

# UNA COCINA PARA LA TRADICION ERRANTE

“El que no aprende Política en la COCINA no la sabe en el GABINETE”

(Simón Rodríguez. *Sociedades Americanas. Luces y Virtudes Sociales*)

## I

Profundizar e incrementar el estudio académico de la alimentación en Venezuela es una necesidad que hoy en día nadie pone en duda. Sabemos que la agenda de los cambios en el país exige el tratamiento integral del tema alimentario, pero tampoco ignoramos que aún no hemos cultivado una amplia comprensión del mismo. Por el contrario, vergonzosa y largamente hemos dejado por fuera aspectos vitales de nuestro objeto de estudio. Uno de ellos es el que se refiere a la gastronomía en tanto patrimonio cultural y memoria viva de pueblos y regiones. Así, son escasos y aislados los aportes que sobre el tema han realizado las universidades venezolanas. Sin duda, esa situación de precariedad intelectual debe ser superada antes de que sea tarde, máxime cuando se observa hoy un notable auge de la gastronomía, pero con imperdonable prescindencia de sus contenidos históricos y culturales y con excesiva sujeción a los patrones que el mercado dicta.

La Universidad Nacional Experimental del Yaracuy (UNEY) tiene a su cargo, por mandato del decreto mediante el cual fue creada, formar profesionales en Ciencia y Cultura de la Alimentación. Por la experiencia que en esa área hemos venido acumulando desde hace once años, podemos afirmar que no contamos todavía con suficientes profesionales dedicados al estudio de las tradiciones gastronómicas y que posean, además, una visión culta e integral del tema. Algo hemos avanzado, pero no bastan un pregrado ni los trabajos que se realizan con fervor y paciencia en el Centro de Investigaciones Gastronómicas. Se hace necesario acometer un vigoroso programa nacional de formación que intensifique, enriquezca y extienda las líneas de trabajo académico requeridas por la investigación de nuestro patrimonio gastronómico. Una historia de la sensibilidad, del apetito y del gusto es una asignatura pendiente entre nosotros.

El conocimiento de las tradiciones es imprescindible para el conocimiento cabal del país. Proclives a la desmemoria, los venezolanos del presente exhibimos una alarmante ignorancia sobre el patrimonio cultural de la patria. Elaboramos programas y planes de desarrollo desconociendo tradiciones y valores, con las graves consecuencias que esa inexcusable omisión comporta. De ese modo, nos hemos llevado por delante ríos, quebradas, bosques, cementerios, jardines, suelos, paisajes, poemas, pueblos enteros y vituallas.

Reconocer, estudiar y enriquecer las tradiciones es una necesidad de todos, no un afán de erudición. No es posible seguir soslayando dentro del ámbito universitario el rol estelar que tiene la comida en la conformación de las culturas o continuar fomentando, por ejemplo, un turismo desprovisto casi por completo de conexión auténtica con las culturas y cocinas regionales del país.

Por otra parte, puede sostenerse con certeza que la gastronomía es una pieza clave dentro de la ciencia alimentaria. Participa de sus búsquedas, avances y desarrollo y facilita su concreción en realidades. No en balde tuvo su origen en el más antiguo y efectivo laboratorio de la humanidad: la cocina. Sus saberes pueden contribuir (y mucho más de lo que algunos piensan) a la solución de los problemas que Venezuela padece en materia de alimentación. Y tal vez, también a la de otros. Como dicen los mexicanos: no hablo al tanteo. Sé, por viejo, por diablo y por refranero, que comer bien contenta el corazón.

La historia del régimen alimentario, la identificación de productos, el registro de técnicas y procedimientos, la geografía gastronómica, la impronta del petróleo, el análisis de las expresiones culturales de la gastronomía y la comprensión antropológica y social de sus prácticas, son algunos de los objetivos que acometerá este espacio académico orientado a la formación del talento humano en el ámbito de la alimentación como persistente patrimonio de la cultura.

El programa que la UNEY ha diseñado se plantea la puesta en marcha de un proceso formativo integral y flexible, mediante el diálogo de diferentes disciplinas, con el fin de contribuir al conocimiento del diverso paisaje gastronómico de Venezuela, erosionado durante muchos años por nefastas prácticas de colonización cultural que nuestra inepticia académica reprodujo con la imperial tozudez que envanece a la ignorancia.

