciones a la inteligencia.

Esto no significa que el sabor de un vino no se pueda describir, o analizar sus componentes sensibles. Si yo dijera que un vino tiene nariz a florada, que entretiene al paladar, que tiene sabor a bayas maduras con un punto de chocolate y almendras asadas, todo lo que digo transmite una verdadera información, que puede servir a otra persona para construirse una imagen sensorial del sabor del vino. Pero yo he descrito el sabor por referencia a otros sabores, y no he tra-

tado siquiera de asociarle un significado, un contenido, ni una referencia a cualquiera de ellos. La descripción que he dado no implica que el vino evoque, signifique, simbolice o presente la idea del chocolate. Quien no tome esta palabra como una descripción del sabor del vino no dirá que ha perdido el significado de lo que ha bebido, ni siquiera dirá que haya perdido nada importante.

Nuestra experiencia del vino está ligada a su naturaleza de bebida –un líquido que se desliza suavemente dentro del cuerpo, aligerando la carne a medida que desciende. Como he propuesto en el capítulo anterior, esto dota al vino de una peculiar interioridad, una intimidad con el cuerpo de un tipo que el alimento sólido solo puede alcanzar raras veces, porque hay que masticar la comida antes de tragarla, y con esto se desnaturaliza. El caso del olfato también es distinto, porque el olor no establece contacto alguno con el cuerpo, sino que solo nos encanta sin tocarnos, igual que una chica guapa en el extremo opuesto del lugar de la fiesta.

El uso simbólico del vino en los cultos religiosos ha quedado reflejado en el arte y la literatura, que imaginan bebidas mágicas, pociones capaces de cambiar las mentes e incluso las identidades. Nos parece que este simbolismo se entiende con facilidad, ya que se basa en que las bebidas intoxicantes, y el vino en primer lugar, “se introducen dentro de uno mismo”, y de una forma que casi tienta a interpretar la expresión literalmente. Es como si el vino penetrara la misma

esencia de la persona que lo bebe. Por supuesto, hay una gran diferencia entre un buen vino y uno malo, y se aprende con el tiempo a entender el primero como contrincante del segundo. Precisamente porque el yo está implicado de una forma tan activa, es necesario luchar esta batalla y vencerla. En el saboreo del vino hay mucho más en juego que en el acto de saborear cualquier otra cosa, y el adagio de *gustibus non est disputandum* es tan falso en este ámbito como en la estética. No debatimos sobre una sensación física, sino sobre elecciones en las que nos vemos completamente implicados en cuanto agentes racionales.

El simbolismo de la bebida, y su efecto de transformación en el alma, es reflejo de la verdad subyacente de que solamente los seres racionales son capaces de apreciar realidades como el vino. Aunque el gusto es un sentido menos cognitivo, uno de sus aspectos está cerrado a los seres irracionales, y en él se incluye precisamente lo que estamos considerando: la intoxicación. Los animales pueden emborracharse; pueden estar eufóricos por la droga, o como perdidos por el cannabis; pero no son capaces de experimentar ese tipo de intoxicación directa que nosotros percibimos gracias al vino. Se trata de la condición que hace a los seres humanos capaces de encontrarse a sí mismos, porque depende de pensamientos y de actos de atención que se encuentran fuera del repertorio de un caballo o de un perro. Solo un ser racional es capaz de manifestar el goce, y eso quiere decir que solo un ser racional puede tener esta experiencia. De aquí se sigue que cuando, en calidad de crítico de vino, pruebo a dar una botella a Sam el caballo, echando un vaso lleno en su avena, para analizar su reacción, no soy capaz de distinguir si de verdad está gozando del vino o si solamente le gusta. El gusto es para él una fuente de placer, pero no es objeto de placer. Él no centra su atención en el sabor del vino –porque en realidad no tiene ese concepto, y tampoco las ideas que se expresan en la afirmación “estoy probando esto”. Mucho menos percibe la cualidad intoxicante del vino como propiedad de este. Para él, no forma parte del sabor, aunque sea parte de lo que siente cuando lo asimila. ☉

*Fragmento del capítulo “El significado del vino”, perteneciente al volumen *Bebo, luego existo*, de Roger Scruton. Traducción: Elena Álvarez. Ediciones RIALP. España, 2017.



