

EL ARTE DEL EXCESO



2-7

LOS AVATARES
DEL GUSTO

• JORGE ECHAVARRÍA
CARVAJAL

8-10

DOS TEXTOS
DE JUAN JOSÉ
MILLÁS

12

COCINAR
EN CASA

• DANIELA RAMOS
GARCÍA
MITOTE

13

MEMORIA Y
EDUCACIÓN
DE LOS SENTIDOS

• CHRISTIAN GÓMEZ
ROMÁN

Los avatares del gusto

¿El nacimiento
de un género?

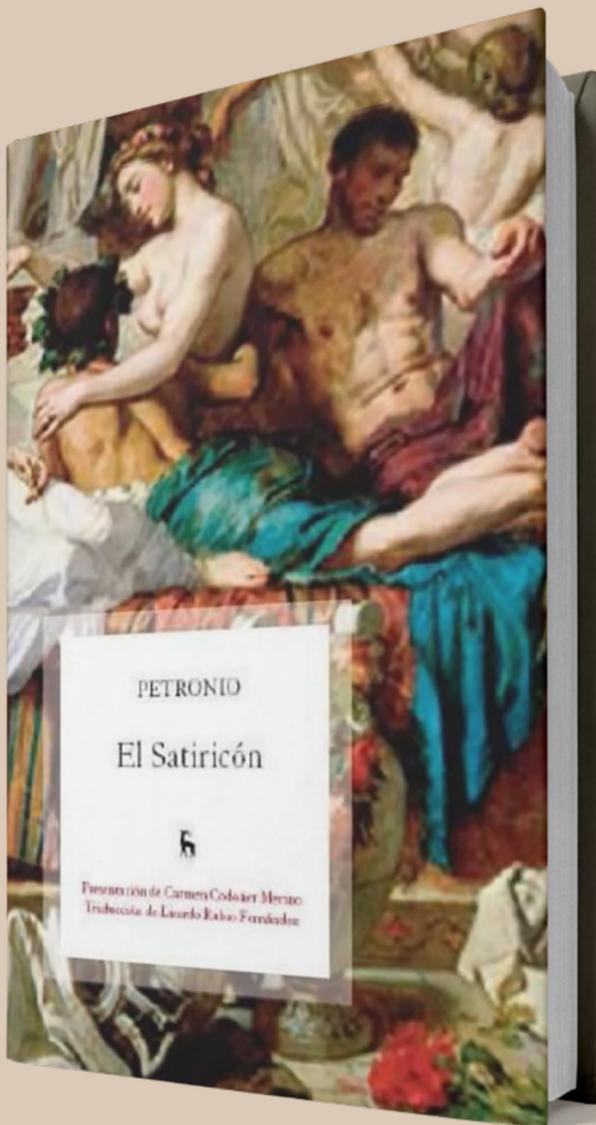


JORGE ECHAVARRÍA CARVAJAL

El atosigante banquete de Trimalción, que Petronio recoge en su *Satiricón*, es tal vez el texto pionero de la presencia de los asuntos gastronómicos en predios de la literatura. Sin embargo, tal presencia no es tan contundente como la pactada por las letras con otros productos captados desde otros registros sensoriales: la música, la pintura o las sensaciones táctiles devienen casi en géneros propios, identificados como poesía, novela ilustrada o literatura erótica. Es cierto que puede rastrearse esta alusión a asuntos relacionados con los deleites del gusto en una plétora de autores, pero no pasa de ser un recurso más para redondear la exploración de un momento, un personaje o una circunstancia, que varían en peso específico de autor en autor, o de piezas episódicas dentro de una obra mayormente “no culinaria”. La primacía del ojo y el oído, sentidos de captación a distancia, en los que no hay una “contaminación” con lo material —viejo (y errado) prejuicio de raíces platónico-aristotélicas, a pesar de que cada sociedad genera su propia organización sensorial, como lo plantea Ong (1987)—, conduce a un auge de la visualidad, estudiada primero por Simmel (2001, 2007) y luego por Foucault y Deleuze. Este auge va paralelo con el surgimiento y la entronización de la ciencia y de los diversos mecanismos ópticos de control de los cuerpos individuales y sociales, apoyado primero en la imprenta y, hoy día, en los diversos dispositivos óptico-auditivos, cada vez más universales.