## II

Sin duda la frase “cocinar ideas” es una vieja metáfora que usamos para referirnos al acto de pensar. También es una verdad literal, aunque algunos se resistan a aceptarlo y se empeñen en preservarla sólo como tropo. En efecto, los cocineros hacen su trabajo con ideas propias o ajenas y combinan con frecuencia la tradición con el invento. Algunos elaboran platos a partir de un recetario o “idean” su propio libro de recetas. Para construirlo, deben primero cocinar sus ideas, comprobarlas y someterlas al juicio de buenos paladares. El ensayo y el error también resultan indispensables en el antiguo arte de los fogones, exaltado por Sor Juana de Inés de la Cruz como una actividad que facilita el trabajo de los filósofos. Por esa razón la más brillante intelectual mexicana de su tiempo se lamentó de que Aristóteles no hubiera guisado. Estimaba ella que de haberlo hecho “mucho más hubiera escrito”.

El uso de la milenaria metáfora gastronómica para aludir diversos actos del ser humano, como pensar, escribir y amar, probablemente ha contribuido a ocultar la complejidad de la cocina, en la que están presentes la destreza, la imaginación y el pensamiento, aparte de los procesos y técnicas que conforman con aquellos un sistema particular de saberes y sabores. En la cocina se aplica un conocimiento, pero también se investiga y se piensa, para ampliar y mejorar ese mismo conocimiento o para generar otro. La cocina, entonces, es un laboratorio, probablemente el más antiguo de todos, como solemos decir en la UNEY.

Cocinar ideas permite la conversión de una ocurrencia o de una fantasía en un planteamiento útil y certero, amablemente comestible. Así, en la cocina surgen platos armoniosos con el buen empleo de ingredientes en apariencia incompatibles. Saber que no lo son es el secreto del cocinero ducho o perspicaz que somete a prueba sus hipótesis para obtener después la forma de la creación correcta. Poco a poco va haciendo el desarrollo gastronómico de los productos que llegan a su cocina, aprovechando para muchos platos nuevos lo que parecía agotado en dos o tres recetas. Demuestra el cocinero que sus búsquedas son interminables, sin necesidad de hacer experimentaciones tipo Adriá (lo que también se vale, por supuesto). Manteniéndose dentro de su ámbito, el cocinero puede ser un creador infinito.

El arte de componer en cocina es el arte de combinar sabores para lograr el sabor. Es el arte de la sapiencia en sí misma. Se trata de una especie de alquimia cotidiana que produce, no una, sino muchas piedras filosofales. Es también una dialéctica perfecta que de la mezcla de los contrarios genera la síntesis hegeliana, así como la adecuada conversión de la cantidad en calidad, una vieja ley formulada por Federico Engels que sólo ha sido plenamente verificada en la cocina. Ni muy simple ni muy salado. Ni muy agrio ni muy dulce. Es el equilibrio arduo que sólo un buen cocinero consigue, por ejemplo, con la precisión inefable de las cantidades de azúcar o de sal.

Hemos hablado de “componer en cocina” por la sencilla razón de que el cocinero es un compositor de platos que persigue la armonía. Su trabajo admite variaciones sobre un mismo tema, pero no disonancias. Esas se las deja a los futuristas italianos quienes, por cierto, tuvieron la virtud de adelantársele a cierto movimiento culinario que procura más el espectáculo que la buena mesa. El cocinero auténtico es un gran compositor. Descompone, desde luego, pero lo hace porque sabe primero componer. Lo dice sabiamente aquella vieja canción infantil de “los pollos de mi cazuela”, que por algo son sólo para la viudita “que los sabe componer”.

### III

La lectura metafórica de la frase de Simón Rodríguez que hemos usado como epígrafe de estos fragmentos es útil, pero no es suficiente. Lo interesante, en verdad, sería leerla también de un modo más apegado al sentido de las palabras que la integran. No tengamos miedo, en este caso, de ser literales. Seámoslo y demos pie para otras bellas y fecundas metáforas: la cocina de Simón Rodríguez es la cocina simplemente.