EL TRIUNFO DE BACO (1628-1629) – DIEGO VELÁZQUEZ / MUSEO DEL PRADO

Sin guía para perplejos / Serie de ensayos morales 2

¡Muerte a la muerte!

RUTH CAPRILES

Fue la respuesta que me dio un conocido a quien había perdido de vista en estos años turbulentos.

¿En qué andas? Fue mi pregunta y esa fue su respuesta.

Trabaja por la prolongación de la vida:

¿Sabes? No hay que morir.

Entonces, le dije, tampoco habrá que nacer.

Luego pensé que al amigo se le había volado un tornillo pero yo estaba equivocada.

Pocos días después lo vi en televisión en un panel de investigadores y directivos de los más prestigiosos laboratorios mundiales que investigan la regeneración celular y la prolongación de la vida.

La vida eterna o cuanto menos tan larga como la de Matusalén y sus contados 969 años por los textos antiguos.

Y eso nos causa alegría ¿O no? Apegados a la vida, nos da esperanza llegar a ver el próximo milenio. Incluso no morir; mantener vida eterna, física, no la espiritual que prometen las religiones salvacionistas.

La vida eterna era el sueño de los antiguos egipcios, pero estos sabían morir; para ellos la muerte era un estadio más del tránsito del ser hacia la vida eterna. Religiones posteriores sostienen similar dogma de la vida después de la muerte, y eso reconforta. ¿O no?

Pues no. Tal parece que pretendemos inmortalidad física y con la misma consciencia. La mitología, la literatura, la alquimia, la fantasía futurista han expresado el anhelo humano ¡Quiero vivir! ¡Quiero ser joven! Y han dado también cuenta del lado oscuro de ambos deseos.

La eterna juventud y la vida eterna tienen alguna relación, pero son diferentes.

Por transmitir sus profecías, Apolo ofreció a la sibila de Cumas el don que ella más deseara. Ella tomó un puñado de arena y pidió vivir tantos años como granos de arena. Su deseo le fue conferido pero como no pidió eterna juventud envejeció. Se arrugó y se enorgió tanto que corría el peligro de ser pisada por la gente. Así, con buena o mala intención, la pusieron en una jaula que guindaron en el templo de Apolo. La leyenda añade que se la oía

gemir con disminuida voz ¡Quiero morir! ¡Quiero morir! durante 1080 años.

O puedes ser poco ambiciosa y pedir solo juventud, como Cleopatra. Pero entonces puedes ser bella hoy y muerta mañana.

La moraleja para ambos deseos es el antiguo proverbio: ten cuidado con lo que desees que se puede convertir en realidad.

No obstante, seguimos deseando. Los científicos contemporáneos han efectuado nueva estimación del asunto de marras. ¿Por qué la disyuntiva? Lo que hay que pedir es ambas: la juventud y la vida eterna, o longeva si quiere una ser prudente y asegurarse contra la posibilidad del cansancio de vivir. La regeneración celular, dicen, alcanza juventud y alarga la vida.

¿Será por eso que algunos países contemporáneos tienen tasas de procreación menos cero?

Porque está claro, por aquello de la sostenibilidad en el globo y los recursos escasos o no renovables, la progresión acumulativa de la población se vuelve problema. Abuelos, tatarabuelos, padres, hijos, nietos y bisnietos, todos contemporáneos.

Quizá, sí, tampoco habrá que nacer. ☺



APOLO Y LA SIBILA DE CUMAS, GIOVANNI DOMENICO CERRINI (1609-1681) / ARCHIVO

Café del día

El día que conocí a Mario Vargas Llosa

ROGER VILAIN

Hay gente cuyos vínculos conmigo son de vista, cierto trato y comunicación. En el trabajo, en reuniones varias, en el café al que suelo ir con frecuencia. Y no la conozco. A Mario Vargas Llosa sí, aunque jamás lo vi en persona.