Esta descarnada relación visual-auditiva se desplaza actualmente al ritmo de un neohedonismo contemporáneo que vuelve a sentir sin culpa la interpelación de otros sentidos mucho más materiales en su contacto con el mundo: oyendo, tal vez, el llamado de Michel Onfray, que le reclama a la filosofía su olvido del cuerpo, tomando el alimento como ariete, los placeres del paladar y lo que ellos evocan

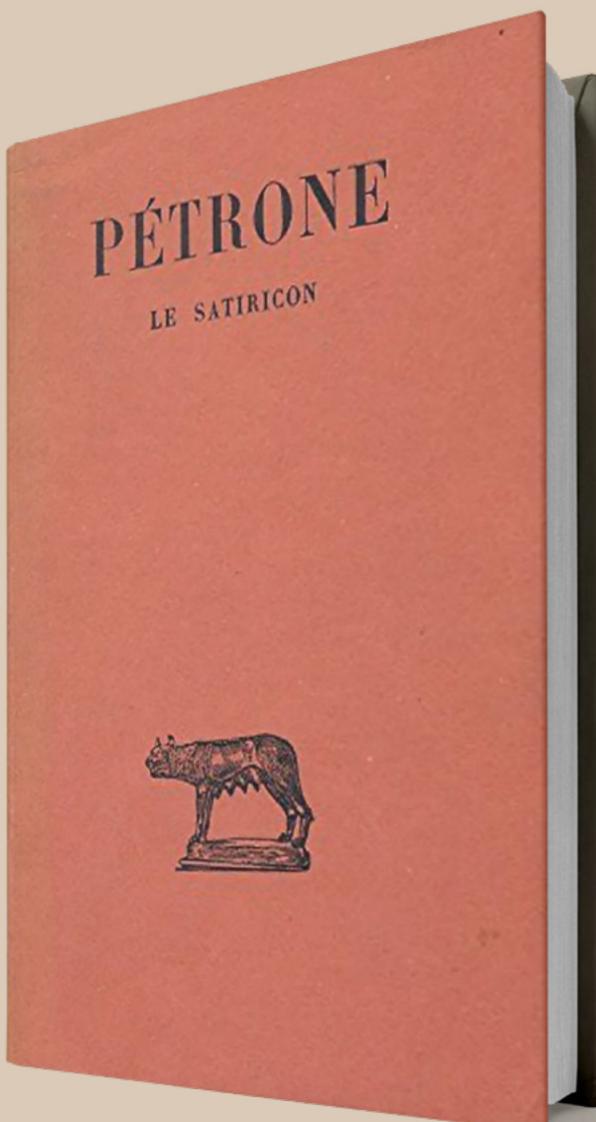




PETRONIO
El Satiricón



Presentación de Carmen Colásier Merino
Traducción de Lisardo Edo Ferrández



PÉTRONE
LE SATIRICON



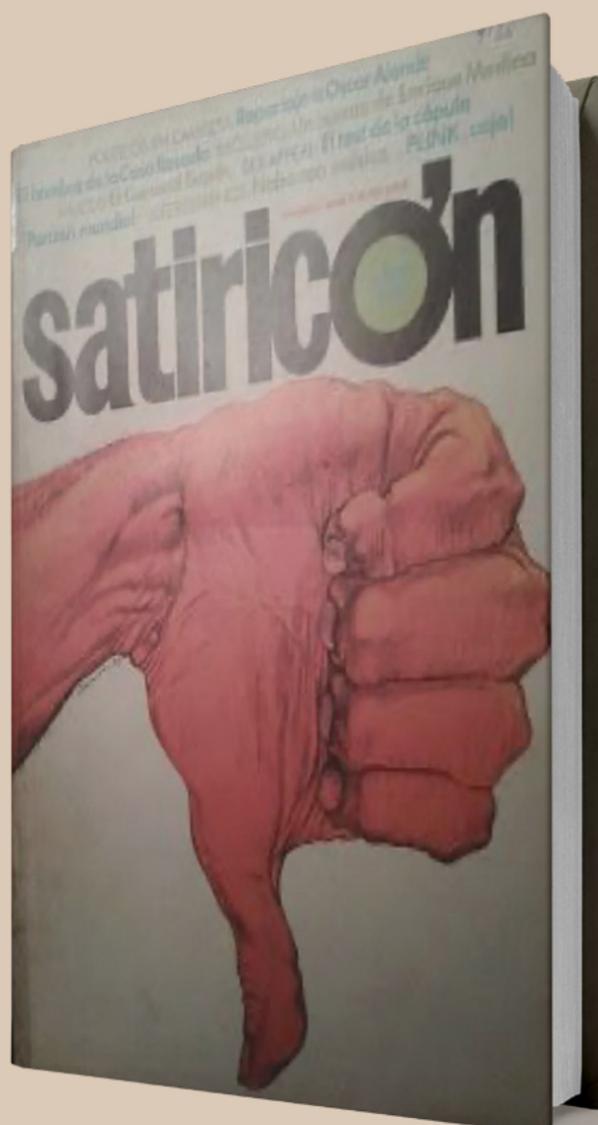
y convocan, o reclamando la presencia de esa carnalidad pospuesta, en la estela de un materialismo hedonista que requiere a sus filósofos sepultados por el idealismo platónico y la apropiación cristiana. En lo que respecta a la literatura, conviene recordar la relatividad de este territorio, histórica y culturalmente en permanente proceso de configuración. El teórico literario y cultural Terry Eagleton ilustra esto último cuando recalca que, en la literatura francesa del siglo XVII, al lado del teatro de Corneille y Racine, están las máximas de La Rochefoucauld, las oraciones funerarias de Bossuet, Boileau y su tratado de la poesía, las cartas de Madame de Sevigné a su hija y la filosofía escrita por Descartes y Pascal (Eagleton, 1998). La novela fue, durante mucho tiempo, un género menor, y muchos de los géneros arriba asumidos como literatura configuraban un territorio difuso, donde hoy encontraríamos problemas para aceptar la pertenencia de autores y obras a nuestras formas canónicas de representación. De este modo, es explicable que las ideas que circulan en el siglo XX acerca de la historia prohíjen el nacimiento de la novela histórica, que los librepensadores barrocos engendren sus novelas libertinas, que el optimismo científico acabe derivando en ciencia ficción, o que las 62 novelas escritas por Julio Verne, con propósitos pedagógicos por encargo del editor Pierre-Jules Hetzel (bajo el título genérico de *Viajes extraordinarios* y durante veintitrés años), den origen a la después llamada literatura “juvenil”, mientras el grueso de la literatura folclórica europea pasa a alimentar los fondos de la “literatura infantil”. Es decir, las diferentes clasificaciones y canonizaciones que tratan de delinear los énfasis y derivas de las textualidades engendran y validan o condenan al olvido de lo no literario a diversos productos, en un proceso dinámico y, en mucho, impredecible. De tener ese discreto papel en la configuración de la llamada identidad cultural de una nación o región, los últimos años testimonian la efervescente y ya insoslayable presencia de la gastronomía. Convertida la cocina en superestrella, impulsa un turismo que se sirve de las guías consagratorias y de las estrellas Michelin o de los tenedores como brújula para los sibaritas.

