

Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

3.7 LOS PRIMEROS CULTIVOS: LOS CEREALES Y LA VID

Las primeras especies vegetales fueron las más inmediatas al hombre, las que estaban más a mano, pero otras fueron llevadas lentamente por las anónimas y lentas emigraciones generalmente de Este a Oeste. Parece ser que las formas modernas del trigo, de la cebada y del mijo provienen de Asia Menor, de Armenia y de Siria.

En cuanto a la viña, es un cultivo muy discutido: los franceses afirman que este arbusto ya existía salvaje en las Galias y que los galos lo cultivaron desde tiempos muy antiguos. El hecho es que la agricultura proporcionó una enorme cantidad de alimentos diferentes. El polaco A. Maurizio, en su importante «Historia de la alimentación vegetal» (París, 1932), observa que el hombre supo muy pronto cultivar y que «después del principio de la historia escrita, ninguna planta alimenticia de utilidad general se ha añadido a la lista de las antiguamente usadas». Se exceptúan de esta lista, como es natural, las venidas del Nuevo Mundo en los siglos XV y XVI (Peredo 1991).

Hemos de señalar, sin embargo, que en lo que se refiere a la Prehistoria, la obra de Maurizio se basa en los trabajos del célebre botánico francés Augustin Pyrame de Candolle (1778-1841), que en 1828 publicó su «Colección de memorias para servir a la historia del reino vegetal», trabajo que, a pesar de su antigüedad, resulta válido en la mayoría de aspectos (Peredo 1991).

No me voy a referir aquí a los vegetales que el hombre podía recolectar para su alimento de la naturaleza, sino a aquellos que cultivó (un ejemplo de un vegetal que pudo nutrir al hombre en diversos períodos y en diversos lugares de Europa, pero que no fue cultivado hasta el siglo XIII, es el de las espinacas).

Desde el punto de vista de alimentación en las épocas prehistóricas, se cultivaba la avena (*Avena sativa*); la col, en su variedad de Brassica olerácea, cuyos vestigios se han encontrado en palafitos de la Edad de Bronce; la higuera, en diversos lugares de Europa; el haba (*Fava vulgaris*); el trigo, que se halla en sepulturas egipcias miles de años antes de Jesucristo; la lenteja (*Ervum Lens*), que se encuentra en palafitos de la Edad de Bronce; el mijo común (*Panicum viliaceum*), que se encuentra en el sur de Europa, en Egipto y en los palafitos de Suiza y de Italia.

La cebada (*Hordeum disticum*); el guisante (*Pisum sativum*), del que existen restos en palafitos de la Edad de Bronce e incluso de la Edad de Piedra, y finalmente la vid (*Vitus vinifera*), de la cual se han hallado signos en los restos lacustres de Castiore, cerca de Palma. Hay indicios de que se cultivaban o, por lo



Academia de Gastronomía Salvadoreña Enseñamos con pasión

menos, se comían los frutos del manzano (*Pirus malus*), el peral (*Prunus communis*). El ciruelo (*Prunus insitia*). La higüera (*Ficus carica*) y el cerezo en la variedad que Linneo llamada *Prunus avium*.

La mayoría de estos vegetales se tomaban en estado natural aunque ya se conocen sopas o decocciones dulces cocidas obtenidas por ebullición por medio de piedras incandescentes. El primer cereal hervido fue seguramente el mijo el primer panificado, desde luego, el trigo, aunque tanto estos cereales como lo demás que hemos citado pudieron servir como alimento también, sobre todo cocidos. No olvidemos que las sopas de trigo existen todavía hoy en cocinas tan diversas como la manchega o la prusiana en Alemania (Peredo 1991).

En Oriente Medio se cultivaban, desde cuatro mil años antes de Jesucristo, el almendro (*Amygdalus communis*), el granado (*Púnica granatum*), el garbanzo (*Cier arietinum*), la cebolla (*Atium cepa*) el olivo (*Olea europea*), el dátil (*Phoenh dactylifera*), amén de los cultivos ya conocidos en Europa como la viña, la lenteja, el haba, el trigo y el mijo (Peredo 1991).