Fue en la tardía adolescencia cuando la amistad nació gracias a sus libros de ensayos –los varios tomos de *Contra viento y marea*. En ellos descubrí la insurrección, el ir corriente arriba y la absoluta valentía, pues en sus páginas mandaba al diablo a Castro, a su revolución, a todo cuanto despidiera el tufo pestilente de lo autoritario. Hacerlo en los sesenta –unirse al peruano, años después, sería un pasito burocrático– era tener cojones.

Recuerdo el día: una tarde en la biblioteca de mi pueblo. Upata era todavía la comarca apacible de antaño, perfil sin dudas incrustado en las memorias de Alejandro Otero, quizás su hijo más ilustre, reflejadas en el libro que el Fondo Editorial Predios llegó a editar con tino. En aquella biblioteca hallé los ensayos del peruano, ahí supe que leer, leer y gozar, era más que deglutir las páginas de muerte lenta impuestas por la escuela.

Contra viento y marea supuso una clase de ciudadanía, el ejemplo palpable del civismo ejercido sin ambages, ese que marca el punto sobre las íes, da el justo golpe sobre la mesa y salda cuentas con el mundo. Y entonces irrumpió el deslumbramiento.

De seguidas, claro, navegué en su obra de ficción, que implicó el espaldarazo para hacer de aquel muchacho un letraherido sin remedio. No faltaba más: las putas de *La casa verde*, las chifladuras de Pedro Camacho en *La tía Julia*... o, más adelante, un rompecabezas llamado *Conversación*

en la catedral, fueron el tiro de gracia. Hasta el sol de hoy la literatura –sigo la confesión del escritor– también para mí es una forma de vivir.

Vargas Llosa ha sido el último tótem latinoamericano del intelectual a la manera de los grandes. De esa especie casi extinguida pulula por ahí menos que un puñado. El que se moja los pies, se acerca al candelero, saca la espada y da sablazos en aras de acomodar ciertos entuertos, de discrepar y expresarlo sin eufemismos transigentes. Sus ideas políticas, candentes, sinceras y oportunas significaron, para tantos y sobre todo para mandones de pelaje variopinto, la mosca en el frasco de leche. Yo aprendí temprano la lección, es decir, supe ver en ello el llamado a disentir por el camino del medio y a desvincularme a tiempo de quienes me antecedieron en ideología y conductas, especie de parricidio político contrario a la insania de querer, porque sí, permanecer –en el poder, en la palestra, en la punta del *iceberg*, en la cresta de la ola. ¿Cómo seguir atenazando el universo a la manera de mis padres?, ¿cómo, ponga por caso, continuar pensando como aquellos valedores de la década de los sesenta?

En el ocaso de su vida practiqué con él algo de lo anterior. Su abierto apoyo a cierta derecha más a la derecha que lo aconsejable me hizo fruncir el ceño. No estuve de acuerdo pero pude comprenderlo. En el fondo es una cuestión de pragmatismo: el menos malo, la amenaza más pequeña, decisión acompañada por un grueso pañuelo en la nariz.

Con sus contradicciones, que resultaron muchas, permanecerá por su talento a prueba de metralla y por encarnar al librepensador que llegó a ser. Eso me basta y eso me sobra para alzar mi copa y brindar, tilín tilín, por el día que conocí a Mario Vargas Llosa. ☺