Nada raro tiene que haya sido el gran maestro del Libertador quien apuntara entre nosotros una vieja verdad, invisible todavía para muchos, por máscara o por transparencia: la cocina no es sólo el espacio para transformar alimentos en comida. Es el primerísimo lugar de la civilización, necesario para enseñarnos a vivir en sociedad, y en consecuencia, para construir Polis, para hacer política. Puestos a confrontarse con tal aserto, nunca faltan los ignaros de toga y birrete que siguen desconociendo esta apabullante verdad de la cultura.

Una de los avances más difíciles hacia la civilización fue el gran paso alimentario de lo crudo a lo cocido. Costó Dios y su santa ayuda que el hombre comenzara a cocinar y cuando lo hizo se convirtió realmente en hombre. Antes de ese lento y no tan temprano acontecimiento, el hombre no hablaba. Porque descubrió la cocina, el hombre pronunció sus primeras palabras. Haber domesticado el fuego no sólo le sirvió para calentarse o para defenderse, sino para alimentarse mejor. Fue un verdadero adelanto, que tuvo nada menos y nada más que el referido agregado: permitió que el hombre hablara. Dos cosas que hacen su diferencia radical con otros animales (hablar y cocinar) se verificaron con la doma del fuego. “Cocinar hizo al hombre” es, amén de un aserto incontestable, el excelente título que dio Faustino Cordón a un libro fundacional. A partir de la cocina el hombre transformó la sociedad. Creó comunidades alrededor de los fogones y comenzó a tejer lazos que trascendieron el hecho placentero de compartir la comida. En dos palabras: hizo política.

(Hervir, freír, sofreír, aderezar, bridar, marinar, escalfar, adobar, reducir, asar, hornear, sancochar, evaporar, clarificar, macerar, moler, licuar, procesar, mezclar, rellenar, combinar, saltear, blanquear, amasar, caramelizar, emulsionar, espesar, moldear, sellar, batir, espumar, cernir, colar, rallar, triturar, mechar, esmechar, desmenuzar, ahumar, dorar, tostar, derretir, escabechar, estofar, majar, rebanar, picar, machacar, salar, desalar, pelar, prensar, empanizar, montar, espolvorear, enharinar, enmantecillar, remozar, untar, raspar y tempurizar (vulgo rebozar). Todo eso y mucho más se ha hecho en la cocina. Cocinar fue, sin duda, una revolución técnica. También fue una revolución científica. Para confirmarlo, tiene la palabra la camarada Química)

#### IV

La cocina también es en la UNEY un espacio básico para la investigación al servicio de la industria alimentaria. Así, hemos entendido que la cocina es muchísimo más de lo que hasta ahora la cultura dominante nos ha hecho creer. Relegada a mero lugar para el servicio de mesa privado o público, la cocina ha permanecido durante siglos al margen de los centros del saber, como si éste no necesitara de ella y de sus sabores, que, en rigor, constituyen verdaderos saberes milenarios. Las universidades se han privado (y nos han privado) de la fecundante presencia de la cocina en la tarea de buscar y elaborar el conocimiento. Esa amputación ha permitido la producción de un tipo de profesional de la salud, de la nutrición, de la tecnología o de la ingeniería de alimentos, carente de una brújula idónea para resolver los problemas relativos a la alimentación, con que tiene que habérselas en nuestra sociedad. La cocina facilita la integración armoniosa de las diversas aristas de la ciencia de los alimentos, por una razón, quizá, elemental, pero no por ello menos válida: todo lo que el agricultor, el

pescador, el cazador, el tecnólogo, el industrial o cualquier otro profesional afín, realizan acerca de la alimentación de seres humanos, termina en nuestra mesa.

La UNEY creó su carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación formulando esta hipótesis: la cocina es el eje de la ciencia de los alimentos. Así, nuestro pregrado se diseñó para articular en torno a la cocina contenidos que antes se mantenían académicamente desconectados, cuando no proscritos de los currícula: nutrición, química de los alimentos, procesos industriales, inocuidad, servicios y cultura alimentaria, entre otros. Cada día percibimos más la pertinencia y certeza de esa hipótesis. Nuestros egresados, los primeros licenciados en Ciencia y Cultura de la Alimentación de Venezuela, están preparados para demostrar la idoneidad del conocimiento integral de la alimentación y de la copiosa gama de saberes útiles que esa integralidad nos proporciona. Y algo más: que sin la cocina esos saberes no se habrían obtenido de esa forma.

