

Comida, placer y unión

En época navideña es habitual que la familia y los amigos se reúnan a disfrutar de un buen plato de comida, y pese a que la economía no ayude para gozar de la abundancia de otrora, seguramente el ingenio del venezolano saldrá a flote una vez más para no perder la tradición.

Al respecto, Laura Esquivel afirma en el texto “Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina” (1998) que “uno es lo que come, con quién lo come y cómo lo come”, aseveración que comparto, ya que el pollo del almuerzo y la ensalada no saben igual cuando los consumes solo a cuando los ingieres en buena compañía y con una agradable conversación de sobremesa. Igualmente, una sencilla arepa rellena con queso puede variar de sabor en función de la calidad amorosa con la que se amase. Y es que el cocinar –además de un arte- es una forma de lenguaje que contribuye a armonizar y nutrir las relaciones y almas humanas.

Gran parte de nuestra vida la pasamos comiendo, actividad que nos permite vincularnos con nuestros semejantes. En relación a esto, Brillat-savarin en su texto “Fisiología del gusto” (1975), plantea: “Generalmente encontramos reunidas en torno a una misma mesa a todas las modificaciones que la extremada sociabilidad ha introducido entre nosotros: el amor, la amistad, los negocios, las especulaciones, el poderío, las peticiones, la solicitud de protección, la ambición, la intriga...” por lo que alrededor de los alimentos confluyen diversas emociones e intenciones humanas.

Asimismo, el acto de cocinar implica una mezcla de olores, sabores y sonidos que demuestra las destrezas creativas de quien lo ejecuta y que en consecuencia, se transmiten a quienes tienen el placer de degustar el producto final, ayudándolos a formar su carácter, personalidad y visión del mundo. “Los compuestos biológicos de lo que comemos penetran el ADN de nuestras células y lo impregnan de

los sabores más
íntimos. Se cuelan hasta el último rincón del inconsciente, allí
donde se
anidan los recuerdos y se acurrucan para siempre en la memoria",
asegura la mexicana
Esquivel. Tal vez eso explique que donde quiera que vaya
asociaré la Navidad
con la música de María Teresa Chacín, de Aldemaro Romero, María
Marta Serralima
y de la Trova Cubana, junto con el olor a malagueta y clavito
que bañaba el
lomo negro y pernil que preparaba mi progenitora.

Si en algún lugar observo un
montón de arepas calientes cubiertas con un pañito dentro de una
pequeña cesta,
indudablemente me remontaré a mi niñez en casa de la abuela
Barbarita. Cuando
estoy en mi tierra, disfruto de la cocina materna, que
amorosamente me complacía
con unos deliciosos bollitos pelones, una torta de plátano, un
pastel de papas
o una macarronada. Hasta los panes rellenos, los huevos en sus
distintas
presentaciones y la avena, saben mejor que los que pueda comer
en cualquier
restaurante. De la misma forma, resulta imposible olvidar las
cenas dominicales
de mi papá, con sus pancitos morochos y hasta tumbarranchos de
vez en cuando;
sabores que permanecen indelebles en la memoria.

Ya lo
afirmé con anterioridad, la comida contiene una inmensa carga
afectiva, por lo
que el cocinar puede convertirse por sí mismo en una forma de
lenguaje. Varias
horas de nuestras vidas estamos sentados en torno a una mesa,
compartiendo
alimentos con amigos, familiares, e incluso desconocidos, para
celebrar la
alegría, cerrar negocios o simplemente enterarnos de los últimos
acontecimientos de la cuadra. Una conversación se vuelve más
fluida con un
cafecito humeante, las penas desaparecen en una inmensa torta de
chocolate y la
calma regresa luego de una sopa calentita. El afecto, la

hermandad y hasta el deseo, se manifiestan en un plato de comida, donde quien lo prepara, vuelca no sólo sus habilidades y conocimientos en el arte culinario, sino también siglos de historia y años de cariño levantados bloque a bloque.

Roland Barthes afirma que la comida provoca un deleite interno que nos baña de vitalidad y suprema felicidad. Planteamiento que refuerza Brillat-savarin en su texto "Fisiología del gusto" (1975), al señalar: "En efecto, después de una comida bien entendida, el cuerpo y el alma gozan de un bienestar singular. En cuanto al físico, al mismo tiempo que se refresca el cerebro, se anima el semblante, se aviva el color, brillan los ojos, un dulce calor se extiende por todos los miembros. En cuanto a la moral, se agudiza el ingenio, se calienta la imaginación, nacen y circulan las ocurrencias".

Sin duda alguna, el poder alimentarnos es todo un goce, mismo placer que nos provoca el decirle a la persona amada pues eso, que la amamos. Barthes indica que "comer, hablar, cantar (¿habría que añadir: besar?) son operaciones que tienen como origen el mismo lugar del cuerpo: si se corta la lengua, ya no hay gusto ni palabra", estableciendo así un vínculo entre lenguaje, gastronomía y amor. En este sentido, expertos en sexología recomiendan que aquellas parejas que deseen mejorar sus relaciones, utilicen los alimentos como recursos para despertar el deseo sexual y estimular el erotismo.

Isabel Allende explica en el libro "Afrodita" (1997) que "algunos afrodisíacos funcionan por analogía, como las ostras en forma de vulva o el espárrago de falo; otros por asociación, porque nos recuerdan algo erótico; también por sugestión, porque

creemos que al comer
el órgano vital de otro animal –y en algunos casos de otro ser humano, como
sucede con los antropófagos- adquirimos su fuerza... Los afrodisíacos son el puente entre la gula y la lujuria.”

Con envidiable desparpajo, la escritora chilena confiesa: “el placer carnal más intenso, gozado sin apuro en una cama desordenada y clandestina, combinación perfecta de caricias, risa y juegos de la mente, tiene gusto a baguette, prosciutto, queso francés y vino del Rhin. Con cualquiera de estos tesoros de la cocina surge ante mí un hombre en particular, un antiguo amante que vuelve persistente, como un fantasma querido, a poner cierta luz traviesa en mi edad madura. Ese pan con jamón y queso me devuelve el olor de nuestros abrazos y ese vino alemán, el sabor de su boca”.

Los especialistas aseguran que el mejor afrodisíaco es el cerebro –y yo agrego: la piel, la mirada y el olor- pero qué oportuno es acompañar esos momentos con un delicioso chocolate, capaz de provocar orgasmos sólo con su aroma. Muchos son los autores que han escrito acerca de la relación entre el placer y el sentido del gusto; corresponde a cada uno redactar su propia historia del goce de los alimentos, no importa si son relatos inocentes de la infancia, imágenes endulzadas con romanticismo o aventuras condimentadas con picardía, complicidad y un toque de canela; lo relevante es plasmarlas en papel, porque quien escribe vive, al igual que quien come recibe amor y quien cocina, ama. ¡Nos seguimos leyendo!

anachavez28@yahoo.es