Nota al margen

The Red Hand Files o un punk de ciprés, martillo y clavos

KEILA VALL DE LA VILLE

Muchos músicos son autores establecidos: Bob Dylan, Leonard Cohen, Patti Smith y David Byrne, entre otros; también muchos los escritores congregados alrededor de la palabra, pues creen en su poder redentor. Nick Cave, cantautor y compositor, guionista, poeta, narrador y escultor, busca la belleza imperfecta como forma de liberación. Conoce la tristeza, la culpa, el arrepentimiento, y no los oculta. Es ávido lector de la Biblia, considera que toda canción de amor verdadero está dedicada a Dios, y aunque admite interés pasajero en otras religiones, se ha definido como “un tipo de los de martillo y clavos”. Leonard Cohen lo marcó desde joven y Johnny Cash fue su héroe. Con él comparte un invariable copete azabache. Viste trajes, camisas de botones y zapatos de suela. Sigue siendo el mismo flaco desgarbado del tiempo de adicción a la heroína, y su música es oscura, depresiva y con sentido del humor o irónica. Dos terribles pérdidas la volvieron dichosa.

Autor de más de veinte libros entre novelas, poemas, crónicas, fotografías y entrevistas, desde 2018 lleva la página web “*The Red Hand Files*”, que inauguró luego de la trágica caída de su joven hijo Arthur de un fallón en Brighton. La abrió como buzón de correspondencia, acompañamiento y reunión alrededor de inquietudes sencillas: marcas de guitarra, su carrera, el arte, la vida, y pronto estalló en una suerte de ministerio. Semanalmente recibe y lee cientos de cartas, y responde una o dos con dedicación, compartiendo consejos, recuerdos y referencias con una ilustración alegórica. ¿Cómo puedes estar seguro de que Dios es hombre?

Esta no es una pregunta, es solo para contarte que mi hijo de dieciséis años se quitó la vida.

Nick, ¿qué piensas de ateísmo?

¿La sobredosis?

¿La muerte?

Mi hijo murió hace más de un año y ya casi no sueño con él. Si ocurre, nunca habla, ¿qué significará?

¿Por qué abriste las “*The Red Hand Files*”?

¿Alguna vez tomas vacaciones?

¿Cómo dejo de temer el fin del mundo?



NICK CAVE / THE RED RIGHT HAND FILES

Soy buena persona pero a veces siento rencor. No sé perdonar.

¿Qué piensas del bien y del mal?

¿Cuándo te volviste un viejo hippie de tarjetas Hallmark?, ¿repugnante! ¿qué pasó con la ira, el odio? parecés un predicador en la misa dominical.

El nombre de la página proviene de “*The Red Right Hand*”, canción sobre un hombre alto y guapo, abrigo polvoriento negro y mano roja, demonio, pájaro de mal agüero, sombra fúnebre y mala consejera que aborda las almas perdidas “en los confines del pueblo... donde los secretos reposan en fuegos fronterizos, en los cables zumbantes”. Es inescapable: “Te envolverá en sus brazos / alcanzará lo más hondo del agujero, sanará tu alma encogida... Es un fantasma, es un dios, es un hombre, es un gurú”.

Al escribir la canción, Cave levantó un croquis del lugar periférico, cerca de su pueblo natal. Pero la mano roja tiene historia antigua. Se emparenta con *Paraíso perdido* de John Milton (1674), donde es símbolo de retri-

bución o venganza, ejecución de la voluntad divina, prueba de su poder destructivo; y con la Biblia, donde es símbolo auspicioso tanto como mortal y aterrador.

Atravesando la tristeza como un velo Cave volvió a sentir dicha. Rabia, ira y odio murieron con sus hijos. Quedaron la culpa y la búsqueda de enmienda. Su serie de figurinas sobre la vida del Diablo que lo muestra con ternura, valiente y vanidoso, experimentando lujuria y amor, arrepentimiento y tristeza, “y así mismo todas las canciones que escribo, tratan sobre la idea del perdón. Hay una virtud moral en la belleza. Es una especie de balance de nuestros pecados”. También sus libros, las entrevistas de *Faith Love and Carnage*; y los polars de *The Little Book of Lost Gloves*, por ejemplo. La *Red Right Hand* es así ambivalente, sublime y misericordiosa, transita lo divino y lo profano. Es incertidumbre y salto de fe más allá del acantilado. ☺