Nos encontramos frecuentemente con políticas de alimentación diseñadas para la producción y distribución de alimentos, sin reflexión, sin análisis o sin estudio alguno sobre qué tipo de alimentos se va a producir o distribuir. A esas políticas bien intencionadas y a muchos programas generosos de suministro de alimentos, casi siempre les hace falta algo: cocina, no en el sentido utilitario del vocablo, sino en la noción cultural y científica que ha propuesto la UNEY. En pocas palabras: les hace falta cultura culinaria.

Estamos conscientes de que la mejor política de alimentos que puede adelantar y aplicar un país para contribuir efectivamente a la salud y bienestar de su población, es una educación integral alimentaria. Esto supone, aparte de todo lo convencionalmente aceptado como tema académico, cocina, mucha cocina. No podemos seguir “obviando lo obvio” y llevar la cocina a las escuelas sólo para que unas señoras de la comunidad le hagan la comida a los alumnos (eso está bien, pero no es suficiente). Es imprescindible llevar la cocina a las escuelas como aula de clases para que los niños y jóvenes estudien y aprendan un oficio, un saber, un arte, una maravilla cotidiana, un conocimiento interminable.

Poco haríamos por la educación integral alimentaria de un pueblo si no logramos que éste identifique real y genuinamente como patrimonio cultural y como acervo de sus tradiciones, todo lo que conforma la memoria viva de su gastronomía, de sus prácticas culinarias, de sus gustos y de su imaginario en materia de alimentos. Nuestro país sufrió durante años una profunda erosión de su patrimonio cultural. A esa depredación a

la que nos condenó el sistema capitalista, no escaparon nuestros saberes gastronómicos. Por el contrario, ellos fueron, posiblemente, las primeras víctimas del poder imperial. La copiosa diversidad cultural, dentro de la cual la riqueza culinaria es una de sus más elocuentes manifestaciones, se vio diezmada progresivamente por una maquinaria industrial que nos fue quitando lo que Mario Briceño Iragorry llamó la “alegría de la tierra”.

## V

Ella se acerca al patio y respira otro aire. Nuevamente comprueba que gracias a ese amable espacio de la casa, cultivado por ella misma con esmero, ha podido sobrevivir a la languidez indetenible de su pueblo. Contempla “la silueta altanera del tamarindo” difuminada por las lágrimas que han retornado a sus ojos. Ella se llama Carmen Rosa y es la entrañable heroína de la novela “Casas muertas”, de Miguel Otero Silva. Acaba de retornar del cementerio y en su “pequeño cosmos vegetal” busca refugio para su alma desolada y silencio amoroso para hacer el duelo. Ese patio es la representación de una vieja alegría perdida: la “alegría de la tierra”, que diría otro notable escritor venezolano. Pienso hoy en ese patio porque voy a decir algo acerca de la llamada soberanía alimentaria. Y es que no concibo soberanía alguna sin cultura de la tierra, el sagrado lugar de las vituallas.

Trazar la meta de la soberanía alimentaria comporta algo más que capacidad de producción y de justa gestión distributiva. Comporta un desafío que a muchos les parece anacrónico: la recuperación de la cultura campesina, destruida por esa implacable máquina de producir hambre que se llama, salvo mejor nombre, capitalismo. No se trata de proclamar nostalgias bucólicas que, por lo demás, nadie se las tomaría en serio, sobre todo viniendo de quien escribe: un incurable ciudadano. Me refiero a la recuperación de los saberes obtenidos mediante la conexión afectiva con la tierra y la convivencia con el agua y las semillas. No es un propósito ilusorio, por más que algunos especialistas en economía alimentaria se empeñen en recusarlo, con más afán de sorna que buenos argumentos. Recobrar nuestro paisaje agrícola puede ser la solución a muchos de los problemas que hoy confrontamos y a los cuales no se les vislumbra una salida feliz dentro de la ruta fatídica del libre comercio y las tecnoutopías.