Satiricón, de Petronio

El exotismo y la exageración pueden ser juzgados por el menú de un primer banquete, pues del que lo sigue, debido a la salida de dos invitados, no tenemos noticia. En las entradas se ofrecen, entre otras cosas, acompañadas con mulsum (un vino mezclado con miel y pimienta), aceitunas blancas y negras presentadas en las alforjas de un asno de bronce, lirones espolvoreados con miel y adormidera, salchichas servidas sobre una parrilla de plata, en la que ciruelas de Damasco y semillas de granada simulan brasas, y huevos de pasta rellenos de carne de ave, rodeados de yemas a la pimienta y al garum, la infaltable salsa de entrañas de pescado fermentadas, presentados bajo una gran gallina de madera que simula estar incubándolos.

El primer plato consta de capones, tetillas de cerda, liebre, pescados ahogados en una salsa de garum, pan caliente, jabalí relleno de salchichas y embutidos, todo ello presentado en una gran bandeja de plata con el zodiaco dibujado, de modo que a cada signo corresponda una vianda.

El segundo plato ofrecía, previo cambio de mesas y después de esparcir sobre el suelo aserrín teñido de azafrán y de polvo de mica, tordos de pasta rellenos de pasas y nuez, membrillos atravesados por espinas, para parecer erizos, oca gorda rodeada de pescados y de toda clase de pájaros, confeccionados con cerdo, entre otros platos. A los invitados se les perfumaron los pies al entrar y se les pusieron coronas de flores, ya que se creía que estas impedían que el vino se fuera a la cabeza.



Los *realities* en los que chefs malhumorados destrozan a los participantes, y sensuales “cocineras” despliegan sus encantos en canales de televisión completamente dedicados al arte de preparar alimentos. Además, al lado de los recetarios y *coffe table books* lujosamente dedicados a las cocinas del mundo, aparece una abundante producción que podría ser denominada y reconocida como “literatura gastronómica”, es decir, no la que hace una ocasional mención dentro de una obra, sino “aquella en la que la cocina, los restaurantes o los chefs centran el nudo argumental”.

La Feria del Libro de Madrid 2014 ilustró generosamente esta emergente tendencia: *El Festín de Babette* (Nórdica) de la danesa Isak Dinesen (1885-1962), en la sexta edición que conmemora el 25 aniversario de la película, consagra una especie de obra canónica, mientras que bajo sus alas se agrupan propuestas recientes.

La cocinera de Himmler (Alfaguara) de Franz-Olivier Giesbert, una historia de venganza, humor y chefs.

El último banquete (Alevosía) de Jonathan Grimwood, donde un epígono gastronómico del protagonista de *El Perfume* está a la caza del sabor perfecto.