3.8 LA DOMESTICACIÓN DE LOS ANIMALES

Aún más difíciles que las aprecio dones de la botánica itinerante resultan los datos concretos sobre domesticación de animales. Como hemos señalado el perro se encuentra, desde muy antiguo, al lado del hombre; los bovinos, la cabra, la oveja, el cerdo y el asno parecía que fueron domesticados en Oriente probablemente fue en las tierras del delta del Nilo donde se inició la ganadería de manera sistemática. Este problema de domesticación es un misterio bastante complejo. Pero de todos modos, si no; fijamos en Egipto que en este caso; el que más documentos históricos presenta, hemos de decir que cuatro mil años antes de Jesucristo los detritus que quedan en los pueblos nos prueban que disponían de perros, cabras, cerdos, ovejas, bueyes y vacas como los tienen hoy: paradójicamente los únicos animales que no están representados y que en la actualidad son tan comunes como fueron los gallos y los camellos. El volátil que aparece primero es el pato y la oca En Egipto, en la época de las pirámides, de tres mil ochocientos a dos mil cuatrocientos años antes de Jesucristo, parece ser que la selección de las especies domésticas no estaba acabada; para mejor decirlo, era mucho más amplio el concepto de animal doméstico que ahora: encontramos que van a mataderos rituales bueyes, gacelas, antílopes, rebecos, búfalos e incluso un detalle un tanto repugnante hienas que, según un antiguo texto, eran comidas después de ser engordadas a conciencia. Esto demuestra que tanto en el mundo zoológico como el botánico el hombre, más que ampliar la gama de sus alimentos, la ha limitado, aunque desde luego ha inventado infinitos sistemas de engordar los animales, de aderezar sus carnes para hacerlas más exquisitas (Peredo 1991).

Nos hemos de detener un momento en el cerdo porque este animal fue uno de los primeros domesticados y este hecho sucedió en muchas regiones simultáneamente. La convivencia del hombre y el cerdo va ligada con el sedentarismo y la agricultura evolucionada y el hombre se dio cuenta muy pronto de las ventajas de este animal doméstico que puede



Academia de Gastronomía Salvadoreña Enseñamos con pasión

proporcionar gran cantidad de carne y grasa para conservar y piel que puede ser curtida y se puede criar en espacios muy pequeños prácticamente en el ámbito familiar. Por lo tanto nos encontramos que este animal fue domesticado de una manera instintiva en todo el mundo antiguo: en China, en Asia, en Egipto, en África y en Europa muy pronto a través de la Grecia arcaica. De hecho imaginamos que el tabú contra el cerdo propio de los países semíticos y también, hasta cierto punto, del Egipto antiguo no es tan remoto como se quiere pensar ni mucho menos es instintivo. El cerdo en el Egipto de las primeras dinastías era comido normalmente y con el natural regodeo (Peredo 1991).

3.9 LA COCINA EGIPCIA

Es muy difícil resumir una cocina como la egipcia, antigua civilización que duró tantos siglos. Si nos limitáramos a contemplar el impresionante menú funerario que los egipcios del Antiguo Imperio hacían figurar en sus mastabas, con las mesas llenas de vituallas, creeríamos que la comida era pantagruélica y que el vino y la cerveza corrían como alegres ríos en estos banquetes rituales. Pero no obstante, lo que conocemos de la vida cotidiana nos hace creer que el egipcio medio y no digamos el campesino, como el fellah de hoy, vivía con muy escasas mantenencias: pan, algunas legumbres, un poco de cerveza y las cebollas, que triunfan en toda la cocina egipcia. Por otra parte tenemos noticia de los períodos de hambre fabulosos que se producían, que restringían la alimentación a lo mínimo. Y, no obstante, Egipto era riquísimo en producción agrícola. Es la primera gran potencia económica de la historia. Igualmente fueron de los primeros en domesticar de una manera sistemática a los animales no sólo para el trabajo sino para la alimentación (Peredo 1991).

La agricultura del delta proporcionaba la alimentación cotidiana. Al lado de las lentejas, que fueron famosas durante toda la Antigüedad y que se exportaron más tarde a Grecia y a Roma, comían otras muchas legumbres, hortalizas y frutos. También se consumían los tallos tiernos del papiro y las raíces y los bulbos del lotus, costumbre que continúa todavía en Oriente (Peredo 1991).