Desde hace algunos años el movimiento “Vía Campesina” en Francia ha venido desarrollando bajo esa orientación el concepto de soberanía alimentaria. Así, plantean la necesidad de una producción agrícola local destinada a alimentar a la población, así como el derecho de los pequeños productores a ser los protagonistas de ese proceso. Entienden

por soberanía la libertad de decidir la cultura alimentaria de los pueblos, sustrayéndola del aberrante mecanismo del capital transnacional que obliga a muchos países al monocultivo para la exportación, mientras la mayoría de sus habitantes se muere de hambre. Amartya Sen demostró desde hace años que el problema alimentario no es un problema de producción, sino de acceso equitativo. Estudió las hambrunas de Bangla Desh y comprobó que mientras los alimentos estaban disponibles a la espera de su exportación, la hambruna se extendía entre los pobres. Mejor dicho, éstos eran asesinados por ese flagelo que todavía hace estragos en el mundo y que conocemos con el ya desacreditado nombre de “neoliberalismo”.

Matías Bruera en Argentina nos recordó en sus libros luminosos que el mundo gourmet no es sólo la expresión de una moda sifrina o sofisticada. Es también la puesta en escena de una ideología que tiene como objetivo preciso escamotear la realidad y hacer invisible el país de los cartoneros y de la miseria. El granero del mundo es ahora un granero transgénico y su capital es la capital latinoamericana de la “sociedad gourmet del mutuo bombo”. Los “piqueteros” que le provocaron hace unos meses tanto repeluz a Vargas Llosa no surgieron por generación espontánea, sino por los efectos trágicos de una política criminal que sometió a la Argentina, picana eléctrica en mano, corralito en mano, privatización en mano, macroeconomía en mano, amnistía en mano, a un genocidio del que no le será fácil reponerse.

En Venezuela estamos recuperando una visión integral del tema, pero cuesta. Sabemos que cuesta, sobre todo por la inmensa hojarasca académica que lo cubre. Hemos escuchado mucho a los economistas, a los ingenieros agrónomos, a los estadísticos y sus sucedáneos, a la FAO, a la POLAR, etc., pero a cada uno por su lado, con apreciaciones incompletas y casi siempre erróneas. Poco hemos avanzado y así seguiremos si no nos atrevemos a asumir el gran desafío de integrar plenamente el tema de la alimentación a la cultura.

## VI

Tan errante como el poeta es el gastrónomo. Por eso el español Víctor de la Serna se llamó a sí mismo gastronómada, y entre nosotros, José Rafael Lovera gastronauta. El gastrónomo viaja para probarlo todo y es capaz de las ingestas más extrañas, por la pasión con que se entrega a su oficio. Poseedores de paladares que saben diferenciar, asociar y reconocer sabores, estos viajeros del gusto son tan nómadas como la cocina. O más que ella, desde luego. Bien sabemos que no toda la cocina viaja, y si lo hace, corre el riesgo de perder parte de su autenticidad primaria, de su frescura y de su encanto. No significa esto que no se deba hacer el intento de la trashumancia, pero estando siempre conscientes del indicado albur y tomando todas las precauciones necesarias. El buen cocinero también es ducho en aproximaciones más o menos fieles y nunca pretende la reproducción mecánica del original o la elaboración de distantes e impresentables remedos. Esta facultad no es otra cosa que la base indispensable para la interculturalidad culinaria. La misma requiere de una efectiva capacidad para el diálogo y para la aceptación de lo otro sin la negación de lo nuestro. Nuestro gusto se acostumbra a unos sabores y puede vivir toda la vida limitado a ellos, pero no debemos olvidar que también es apto para lo diverso y para cualquier aventura más allá de sus fronteras habituales. Cultivar esa virtud es una parte fundamental de toda educación gastronómica que se pretenda abierta hacia todos los puntos cardinales. Sin desconocer el peso de la cultura y de la religión, de las costumbres y la historia, de la geografía y los prejuicios, la cocina puede seguir creando sus propios espacios de encuentro, sin incurrir en la amalgama arbitraria o en la fusión que sólo termina en confusión.

