

De paso por el cielo

Introducción

«El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nación y época; puede combinarse con todos los demás placeres, y subsiste hasta lo último para consolarnos de la pérdida de los otros.»

Brillat-Savarin, *La fisiología del gusto*, 1825

Una comida abundante, una buena mesa y una buena compañía están presentes no solo en el imaginario de los paraísos terrenales, sino de la mayoría de los celestiales. Cocinar alimentos, comunicarnos por medio de la palabra y esa suerte de lúdico balbuceo que llamamos risa son las tres manifestaciones que definen y determinan el comportamiento humano.

Ocuparnos de la palabra y la risa nos llevaría por derroteros ajenos a nuestra humilde traza. Así que vamos a intentar hacer unas memorias del arte del estómago y sus anhelos. Desde las tabernas de Babilonia del segundo milenio a. de C., donde la primera tabernera, Siduri, nos deleita con unos dulces de extraordinaria juntura, a la vez que, con su discurso al legendario héroe Gilgamesh, pone de manifiesto el conocimiento de la naturaleza humana que puede adquirirse en una taberna. También sabremos de unas galletas confeccionadas con chufas y miel, cuya receta encontramos en la tumba tebana de Rekmire y consideradas tan exquisitas por los egipcios que las reservaban a los dioses. Descubriremos cómo los cocineros mesopotámicos, que gozaban de un gran prestigio social y del favor del rey, preparaban unas albóndigas en las que el cielo y la tierra se juntan para estremecer al paladar más exigente. Compartiremos cena con Heliogábalo y comprobaremos que la mesa establece entre los comensales una suerte de lazo que explica que, desde los tiempos de los sumerios, no se ha llevado a cabo ninguna decisión política importante



sin una comida de por medio. El cronista latino Tácito, en la Alta Edad Media, nos cuenta que las tribus germanas del norte solo se reúnen para deliberar en los banquetes, aunque dejan las decisiones importantes para el día siguiente, cuando ya «no están confusos».

Así, desde las oscuras riberas del Tigris, donde el hombre utiliza los regalos de la tierra para aunar en torno a un fuego, una mesa o una olla, gentes y deseos. Desde el primer pan, allá por el cuarto milenio a. de C., hasta los delirios culinarios de los cocineros de la corte de Felipe III, pasando por Apicio, los siete cocineros griegos, Arquestrato, Ruperto de Nola, Scappi, Montiño, Carême, Claudio Gelée, Brillat-Savarin y tantas mujeres y hombres anónimos que repitieron saberes manuscritos a la luz de tenues velas en mundos pasados. Madres e hijas transcribiendo recetarios heredados, compartiendo aquellas notas de las abuelas con tintes casi místicos; recetas conservadas celosamente en tablillas de arcilla, papiros, legajos o cueros que crecen y crecen a medida que se disfrutan y se afinan; gustos cambiantes que dibujan clanes y pueblos como ninguna otra manifestación humana. Fueron muchos los que consiguieron con su arte, su empeño, su imaginación, su maestría y su paciencia que la cocina en el siglo XXI nos transporte a alguno de los cielos que, aunque solo sea de paso, nos merecemos.

ÁNGELES DÍAZ SIMÓN