En cuanto a los animales domésticos se conocía la cría de palomos, de pintadas, de perdices y de codornices. En cambio la gallina, originaria de Oriente, apareció muy tardíamente. Tampoco los egipcios fueron muy partidarios de los productos lácteos.

No se ha encontrado ningún documento sobre la fabricación de quesos, por lo menos antes de la ocupación romana. Se ve muy a menudo representadas en papiros y bajorrelieves personas ordeñando, pero el mismo escaso desarrollo de las glándulas mamarias de los animales demuestra que no habían sabido desarrollar la producción de la leche y los órganos de lactancia ni en la vaca ni en la cabra, ni en la oveja (Peredo 1991).

Las clases acomodadas, los funcionarios y los aristócratas comían, como hemos señalado, abundantemente: bueyes y terneras, cabras, ovejas, cerdos, ocas y pichones aparecían en las mesas, pero como Egipto era un país cálido muchas de estas carnes, la del buey por ejemplo, exigían un consumo rápido. Y esto sólo puede hacerse en un mundo



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

económicamente muy opulento. Como hoy sucede en el propio Egipto, la carne era, pues, una comida de fiesta y no entraba en los menús cotidianos (Peredo 1991).

En cambio la pesca parece haber sido muy practicada intensamente, haber alimentado la población de las zonas fluviales y costeras y haber sido comida salada y disecada. La caza. Que conoció tanto esplendor en precedido de varias copas de vino aperitivo y seguido de otras de un viejo Madera; un rodaballo con salsa de alcaparras, filete de buey, una pierna de cordero guisada, pulardas al espetón, lengua de ternera con su jugo. Sorbetes al marrasquino, pollos asados, tortas, cremas y pastelería, todo ello regado con seis botellas de viejo Borgoña por cabeza (Peredo 1991).

De media noche a las seis de la madrugada el segundo acto: una o varias tazas de té, sopa de tortuga, seis pollos al curry, salmón, un costillar de corzo con salsa a la pimienta, filetes de lenguado con salsa de trufas, alcachofas a la pimienta verde de lava. Sorbetes al ron seguidos de una "grouse" escocesa al whisky, "puddings" flameados, pastelería inglesa fuertemente especiada. Todo ello acompañado de tres botellas de viejo Burdeos y tres de Borgoña (Peredo 1991).

«Venía al fin el tercer acto, de la madrugada al mediodía del domingo. Una sopa de cebolla bien gratinada y pimentada y una gran cantidad de pasteles no azucarados para beberse cuatro botellas de champaña cada comensal. Luego se pasaba al café con un acompañamiento de alcoholes: una botella entera de coñac, de ron o de kirsh. ¡Valientes estómagos estos doce estómagos!»

Nos resistiríamos a creerlo si esta página no hubiese sido publicada en pleno funcionamiento del épico club, con sus miembros vivos y el restaurante abierto (Peredo 1991).

3.10 LOS GRANDES RECETARIOS

En el transcurso del siglo XIX se suceden los grandes - recetas. El principal es quizás el de Jules Gouffé (1807-1877). Su padre era pastelero y Jules empezó en plena adolescencia a ejercer el oficio; bien pronto se vio que era un verdadero maestro en los pasteles montados. Fue discípulo de Antonin Carême, de quien heredó el orgullo y su estilo pomposo, minucioso como un científico, cocinaba como si estuviera preparando fórmulas químicas y se alababa de haber trabajado «con la vista puesta en el reloj y una balanza en la mano».

De 1840 a 1855 Gouffé rigió un restaurante que tuvo un gran éxito en el Faubourg Saint-Honoré. Luego fue cocinero de Napoleón III y más tarde, en 1867, entró de «chef» en el célebre «Jockey Club», reputado por su exigente cocina. Fue entonces cuando publicó la primera edición de su «Libro de cocina», cuya traducción al castellano fue la Biblia de la alta cocina en el siglo pasado y que es uno de los clásicos de la mesa del siglo XIX. Más tarde publicó tres obras más: sobre pastelería, otra sobre conservas y finalmente, poco antes de su muerte, un libro sobre sopas y potajes (Peredo 1991).