Los venezolanos todavía no hemos hecho el viaje gastronómico interior o la exploración firme de nuestra pluriculturalidad culinaria. Seguimos llamando “cocina tradicional venezolana” a la de una pequeña parte del país, abstracción hecha de su hegemonía político-territorial. Es más, esa “cocina tradicional” podría ser más restringida aún: la de una sola ciudad o la de los grupos sociales que la han canonizado mediante idóneos y exitosos mecanismos de legitimación (recetarios “emblemáticos” o publicaciones de diverso tipo, entre otros). Lo recomendable para una comprensión cabal de las diversas cocinas del país, es viajar por ellas y desprenderse de rótulos y dogmas que paralizan el conocimiento gastronómico. Es conveniente dejarse llevar por los aromas de tierra adentro y por la curiosidad de penetrar en una memoria arcaica que convive, invisibilizada todavía, con nuestro vertiginoso discurrir.

## VII

Escribe Bolívar Echeverría en su formidable libro *Vuelta de Siglo* que el barroco ha sido para los mexicanos, más que una forma artística, una estrategia de supervivencia cultural. Leyendo la afirmación de Echeverría lo primero que se me vino a la mente fue la portentosa cocina de México, esa fiesta inenarrable de olores, sabores, colores y texturas que, además de exhibir sabiduría alimentaria, revela una singular visión del mundo.

El más profundo y extenso resultado de la estrategia barroca mexicana lo representa su admirable cocina, como corresponde a un pueblo que se sabe ancestralmente hecho de maíz. La reivindicación de los sentidos y el disfrute de la mesa son modos importantes de un proceso histórico que alcanza niveles elevados con los múltiples usos del gran alimento americano (tortillas, tamales, tostadas, gorditas, chalupas, son algunas de las muchas formas ilustres de esa familia interminable) y que llega a cumbres insospechadas cuando le da por combinar chiles con chocolate, o manzanas y peras con poderosas salsas rojas y picantes.

No faltará quien persista en considerar al barroco como sinónimo de manierismo, pero como debe saberse, no todo manierismo es barroco y viceversa. En la actualidad los cocineros manieristas son más bien quienes hacen minimalismo gastronómico o cumplen con la ya fastidiosa rutina de la presentación ornamental globalizada en los manteles de cierta cocina pública. El gusto por el gusto mismo, la afición por los contrastes, la abundancia, el deseo de ofrendar a los viejos dioses, la comunión y el regalo, son manifestaciones del barroco, a contracorriente de una cultura capitalista que busca de manera tediosa el ahorro y la simpleza (o la simplura), la asepsia y la pastilla. El maestro del barroco, el cubano Severo Sarduy, nos recordó que “ser barroco hoy significa amenazar, juzgar y parodiar la economía burguesa, basada en la administración tacaña de los bienes: el espacio de los signos, el lenguaje, soporte simbólico de la sociedad, garantía de su funcionamiento, de su comunicación”.

Estudiar cómo un pueblo hizo del barroco una propuesta de vida cotidiana para sobrevivir y no sepultar su identidad en un parque temático, es una fascinante propuesta de investigación. Creo que la cocina mexicana nos ofrece una fuente incomparable para emprender ese trabajo, pero también podemos rastrearla en el Caribe y en los pueblos del sur del continente donde los repertorios culturales son profusos y perennes. Es más, podemos procurar que en aquellos lugares donde la estrategia barroca parece perdida para siempre, reaparezca o vaya brotando en los espacios

que nunca la albergaron. Todo eso es posible, porque el barroco es algo más que una tendencia del arte. Es una opulenta forma de vida.

Los pueblos de América Latina y el Caribe han demostrado que la cultura no es sólo un patrimonio inmaterial a preservar y enriquecer, sino también un poderoso escudo frente a los intentos de colonización. Son muchos los años de depredación que llevamos a costas, pero aún nuestros chiles se mantienen intactos y nuestro maíz sigue siendo el “jefe altanero de la espigada tribu”, como lo llamó Andrés Bello en el poema que inauguró el tema de la soberanía alimentaria en esta indomable zona tórrida.

El barroco culinario de México y el ancestral prodigio de las múltiples papas peruanas, son, sin duda, una forma cultural de resistencia. Y nada ha podido sojuzgar a esa cultura, pese a los continuos e inclementes intentos de abatirla, por la sencilla razón de que nuestra memoria gastronómica nos proporciona un alimento que además de cuerpo, es alma infinita.

En los montes de América hay mucha yerba comestible, aún desconocida. Ella está ahí, lista y preparada para el momento crucial de los auxilios.

***Freddy Castillo Castellanos***  
***Rector de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.***  
***Venezuela.***