Deseo de chocolate (Planeta), de Care Santos, que ilustra la historia de Barcelona en tres momentos relacionados con este producto culinario.

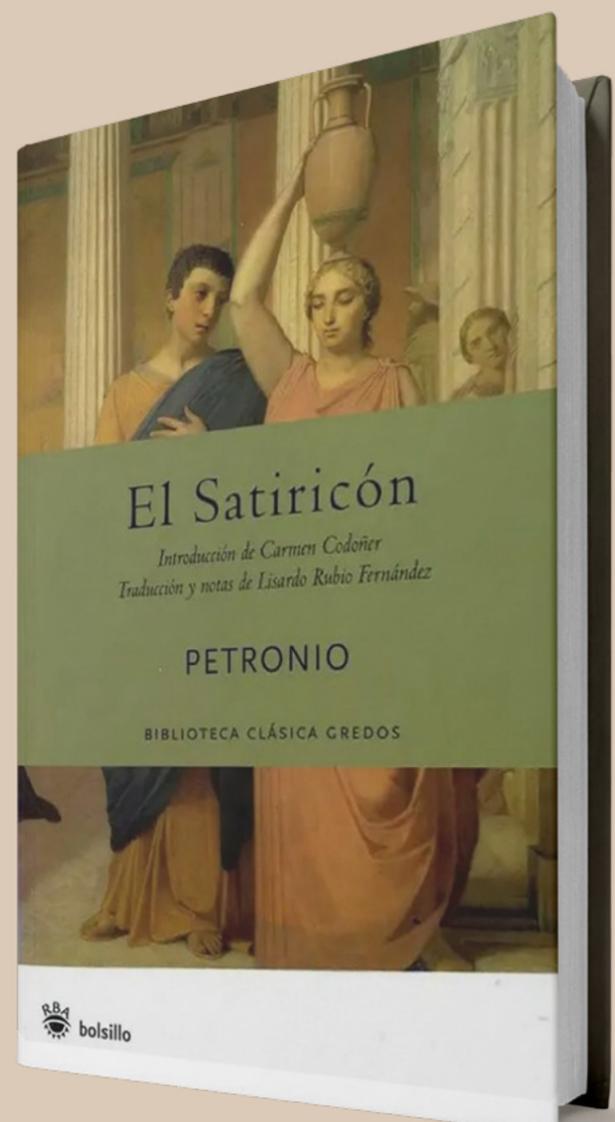
Reyes Calderón y sus *Tardes de chocolate en el Ritz* (Planeta), una historia de amistad en torno al lujoso hotel y su gastronomía.

El restaurante del amor recuperado (Alevosía), de Ito Ogawa, donde la salvación de un pueblo japonés corre por cuenta de una talentosa cocinera.

La cocinera (Ediciones B), novela en la que Coia Valls pone a su protagonista a viajar de la Lima colonial a Barcelona con un recetario como único salvavidas.

El amor es un bocado de nata (Suma de Letras), donde Elisabetta Flumeri y Gabriella Giacometti recorren la crisis europea y alaban el *slowood* y el romance en la Toscana.

En el capítulo autobiográfico, resalta *Días de champán* (Planeta), una novela en la que el periodista Rafael Naval narra la historia de una familia propietaria de la fábrica de corcho para vinos espumosos, mientras, cercano ya a la historia de la vida cotidiana, el jefe de cocina de los jefes de gobierno español revela en La cocina de la Moncloa los gustos y desafectos culinarios de estos.



Incluso para el público juvenil hay un libro, *Killer Pizza* (Hidra) de Greg Taular, una especie de cruce entre el relato acerca de un chico que sueña con llegar a chef mientras trabaja en una pizzería y la película *Men in Black* y sus cazadores de monstruos.