Jules Gouffé practicaba una cocina muy historiada, maquillada y excesivamente decorativa. Su gusto por la ornamentación y su predilección por los platos montados le hacen poco aconsejable en la actualidad. Sólo como homenaje retrospectivo a una cocina que fue, se



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

puede intentar elaborar sus grandes recetas que, en los platos ceremoniales y solemnes, alcanzan precios inasequibles (Peredo 1991).

Otro gran clásico no menos ornamental fue Urbain Dubois, quien durante veinte años fue cocinero del príncipe Orloff en Rusia. A su regreso en 1870 escribió dos libros que todavía hoy son autoridades en ciertos aspectos: «Cuisine classique» y «Cuisine artistique». Dubois es uno de los maestros de la cocina montada, refinada y copiosa. Hoseph Favre, en su enorme obra enciclopédica publicada primero en fascículos que no son tan sólo cosa de hoy, de 1884 a 1895, «Dictionnaire universel de cuisine et de hygiène alimentaire», recogió toda la sapiencia técnica y epicúrea del siglo xix (Peredo 1991).

Un año antes de morir, en 1902, publicó su obra en dos volúmenes, corregida y aumentada al lado de estos maestros de un riguroso didactismo, están los recetarios de los grandes escritores gastronómicos. En el siglo XIX, desde Brillat-Savarin hasta Charles Monselet, desde Grimod de la Reynière a Alexandre Dumas, padre, la gastronomía pasó a ser una de las nuevas especialidades literarias. Noticias históricas, anécdotas literarias, recetas a veces fabulosas se suceden en libros y artículos periodísticos, en poemas y diccionarios (Peredo 1991).

El verdadero sucesor de Grimod de la Reynière, en gracia y estilo, fue el bretón Charles Monselet. Fue un escritor plenamente gastronómico y su estilo, resulta, aún hoy, vivo y natural, refinado. Fue asimismo un poeta apreciable y editó un célebre diario gastronómico titulado «Le Gourmet». Monselet es autor de versos inolvidables entre los cuales destaca el dedicado al cerdo, animal básico en la cocina, al cual Grimod de la Reynière llamaba «animal enciclopédico».

Sin embargo, si bien Monselet sabía escribir admirablemente sobre cocina, parece ser que no tuvo el paladar demasiado refinado ni el olfato lo suficientemente sutil. Aurelien Scholl contó, después de muerto Monselet, una terrible mixtificación de la que había sido objeto por parte de Eugène Chavette, que le invitó en su célebre restaurante de París, «Brebant». Le ofreció un soberbio menú: sopa de nidos de golondrina, lubina, costillas de corzo con salsa picante, urogallo relleno de aceitunas. Tres vinos escoltaban este soberbio menú: el renano johannisberg, el borgoñón Clos de Vougeot y el bórdeles Château Larose. Monselet se extasió con todo y cantó las particularidades de cada uno de los manjares y de los vinos. Pero al fin de la comida se descubrió un cruel engaño (Peredo 1991).

Los nidos de salangana no eran otra cosa que un caldo vulgar y empobrecido en el que sobrenadaban unos tristes y coriáceos fideos. La lubina no era más que un bacalao fresco en el que se había puesto como espina un doble peine muy fino que fue mostrado como pieza de convicción; las costillas de corzo eran de lechal marinadas en bitter; el urogallo jay del pobre Monselet era un pavipollo bañado en absenta. La botella de Clos de Vougeot era un vino cualquiera, tinto, desde luego, al que se había echado una cucharadita de coñac y una flor de violeta para darle aroma. Con el burdeos se había hecho una falsificación parecida y el johannisberg no era otra cosa que un vulgar Chablis al que se le había añadido un poco de esencia de timol (Peredo 1991).



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

Anonadado, Monselet pidió que se mantuviera el secreto y aquellos anfitriones crueles tuvieron por lo menos la generosidad de no decirlo hasta ya muerto el poeta, que falleció en 1888. Este colosal fraude demuestra hasta qué punto puede obrar la sugestión en cuestiones de paladar y olfato cuando éstos no son excepcionales y debidamente analíticos (Peredo 1991).

Sea como fuere, Monselet era un hombre encantador y creó un lenguaje gastronómico de una extraordinaria gracia y precisión. Fue muy querido por todo el mundo. Víctor Hugo (otro hombre de apetito monstruoso y de estómago tan corrosivo que podía comerse las langostas con su caparazón, según los hermanos Goncourt)

Sin Monselet la comida podía no valer nada y, a pesar de sus fallos, sin él la gastronomía francesa hubiera sido mucho menos interesante, pues le infundió una excelente, una muy bondadosa dosis de poesía (Peredo 1991).

