

La Gastronomía y las Ciencias Morales y Políticas

por el Académico de número

EXCMO. Sr. CONDE DE MOTRICO (1)

Señores Académicos: Entre las grandes cuestiones filosóficas que atañen a las ciencias morales y a las ciencias políticas, pocas hay tan importantes como la alimentación del hombre. El “homo faber” necesita comer, por lo menos, una vez al día, para nutrir el equilibrio calórico que su metabolismo altera y transforma de un modo continuo. El alimento ha sido, de alguna forma, no sólo el origen de la evolución biológica, sino también, el motor de la historia, que puede dividirse, en orden a sus grandes épocas, en la etapa en que el hombre se alimentaba de los frutos raíces; en el capítulo de la humanidad carnívora; en el período en que descubre las ventajas de la cocción de la carne, combinando la caza con el fuego; en el comienzo de las culturas de los cereales con la agricultura sedentaria y en fin, en la entrada de la época civilizada y compleja, con el pluralismo de los alimentos y el descubrimiento de las fermentaciones naturales, origen de las bebidas alcohólicas.

El hambre y la búsqueda de los diversos alimentos han sido una de las raíces del progreso y también de la dispersión de la raza humana a través de los continentes; así como de guerras, exploraciones, aventuras y revoluciones. “Tripas llevan piés”, decía Sancho Panza, y aun puede añadirse que el apetito insatisfecho no lleva piés, sino alas. Este preámbulo mío quiere llevarnos a la convicción de que siendo tan importante el alimentarse, debe ser menos decisivo cuanto atañe a este capítulo, es decir, al arte, la ciencia, la moral y la política de la gastronomía.

(1) Brindis pronunciado en la Comida de los Srs. Académicos (19-IV-1977)

Primero el arte. Convertir en arte una necesidad es algo sólo conferido a la especie humana como raro privilegio. Los animales se alimentan. El hombre, come. Comer bien es un arte. No sólo consiste en comer bien y saciar el apetito, sino en combinar sabiamente los manjares y las bebidas de tal suerte que se complementen en el sabor, en la temperatura, en el orden de sucesión, en los colores diversos y en la duración del acto. La ambientación es también factor importante y, quizás más decisivo todavía, el de la conversación entre los comensales. No tiene, en cambio, importancia la complejidad de los platos, ni la sofisticación de su preparación. Un huevo frito con chorizo puede ser un paradigma de ejemplaridad culinaria, o una tortilla con patatas, o una langosta cocida recién pescada. De Curnonsky se cuenta que en cierta ocasión comía con amigos gastronomos en un restaurante de París de no demasiado relieve, pero cuya dueña había sido famosa cocinera en casa del duque de Morny. Después de varios platos, Curnonsky preguntó qué iba a cenar la propia cocinera esa noche. Le respondieron que unas judías verdes, simplemente. Curnonsky se las pidió cortesmente. Después de probarlas, declaró solemnemente que era la perfección gastronómica misma, superior a todos los platos de la nutrida lista. Eso es el arte; lo que tiene condicionamientos rigurosos en cuanto al tema; y tal bodegón de Zurbarán con manzanas, verduras y loza contiene el mismo grado de magia estética que las Lanzas de Velázquez, o la familia de Carlos IV, de Goya, grandes alardes de escenografía y repostería culinaria o histórica, por ejemplo.

Y después, la ciencia. Ahora, gracias a la dietética y a la Medicina preventiva, conocemos muchos secretos de la gastronomía que nos eran vedados o mal explicados antaño. La higiene nutritiva ha modificado trascendentalmente los hábitos de comer y de beber de la humanidad más progresiva en los últimos cincuenta años. Se come menos; se alimenta uno mejor; la estética ha proscrito los cánones de la mujer gorda, y Rubens ha sido vencido por Modigliani en el ideal femenino. La gastronomía se ha ido adaptando a esas nuevas coordenadas de las exigencias filosóficas y recreado un nuevo sistema que contiene a un tiempo elementos moderadores y formas brillantes de imaginación para el cliente sometido a régimen. El

maestro de cocineros franceses Alain Chapel, dueño del célebre restaurante “La Mère Charles”, cerca de Lyon, declaraba hace poco a los periodistas que ningún gran “Cheff” moderno podía ignorar las reglas de la Medicina preventiva en los programas que ofrecía a la clientela y que ello formaba parte del repertorio indispensable de cualquier cocina de cierto rango y calidad.