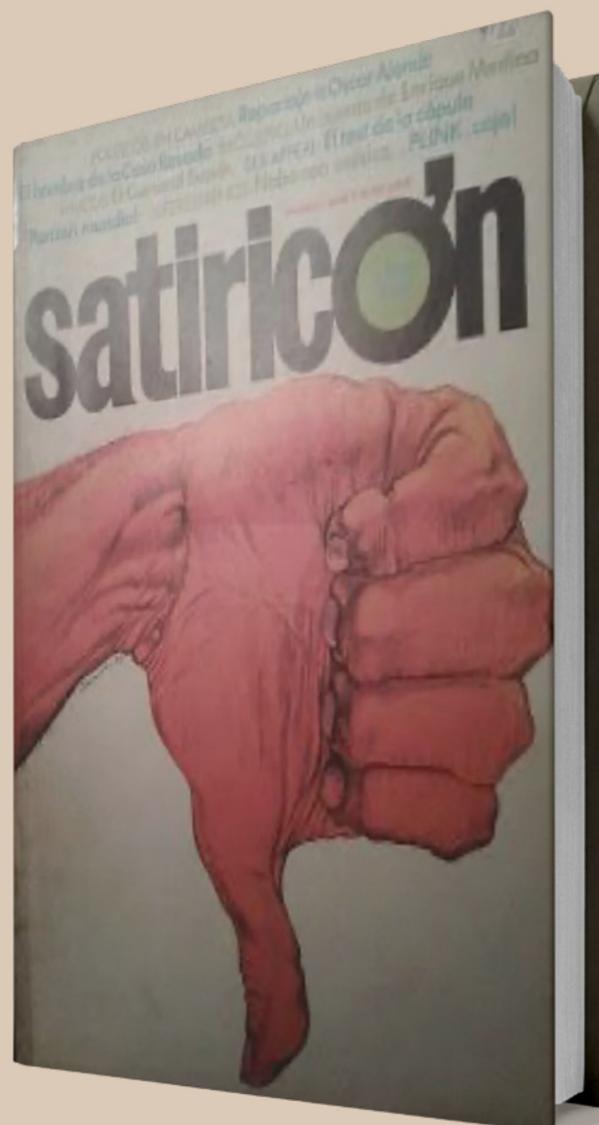
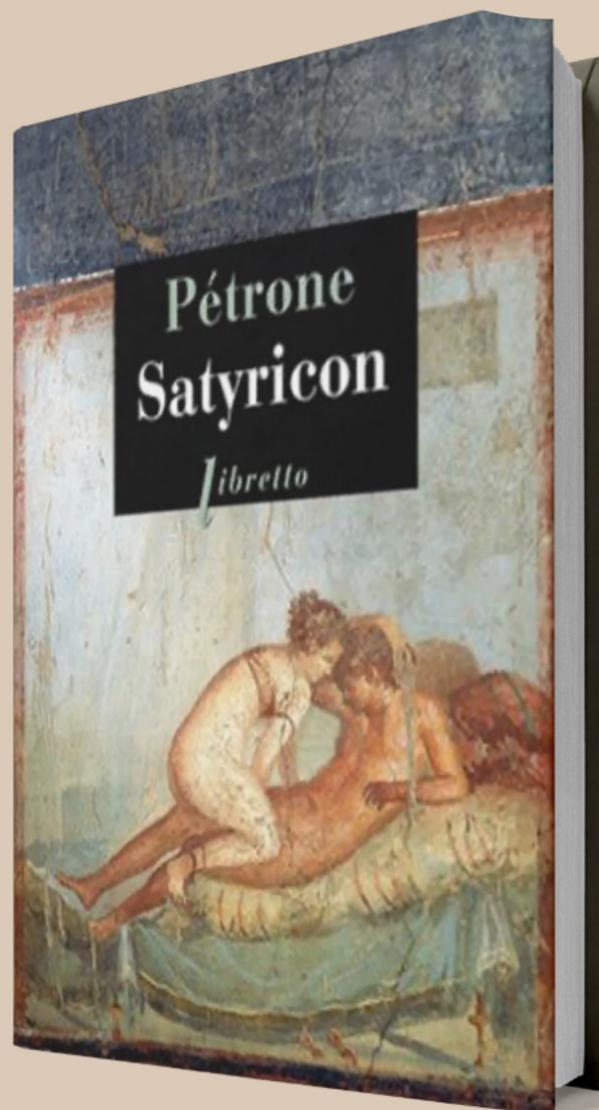
A esta reciente cosecha habría que añadir, a modo de ejemplos de una muy amplia producción, de Irvine Welsh, *Secretos de alcoba de los grandes chefs* (Anagrama), donde un muy peculiar inspector de sanidad de restaurantes se debate entre ejercer limpiamente su oficio o hurgar entre la intimidad de los cocineros inspeccionados; los descarados y divertidos libros autobiográficos del chef estrella de televisión Anthony Bourdain (*A Bloody Valentine to the World of Food and the People Who Cook*, *Kitchen Confidential*, *Typhoid Mary*, *No Reservations: Around the World on an Empty Stomach*).

Los recetarios literarios (*Sopa de Kafka: un recorrido por la literatura universal en 14 recetas*, de Mark Crick, EDAF).

Los de historia y cocina (*Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, editado por Janet Long, UNAM) o de cocina y cultura (*Notas y apostillas al margen de un libro de cocina* de Eugenio Barney Cabrera —Univalle— y *Fogón de negros*, de Germán Patiño Ossa y Andrés Bello, son dos muy buenos ejemplos, en nuestro medio, y ambos del ámbito vallecaucano.