3.11 EL ORONDO BARÓN BRISSE

Entre los escritores del Segundo Imperio que se dedican a escribir sobre las glorias y los fastos de la gastronomía, tan importante en la vida social de aquel tiempo, está el célebre «Barón Brisse».

Este considerable personaje no era ciertamente barón, sino un periodista provenzal nacido en Gómenos, cerca de Marsella, en 1803, y que falleció, ya finado el Segundo Imperio, en 1876. Se llamaba Ildefonse-Léon Brisse. De muy joven preparó e hizo oposiciones para seguir una carrera civil los servicios forestales, pero parece ser que un lance de honor le hizo abandonar su cargo e ir a ganarse la vida a París. Ildefonse-Léon Brisse manejaba bien la pluma y, por otra parte, le aguzaba un apetito descomunal (Peredo 1991).

3.12 MAESTROS DEL ARTE CULINARIO

De Adán, nuestro padre común, cuenta la Biblia que comía los manjares crudos: por lo tanto, si bien fue el primer hombre, no fue desde luego el primer cocinero, la costilla que tenía de reserva, como se sabe, no la llegó a emplear para placeres culinarios, cosa que hasta hoy día ningún hombre serio ha lamentado. Tampoco el hecho de que irreflexivamente mordiera la ominosa manzana nos permite suponerle un presunto cocinero. Partiendo de la tesis del físico irlandés Graves, según la cual el hombre es un "animal culinario" se podría llegar a la conclusión de que, en rigor, Adán no fue el primer hombre "de verdad", sino que este honroso lugar le corresponde al desconocido ser que empezó guisando sus alimentos (Peredo 1991).

Por motivos bien patentes no podemos seguir la actividad culinaria del hombre hasta los tiempos primitivos. Sin embargo, es interesante constatar el jalón, un tanto impreciso, que algunos escritores gastronómicos marcan en la mitología griega, diciendo que Kaámoy, o Cadmo, hermano de Europa, debe ser considerado como el fundador de la profesión y pagano patrón del gremio de cocineros. Las escasas citas antiguas respecto a los cocineros se las debemos casi exclusivamente al retür griego Ateneo, quien en sus Deipnosophistai los festines de los sabios nos cuenta muchas cosas graciosas. Los griegos, hasta los esplendrosos días de Pendes, no solicitaron el favor de la diosa Gasterea (Peredo 1991).



Academia de Gastronomía Salvadoreña Enseñamos con pasión

La verdad es que entonces los cocineros de profesión eran tan arrogantes y presumidos que se convirtieron en una pequeña plaga del estado, y numerosos escritores de comedias utilizan su mala conducta como blanco predilecto de su mordaz ironía, es característico el proverbio ático de aquella época: "Cuando el cocinero comete una falta, el flautista recibe los palos".

Ateneo nos transmite los nombres de una serie de cocineros que dieron fama a su nombre, sea por la invención de un plato delicado o por la publicación de algún libro de cocina. Sobre tales libros, el benévolo lector hallará un capítulo especial en esta obra (Peredo 1991).

En toda la historia de la humanidad culta se han pronunciado y escrito no pocos discursos, unos en alabanza y otros en vituperio de la grey cocineril. Esto no tiene nada de particular, sobre todo si se piensa que toda nuestra vida está dominada por el deseo más o menos inconfesado de proporcionarnos una buena comida. Desde el primer grito del recién nacido que reclama la leche materna, hasta el último suspiro del moribundo que solicita unas gotas de líquido para refrescar sus labios secos, el hombre siempre está bajo el dominio de la gastronomía. Ningún deseo es tan fuerte en el hombre como el de comer y beber. Ni siquiera el del amor (Peredo 1991).

La más armoniosa unión conyugal corre peligro cuando escasea la comida. "Donde no hay harina, todo es mohína", dice el refrán castellano, y significativa es la frase que se atribuye a Luis XV: "Dadme de comer, y os haré una buena política" (Peredo 1991).