¿Hay una moral en gastronomía?. Si la moral atañe a la condición de las acciones humanas en orden a su bondad o malicia, es evidente la irrevocable adscripción de una buena comida a las acciones intrínsecamente buenas en sí mismas. La invitación a comer juntos es una proposición generalmente encaminada a subrayar comunicación y amistad en torno a platos y bebidas en común. Pero, además, ¿no es una acción meritoria enseñar al prójimo los secretos de la gastronomía de su propio país, la puesta en valor de los alimentos desconocidos o de los condimentos inéditos, la degustación de los vinos indígenas, olvidados, pero deliciosamente embocados y de fino cuerpo; la necesidad de abandonar costumbres de antaño en materia gastronómica y de alimentarse de borbrios indigeribles del pasado, capaces de entumecer el espíritu y destrozar el cuerpo?. Enseñar a comer bien es un acto de misericordia y, por consiguiente, una acción moral de primer orden.

¿Y la política en la gastronomía?. ¿Cómo ignorar esa estrecha y antiquísima relación entre esas dos ciencias?. Casi todos los gobiernos se forjaron en torno a comidas previas; casi todos los partidos nacieron de ágapes y almuerzos preparatorios; casi todos los actos electorales y políticos empiezan o acaban en torno a mesas numerosas; muchas revoluciones, guerras, alzamientos, crisis, coaliciones, nacieron de innumerables comidas, almuerzos, cenas o desayunos (que ahora se llaman no sé por qué, de “trabajo”), pero que sirvieron para deshacer, proyectar, concluir o prepararlos.

La misma condición de los platos gastronómicos revela una analogía simbólica con la semántica política. Veamos algunos ejemplos: el cocido español ha sido comparado con un gobierno de coalición de derechas: los garbanzos representarían la minoría agraria conservadora y católica. La carne del cocido, la derecha de los intereses; el hueso, el Ministro de Hacienda; el caldo, los altos fun-

cionarios, y el resto de los ministros, la berza. Otros han encontrado en la paella el secreto de la coalición ambivalente del centro. Centro derecha o centro izquierda, según los ingredientes sean la carne o el pescado, combinados con el arroz centrista granulado. Se ha dicho que la ternera es de derechas; el cordero de izquierdas. y el buey, liberal. En mi tierra, el bacalao, milagro de la resurrección culinaria de un pescado reseco incomedible, tiene tres versiones: a la vizcaína, rojo, con pimentón y tomate; al pil-pil, blanco: con aceite y ajo solamente, y en salsa verde, con patatas y perejil. Pero, si os fijáis bien, el rojo, el verde y el blanco son los colores de la “ikurriña”, de lo que parecía deducirse que el bacalao es un mito inventado por el nacionalismo vasco. El ajo-arriero, es por su bizarría y pegada, un símbolo del requeté. Y así podríamos seguir por las regiones ... hasta acabar en la repostería. Hace poco leía yo una historia bellísima sobre la hija de don Juan de Austria, Ana de Jesús, grande y secreto amor del pastelero Madrigal, aquel misterioso personaje que pretendía ser el Rey don Sebastián, el “Encoberto”, el desaparecido de Larache, sobrino de Felipe II. Y registran las crónicas el furor del Rey de que hubiesen tomado por Rey a un pastelero. ¡Qué escándalo!. Pero bien mirado, ¿un buen Rey no es precisamente un gran pastelero en la política de su Reino?. ¿No es lo más parecido a la opinión pública de una nación, un horno, un horno de confitero, que unas veces está para bollos y otras no lo está, en modo alguno?.

Y así podríamos seguir en este disparate analógico y simbólico, buscando semejanzas entre lo que se come y lo que se vive, que todo es vida, en suma.

Pero yo he agotado mi tiempo y vosotros vuestra generosa paciencia.

He dicho.