Los blogs dedicados a valorar y proponer recetas halladas en diversas novelas, más cercanas a lo que podría denominarse *bestsellers*, además de una reciente muy nutrida, valga el término, oferta de películas con la cocina como centro. Este interés en otras latitudes tiene aún débiles correlatos entre nosotros. Falta todavía hacer recorridos gustativos por las páginas de nuestros clásicos nacionales y regionales: no tenemos, ni de lejos, algo parecido al trabajo de la académica americana Lorna Piatti-Farnell (2011).

Y cómo olvidar las odas al tomate, a la cebolla y al caldillo de congrio de Neruda, el parco menú de Don Quijote, el desmedido apetito en Gargantúa, la tacaña despena de Papá Goriot, la carne de cetáceo asada y la sopa de almejas en *Moby Dick*, la abundante cena que comparten Levin y Oblonsky en *Guerra y paz*, las entrañas saboreadas por Leopold Bloom, los olores a viandas que atraviesan la obra de Ítalo Calvino...





1.

Dos textos de Juan José Millás

Las palabras adquirieron algunas cualidades de los objetos sólidos, de las cosas macizas. Podía tomar una palabra y darle vueltas dentro de la boca, como a un caramelo, antes de tragármela o escupirla. Me hacía preguntas locas sobre el lenguaje. ¿Por qué, por ejemplo, todo el mundo comía lentejas, cuando lo lógico era que los hombres comieran lentejos? Estoy hablando de un mundo en el que la frontera entre lo masculino y lo femenino era brutal (quizá sigue siéndolo). No es que no hubiera educación mixta, es que no había nada mixto. En un mundo así, resultaba contradictorio que ellas comieran garbanzos, en vez de garbanzas; que ellos se sentaran en sillas, en vez de en sillones; que ellas tuvieran cabello, o pelo, en vez de cabella, o pela; que ellos usaran camisas, en vez de camisas... Estaba todo patas arriba y así se lo dije a mi madre, con un hilo de voz, cuando salió a darme una yema de huevo batida con azúcar y vino dulce, que era el reconstituyente de la época. Mi madre me escuchó con perplejidad y me pidió que no le contara a nadie aquella reflexión, que ella se ocuparía de arreglarlo todo. Otra promesa falsa, como la de su inmortalidad. Mi madre no arregló la realidad, lo que tardé mucho tiempo en perdonarle. En cuanto a mí, caí en la obsesión de corregir, para mis adentros, todas las frases mal empleadas por los demás. Si uno de mis hermanos decía, por ejemplo, que se había hecho daño en una pierna, yo susurraba pierno, se ha hecho daño en un pierno. Si era una de mis hermanas, se había hecho dañna en una pierna. Arreglar la realidad resultaba agotador, pero alguien se tenía que ocupar de ello.



No todo, en el lenguaje, resultaba así de imperfecto. Me asombraba, por ejemplo, la capacidad de las palabras para encontrarse con los objetos que nombraban. Así, una mesa no podía ser otra cosa que una mesa, la misma palabra lo decía, mesa. O caballo. Decías caballo y estabas viendo las crines del animal, su cola, sus ojos inquietos... ¿Acaso habríamos podido llamar caballo a la mesa y mesa al caballo? Imposible. ¿Cómo habría sido la operación por la que las palabras y las cosas, en un tiempo remoto, se habían encontrado? Había en el mundo tantas palabras, y tantas cosas, que podría haberse producido con facilidad alguna confusión, algún matrimonio equivocado. Pero no hallé ninguno. Cada cosa se llamaba como decía. Me parecía inexplicable en cambio que si al pronunciar la palabra gato aparecía un gato dentro de mi cabeza, al decir «ga» no apareciera medio gato. No le dije nada a mi madre para no preocuparla, pues me pareció que escuchaba mis reflexiones acerca de las palabras con cierta angustia.



2.

El taxista me cuenta que un cliente habitual le ha regalado una botella de vino de quinientos euros con la que no sabe qué hacer. Le da miedo bebérsela y que le guste. O que no le guste. Si lo primero, odiará al cliente por tener acceso a esas delicias. Si lo segundo, se odiará a sí mismo por no ser capaz de distinguir un buen caldo del tinto que le sirven en la tasca donde suele comer con los colegas. Tras unos segundos de reflexión, añade que podría venderla también por cuatrocientos euros y de ese modo tendría solucionado el regalo de Reyes de los nietos. El mayor, de ocho años, ha pedido este año una PlayStation que sale por un ojo de la cara.