Es evidente que en tiempos del Imperio romano, hubo también buenos maestros de cocina. Pero tampoco de dicha época, con ser ya más próxima, tenemos demasiadas noticias concretas. Apicio, a quien se recuerda frecuentemente por sus citas gastronómicas, no era un cocinero, sino un fino gourmet con talento literario, Y lo mismo Petronio, el arbiter elegantiarum de la corte de Nerón, quien pensó en blandir el cucharón para ganarse la vida (Peredo 1991).

En un elegante libro de cocina, ya de la Edad Media, Marcos Rumpoldt nos ofrece una descripción bastante cruda de lo que se podía esperar de un buen "cocinero palatino": "Un cocinero de palacio, en quien puedan depositar su confianza príncipes y magnates, no tiene menos importancia que los restantes servidores, por encumbrados que estén". Por ello el cocinero de palacio debe ser un hombre de gran honradez, buena presencia, sincero, fiel, sano, limpio, aplicado, amable y muy entendido y ejercitado en el arte de la cocina, ya que su oficio no es tan excelso como difícil. Por ello debe ser agradable, bondadoso, complaciente, modesto, dulce y temeroso de Dios, en todos sus actos y gestos, y con toda su fidelidad, aplicación y temor de Dios, en todas sus manifestaciones, debe agradar tanto el corazón y el ánimo de su señor, que sepa granjearse siempre su gracia y favor (Peredo 1991).

Ningún señor aceptará ligeramente a un cocinero cualquiera, que quizá se embriague antes de que los entremeses estén dispuestos. Si el cüincru jefe de palacio fuese viejo y se hiciera inaguantable y maniático, el señor debe poner a su lado un ayudante joven, fino, activo y



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

limpio para que le ayude a atender los encumbrados y múltiples menesteres de la cocina, y siempre que la necesidad lo requiera esté a su disposición para cumplir sus órdenes fielmente y de buen grado. Los demás cocineros a sus órdenes deben tener también experiencia en el arte de preparar comidas. Es preciso que los cocineros sean provistos diariamente de servilletas limpias así como de paños de cocina tanto para manejar los cacharros al fuego, como para la debida limpieza, sobre todo, paños blancos para secarse las manos y limpiar la vajilla, todo ello en abundancia y de buena calidad, pues sólo así se notará el esmero (Peredo 1991).

“El cocinero llevará el pelo cortado y la barba bien rapada y su propia ropa, sobre todo la blanca, debe estar muy limpia; también los vestidos serán elegantes, limpios, cortos, no demasiado amplios. De carácter, el cocinero debe ser gracioso, jovial, obediente, bien dispuesto, amable y alegre”.

Cuando la comida está lista y a punto de servirse, la mesa de servicio o de cocina debe ser cubierta con un mantel blanco, limpio y disponer en ella los platos y cubiertos, colocando cuidadosamente todo lo que se necesita para el servicio de los comensales, como limones, naranjas, aceitunas, queso, azúcar y toda clase de especias, así como cubiertos, servilletas blancas bien limpias, el pan y toda clase de salsas. De manera especial debe cuidarse que el cocinero conserve su alegría y buen humor; pero no tan extremados que llegue a embriagarse.

Estas normas de conducta para los cocineros podrían colocarse aún hoy día en todo libro de cocina, aunque a veces hubiera que modificar ciertas expresiones poco corteses, o quizá demasiado rebuscadas. Estas palabras fueron escritas hace cuatrocientos años: el hecho de que aún tengan actualidad en nuestros días, nos demuestra la importantísima posición que la profesión de cocinero ocupa desde hace siglos (Peredo 1991).

Un autor chino de libros de cocina, el cual no era por cierto cocinero, sino poeta, trata algo más duramente a los cofrades de la sartén. En su libro, escrito hace doscientos años, se lee lo siguiente:

“Has de ser severo con tu cocinero”.

“En ningún caso el hombre puede obrar con ligereza, pero donde menos conviene tal abandono es en la grave cuestión de comer y beber.

Todos los cocineros son gente mezquina y de cualidades bajas. Basta que un día no les alabes o les riñas para que se tornen perezosos o negligentes. Si te tragas la comida, aunque no esté bien pasada, al día siguiente te la servirá cruda. Si una comida no sabe cómo es debido, y por educación no dices nada, la vez siguiente el cocinero descuidará más aún la salsa. Tampoco debes limitarte a simples recompensas o castigos”.

