

Memorialistas & Viajeros

“La cocina de los antropólogos”

Bartolomé Leal, desde Santiago

Entre los programas amenos de la televisión internacional se hallan los de gourmets viajeros, como Anthony Bourdain, que se pasea por los restaurantes y comederos del planeta para disfrutar de las comidas locales, aunque sin muchos conceptos para explicar lo que traga, salvo decir: sí, excelente; y el gordo Andrew Zimmern, que se dedica a buscar asquerosidades remotas e ingurgitarlas en cámara poniendo cara de cretino, aunque con opiniones de mayor profundidad que el otro; ambos, digo, nos ponen delante de un elemento clave en cualquier viaje: gustar la comida del país donde fueres.

La comida es una cosa bastante seria. El fallecido estudioso de las sociedades primitivas Claude Lévi-Strauss, en sus maravillosas *Mitológicas* (“Lo crudo y lo cocido”, “De la miel a las cenizas”, “El origen de las maneras de mesa”), había dado claves para entender que lo que se come, y cómo se lo come, no es casual en una sociedad, sino que obedece a cánones de la mayor significación. Pues en tal espíritu la sudafricana Jessica Kuper elaboró una antología de textos, escritos por antropólogos, acerca de sus experiencias en el mundo del yantar popular.



Es un libro de aquellos que se vuelven de cabecera. Incluye ilustraciones, recetas, recomendaciones de sucedáneos para suplir ingredientes inhallables, bibliografía y, a modo de epílogo, un texto de Lévi-Strauss que brilla por su agudeza: “Lo asado y

hervido”. Allí el maestro analiza sus propias *Mitológicas*, reconoce vacíos y revisa conceptos. Es, para el lector gourmet, un postre nada de indigesto y un estímulo para saber más. Pero el libro no trata de eso. La antologadora divide al mundo en seis grandes regiones y dedica un capítulo a cada una.

Empieza por Europa, en el sudoeste de Francia, donde hay la tradición del *stockfish*, o bacalao seco. Servido con puré de papas sazonado con ajos y reforzado con huevos, se remonta a la época de los mercados de lana. Habría llegado desde Noruega, en la Baja Edad Media. Prepararlo es una pesadilla por su mal olor, comerlo indigesta de modo que hay que estar atentos a la farmacia más cercana, se bebe sólo con *vin nouveau*, y se reserva para grupos íntimos, nada con turistas ni forasteros. Estamos en los más oscuros arcanos de la alimentación. Un lujo considerable, corresponde a una época cuando la zona era rica. Este capítulo incursiona además en platos de Inglaterra, Grecia (pasteles de leche, hierbas silvestres o queso), España (cerdo), Portugal, Suecia (somormujo, albóndigas de pescado, cabeza de oveja hervida) y Bosnia.

El breve capítulo dedicado al Medio Oriente contiene un análisis de recetas de Turquía e Israel. El *kisir* turco plantea tal cantidad de complejidades culturales, que hay que tomárselo en serio, según el autor de esta parte del libro. Se trata de una pasta hecha de trigo descarozado y remojado, mezclado por lo general con cebolla, perejil, pimienta, aceite de oliva y tomate. Se le come en hojas de lechuga o con la mano, tras rociarlo con mantequilla fundida. En tanto aperitivo, es ideal para acompañar el *raki*. Puede ir también con diversas carnes, como el *kebab*. Hay diferentes variedades regionales, pero todas ellas responden a un concepto fundamental en el mundo islámico: el respeto por el trigo. Es una bendición de Dios, por lo cual las ofensas que se le inflijan son castigadas. “Los tabúes del trigo ayudan a proteger las fuerzas de la fertilidad y son fundamentales para salvaguardar la buena relación entre Dios y la gente”. No me voy a extender en los desarrollos del autor respecto al origen de la palabra *kisir*: queda para el lector/lectora aficionado a la semántica de las lenguas semíticas. Sólo quiero señalar la bella metáfora que relaciona el trigo hinchado del *kisir* con la hinchazón del vientre en el embarazo.

El tercer capítulo está dedicado a África y no deja de rendir culto a los mitos, a veces delirantes, que circulan en torno a la alimentación en el continente negro. El explorador Livingstone había hecho elogios que hicieron a muchos dudar de su salud mental. Los *guragos* de Etiopía, se cuenta en el libro, basan su alimentación en el llamado “falso banano”. Es una planta, pariente del banano (plátano), que se le parece mucho, pero que no es comestible. Pues este pueblo aprovecha las raíces y el tallo, que se pueden comer, para hacer una masa que es fermentada enterrándola en el suelo, y después confeccionar unas tortas que son ingeridas según diferentes rutinas. Pero los *guragos* aprovechan el resto de la planta para ayudarse en proteger la vivienda, en los hoyos de fermentación, como combustible, como vajilla y en medicina, sin contar los usos rituales. Bueno, en el libro hay textos sobre un buen número de países africanos. No es precisamente zona de gourmets, salvo para antropólogos. En Nigeria, Ghana, Camerún, Sierra Leona, Kenya, Uganda, abundan los estofados condimentados, las gramíneas pobres (como el mijo) y tubérculos como el ñame y la mandioca. Comida de pueblos indigentes, qué duda cabe. Lo más suculento viene de Madagascar, Marruecos y Sudáfrica.

El siguiente capítulo se ocupa de las Américas. Aquí las emprenden con Bolivia al analizar la comida de los *sirionos*, que son cazadores de la selva que se alimentan sobre todo de animales asados, fritos o hervidos (Lévi-Strauss se revuelca en su tumba), sin etiqueta ni ceremonia y sobre todo de noche. Los antropólogos tienen sus fantasías. En todo caso, aparte de tan extraño descubrimiento, el libro describe algunas de las alturas culinarias de nuestra América, como el cerdo ahumado y curtido elaborado por los marrones (ex-esclavos) de Jamaica, una delicia apreciada hasta nuestros días, junto a otras recetas enjundiosas de conejo, sopa de habas y empanadillas de carne, que prometen. Por cierto, el cebiche peruano es presentado en sus versiones más antiguas, como el que fuera elogiado en el siglo XIX por M.G. Lewis, el autor de la novela gótica *El Monje*. El arroz y la “ropa vieja” de Panamá, la sopa de pescado de los esquimales (nada de verduras), son destacables. De Brasil, ya los nombres despiertan el apetito: el paté de pescado, la tripa de cerdo con hojas de plátano y el pastel de miel.

La quinta y sexta parte se ocupan respectivamente del Sudeste asiático, Sri Lanka y Japón (“arroz con todo”); y del Pacífico y Australia. Me quedo con las ceremoniosas comidas de Bali; y con el asado de perro de Ponape (Melanesia). La receta de éste advierte que se puede emplear alguna carne sucedánea. Como dice Lévi-Strauss, ensalzando lo hervido por sobre lo asado: “En todo el mundo el folklore ofrece incontables ejemplos del caldero de la inmortalidad; pero por ningún sitio hay rastros de la parrilla de la vida eterna”.