Estamos atascados porque ha empezado a chispear y ya se sabe lo que ocurre con el tráfico en Madrid en tales circunstancias. A lo mejor, pienso, no es por la lluvia, pero la costumbre general

es echarle la culpa. Me pregunto, pues, quién de los dos, si el taxista o yo, caerá antes en la trampa de pronunciar la célebre frase: “Cómo se pone el tráfico cuando caen cuatro gotas”. Por mi parte, me he reprimido para evitar el tópico. Me paso la vida sorteando los lugares comunes, que son al lenguaje lo que el vino de tetrabrik al gran reserva. ¡Ojalá habláramos todo el rato con la calidad de un tinto de quinientos euros! Un Vega Sicilia, qué sé yo, pero la vida no nos lo pone fácil.

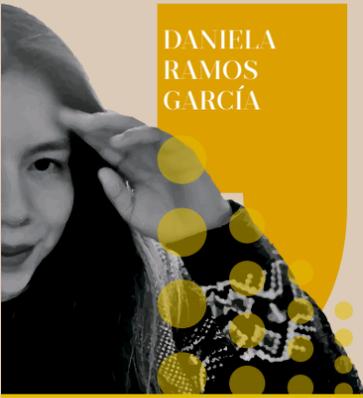
En esto, el taxista me pregunta si me interesaría comprarle la botella. Me la dejaría en cuatrocientos euros, incluso en trescientos, que es lo que por lo visto le cuesta la Play. Le digo que no, claro, y al final la saca del cofre del salpicadero y me la regala porque dice que ese vino le está envenenando la vida. Me bajo con ella del taxi sintiendo que ha comenzado a envenenar la mía.



TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinária española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Bld. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140



DANIELA
RAMOS
GARCÍA

Cocinar en casa

Publicado el viernes 15 de julio de 2022

MITOTE

¿No les ha pasado que cuando no se sienten cómodos en alguna circunstancia o en algún lugar no pueden cocinar? A mí me pasó y realmente es algo horrible.

Desde que empecé mi vida un poco nómada siempre que llegaba a un lugar lo primero que hacía era cocinar, esa actividad del ser humano primordial que realiza para alimentarse a sí mismo; con este ritual es que yo inauguraba y ponía mi esencia en un hogar.

Recuerdo perfecto la cocina del primer sitio en donde viví en Bacalar, tenía una pequeña parrilla eléctrica en donde hacía todo tipo de comida que a mí me gusta. Y es que realmente yo soy muy práctica y todo lo que tenga que ver con verduras es mi platillo favorito; así que en mi casa, al lado de la laguna, cociné desde mis desayunos de huevo a la mexicana hasta mis deliciosos esquites y pasta a la bolognesa.

Después me mudé a otra casa en el pueblo de Bacalar en donde tenía una cocina mucho más equipada y hacía más ceviches y aguachiles que otra cosa, pero al final, en mi querido Chemuyil, en donde también tenía una pequeña parrilla eléctrica cocinaba el pollo con verduras que tanto me gusta, la sopa de elote con poblano y, claro, siempre los huevos por la mañana; además las frutas era algo que nunca, nunca podía faltar, sobre todo la piña, sandía y mango que eran base fundamental de mi alimentación.

A pesar de que eran las cocinas más prácticas y sencillas fui tan, pero tan feliz en ellas cocinando y siempre gastando mis mañanas, tardes o noches; preparando lo que me hacía bien para mi salud, pero cuando llegué a mi departamento en Chicago esto cambió radicalmente.

Desde que lo vi me enamoré de la cocina, era súper grande y espaciosa, pero después, cuando conocí a mis

compañeras de apartamento, me limité a ir a lo indispensable a la cocina; de hecho era mejor ni estar ahí porque ellas mantenían desorganizado y sucio y, aunque teníamos lavadora de trastes, siempre era un caos, así que una de las partes más importantes del hogar se fue haciendo cada vez gris.

Dejé de hacerme mi café, mi té y mi desayuno; siempre trataba de no desayunar en casa y hacerlo fuera, y la comida también siempre la conseguía hecha, justo para no cocinar nada en casa; incluso dejé de prepararme bebidas deliciosas que solía hacerme o de tomarme un vino en la comodidad de mi casa.

Con estas circunstancias me di cuenta de lo importante que es vivir en un ambiente sano y amigable porque, a pesar de que las personas somos diferentes, siempre se puede llevar un hogar cordial; pero en este caso no fue posible, aunque nunca hubo otros problemas, simplemente no me sentía en casa, ese sitio en donde cocinas y quieres siempre estar.

Así que decidí que el siguiente paso que diera tendría que percatarme de que fuera un lugar sano en todos los sentidos, en donde cocinar fuera lo más importante y compartir también lo que de ahí sale, porque siempre recuerdo tanto a mi madre; y es que todo lo que ella cocina lo comparte con quien esté en ese momento, así se puede lograr conocer más a las personas y, sobre todo, mantenerlos cerca de tu corazón.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁNVino
e
cucina

Memoria y educación de los sentidos

Publicado el viernes 15 de julio de 2022

Para que los sentidos estén en forma hace falta entrenarlos lo cual es necesario a fin de que el degustador tenga en la memoria un gran número de recuerdos sensoriales diferentes. La degustación pone en juego a la memoria para la recepción la identificación y el juicio por comparación.