Cuando te sirva una comida buena, debes mostrarle los motivos porque le ha salido tan buena; cuando te sirva una comida mala, también hay que examinar las faltas. Una comida debe estar bien sazonada, de tal modo que nunca se deba cambiar nada. Debe estar sobre todo bien cocida (Peredo 1991).



Academia de Gastronomía Salvadoreña Enseñamos con pasión

"Pero si el cocinero es perezoso y si al comensal todo le es indiferente, las mayores desgracias se derivan de la comida y la bebida. Informarse con exactitud, reflexionar con detenimiento, decidir con prudencia: tal es la tarea del alumno; enseñar con oportunidad, es la tarea fundamental del profesor. En la comida tiene que suceder lo mismo."

Todo esto no parece muy atractivo; pero demuestra que ya entonces el arte culinario chino no estaba en la cumbre que había alcanzado durante la Antigüedad. Sic transit gloria mundi (Peredo 1991).

Exactamente cien años después el gran gastrónomo alemán barón Von Rumohr se ocupaba del mismo asunto. En su notable obra titulada El espíritu de la gastronomía de José Koenig. La educación para saber guisar no presenta dificultad alguna, no hay cosa más fácil que comprender el principio en que se basa:

"En todo lo que es comestible exaltarás lo más adecuado a tu naturaleza. Ninguna especialidad en los conocimientos y la actividad del hombre presenta más simplicidad y lógica en la sucesión de sus principios y normas que la gastronomía, en la cual, muy fácilmente, al cabo de pocas experiencias, se puede ir deduciendo una norma de la otra".

La dificultad no reside, pues, en el arte mismo, sino en la facultad o más bien en la incapacidad de quienes se esfuerzan en aprenderla, "son muchos los jóvenes y las doncellas que aspiran a dedicarse a nuestro arte, y no siempre con verdadero cariño y afición, por lo que piensan sólo en lo que van a ganar, cosa nada censurable, desde luego, pero primeramente tendrían que preocuparse solamente del arte, pues una vez que éste se domine, ya nos dará el pan de cada día con la misma facilidad con que el árbol produce su fruto maduro. Pues en nada podemos sentir satisfacción cuando falta el verdadero placer, el verdadero interés" (Peredo 1991).

"Otros, acostumbrados a una veneración demasiado servil del nuestro, se pierden en detalles inútiles y en bizantinismos sobre los métodos de guisar ya hace tiempo anticuados, resistiéndose a toda comprensión y a todo futuro progreso por la propia experiencia y la propia reflexión. Yo he visto ejercitarse en el arte a cocineros jóvenes que sin duda sabían echar la sal en los manjares de acuerdo con todas las reglas del arte, pero me temo que, a pesar de todo, llegaron a dejar con frecuencia la sopa salada".

"También tenemos la verdadera floración de nuestra época: los impertinentes, los precoces, los que presumen de inteligentes y expertos. Con éstos todo es inútil. Hoy día ya no se encuentran pinches de la edad que yo tenía cuando aún no hacía más que fregar alegremente platos y fuentes, lavar espinacas y realizar otros menesteres tan modestos, elementales y necesarios. Sin estar acostumbrado primeramente a la limpieza y al orden, sin haber comprendido bien lo esencial del arte, mirando y escuchando con atención, el pinche de nuestros días ya quiere manejar las sartenes y aventajar al maestro el primer día. Esto no se puede admitir en modo alguno. La naturaleza no ha cambiado y la historia nunca va hacia atrás".



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

"De manera especial son las cocineras las que carecen de los conocimientos más elementales y básicos de su instrucción. Se preocupan más por el atavío y otros caprichos de la moda, tonterías de enamoradas y ligerezas por el estilo, y todo esto les impide comprender los conceptos fundamentales del arte de guisar. En balde he intentado perfeccionar a centenares de cocineras como podría documentarlo con multitud de ejemplos. Todas las cocinas regidas por mujeres que yo he inspeccionado, tenían ya desde por la mañana el aspecto de lavaderos" (Peredo 1991).