La atención acentúa la huella de la sensación y ayuda a memorizarla.

Es la experiencia lo que permite más tarde interpretar las sensaciones nuevas, degustar es servirse de la memoria y jugar con los recuerdos, la memoria reflexiona y rápidamente da la respuesta.

El enriquecimiento de nuestra memoria es un factor capital de la cultura de nuestros sentidos; la imaginación es un factor negativo en el proceso de degustación ya que suple en algunas ocasiones la carencia de memoria. A fuerza de degustar se crean hábitos; para saber apreciar un objeto es necesario saber interpretar correctamente lo que los otros sentidos perciben.

Cuando se degusta la materia se deben ver las sensaciones y formar una impresión. Este es medio seguro para evitar los errores debidos a los condicionamientos y a la autosugestión.

Es importante el eliminar las sensaciones parásitas que distraigan e impidan la concentración al momento de degustar. Muchas sensaciones se pierden por inexperiencia a poca atención.

La degustación condición indispensable a la hora de analizar la calidad de la materia, todavía mantiene sus incógnitas.

COMBINACIÓN DE SABORES

¿Qué es una especia?

Definido en el diccionario inglés de Oxford como una o varias sustancias aromáticas de origen vegetal, detenidas de las plantas tropicales, normalmente usadas como condimentos; las especias son productos aromáticos secos provenientes de raíces, cortezas, bulbos, semillas, vallas y otras frutas. La palabra especia deriva de la palabra en latín *species* que significa género y posteriormente producto o mercancía. La mayoría de las plantas importantes usadas con especias como son la canela, pimienta, jengi-

bre, clavos y nuez moscada; son nativos de los trópicos asiáticos. La cuenca mediterránea ha producido muchas semillas aromáticas como el coriandro, fenogreco, hinojo, amapola y mostaza. Las regiones más frías han contribuido con alcaravea y juniperos o enebros.

¿Qué hace una especia picante?

Las especias adquieren su olor característico de los constituyentes volátiles del material de la planta. Estos constituyentes del aroma son extraídos en vapor y están presentes en el ácido esencial (un término derivado de la palabra *quintaessencia*) destilado de la planta. Los ácidos volátiles son los principales responsables del sabor característico de una especia, aunque el principio picante (la sensación caliente que se produce en la boca por los constituyentes de especias como pimienta, chiles o jengibre); también contribuyen para dar sabor pueden descubrirse 4 sabores específicos en diferentes partes de la boca (dulce, ácido, salado y amargo); la potencia también puede reconocerse en el sabor, pero el resto del complejo de sabores de cualquier comida o bebida se distingue a través del olor.

Nuestro vocabulario para distinguir aroma y sabor es muy pobre; y casualmente se describen solo en términos de otros aromas y sabores, aromático y potente son los dos objetivos que la mayoría usa las especias, pero en una discusión acerca de diferentes especias el aroma y potencia necesitan ser definidas más específicamente para ser posible su comparación, por ejemplo: un grupo de especias tiene una nota diferente de anís, el eneldo, hinojo, anís, alcaravea, comino y anís estrella. Todas estas son miembros de la misma familia el elemento del anís en el eneldo es suave y sutil; en el hinojo es más claro y distinguido, el anís tiene un sabor dulzón y una nota picosa; el alcaravea el sabor el sabor de anís es más suave aunque el efecto global es tibio y ligeramente amargo; el comino es el menos poderoso del grupo y su tono de anís combina con otros constituyentes que le da un carácter picante e intenso; anís estrella tiene a menudo un aroma a anís que cualquiera de los otros; sus notas de dulzor y amargo y es muy licoroso. Solo una comparación saboreando cada uno de estos fijará las diferencias sutiles de los niveles de aroma y sabor.



NÚM. 23

SUPLEMENTO DE
hipócritalectorMARIO ALBERTO MEJÍA
DIRECTOR GENERALCLAUDIA CARRILLO MAYÉN
DIRECTORA EDITORIALBEATRIZ GÓMEZ
DIRECTORA ADMINISTRATIVAOSCAR COTE PÉREZ
DISEÑO EDITORIAL

Hipócrita Lector, diario de lunes a viernes.
Correo: edicion.hipocritalector@gmail.com
Editora responsable: Claudia Carrillo Mayén
Permisos Indautor, Licitud y Contenido: En trámite
Todos los materiales son responsabilidad exclusiva de quien los firma.