Por aquí un cacharro con hierbas nadando en agua, más allá nadaba también la futura ensalada; acullá se enjuagaba la carne para el cocido, más lejos la carne de asar abandonada en agua y pescado también en su elemento; por todas partes agua fría.

"Si alguien desea dedicarse al arte culinario debe acostumbrarse con tiempo al orden, a la limpieza y a la puntualidad. Prohibición absoluta de leer novelas; para instruir su espíritu, el buen cocinero debe ocuparse de las ciencias naturales, de historia, de matemáticas ejercitar su inteligencia, fortalecer su memoria, y proporcionarse conocimientos útiles y sólidos para el arte de guisar, que es muy exigente, además de eso, le basta con leer mi libro, nada más que mi libro."

Esto último es lo esencial, hasta el punto de que, pidiendo perdón por mi vanidad, es lo que yo me digo a mí mismo (Peredo 1991).

Después de este prelude crítico ya es hora de entonar la primera canción en loor de los maestros del cucharón, seleccionando aquellos de los que sabemos cosas más concretas y que han contribuido de manera decisiva al desarrollo de la gastronomía (Peredo 1991).

3.13 TAILLEVENT

Pensemos en primer lugar en el hombre a quien debemos el primer libro de cocina completo, redactado en un idioma moderno, en francés Se trata de Guillaume Tirel, que desde el principio de su culinaria carrera fue denominado Taillevent, es decir, "cortaviento". El nombre indica ya toda la agudeza de su arte y de su ingenio. La historia de este artista, que ya pertenece a la leyenda, fue exhumada a mediados del pasado siglo por el barón Pichón, apasionado coleccionista de libros de cocina, siendo publicada en dos elegantes volúmenes allá por los años 1891 y 1892 (Peredo 1991).

Taillevent empezó a los doce años su servicio como pinche en la corte de la reina Juana de Evreux, mujer de Carlos el Hermoso. Por vez primera se cita su nombre en 1326.

Durante veinte años nada sabemos de él hasta 1346, en que un documento le nombra Keu (queux, Koch, cocinero) de la corte de Felipe VI de Valois. En el año 1355 es también cocinero de la corte del delfín de Viennois, y cuatro años después entra en la casa del duque de Normandía, que más tarde fue rey con el nombre de Carlos V el Sabio (Peredo 1991).

Allí avanzó profesional y económicamente, como se ve por el gran número de cartas de pago extendidas a su nombre. Así, por ejemplo, sabemos que en el año 1361 cobra



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

centfrancs d'or pour ses bons et agréables services. Repetidas veces el rey le llama su "querido cocinero" y hasta una vez le pidió prestados sesenta y siete francos, cosa que seguramente no solía suceder a menudo en las cortes reales. Dichos francos debía pagarlos Taillevent en nombre del rey a "un ciudadano fiel". En honor del monarca, hemos de consignar que al cabo de seis semanas se los restituía cumplidamente (Peredo 1991).

En 1368, Taillevent fue nombrado sergent d'armes y pocos años después: "Primer cocinero de palacio".

Este rey Carlos V era amante de la bibliofilia y mandó escribir gran número de documentos, entre otros, uno incluso sobre la cría de los rebaños de corderos, y seguramente debemos también a su iniciativa, el que Taillevent fijara por escrito un sistema de guisar y sus recetas de cocina (Peredo 1991).

Después de la muerte de Carlos V, Taillevent entra al servicio del hijo y sucesor, Carlos VI. Allí consigue alcanzar el puesto más elevado que pretender pudiera un cocinero, el de maître des garnisons de cuisine du roi (Peredo 1991).

Los privilegios de que podía gozar tal maître, se hallan especificados en un escrito y juzgo curioso comunicárselos a mis lectores.

Según tal documento, el maestro cocinero tenía derecho a llevar directamente las fuentes a la mesa del rey, y podía ocupar un puesto permanente ante la gran chimenea de la cocina probablemente era el único lugar del castillo donde se estaba verdaderamente a gusto cuando hacía frío, y muchos nobles andarían buscando, apresurados y tiritando, un puesto lo más cercano posible a la chimenea (Peredo 1991).

Por algo se cita expresamente este privilegio. El maestro cocinero tenía también derecho a sentarse cuando le pluguiera y a su cargo estaba la cámara de las especias, que entonces constituía un depósito de sumo valor por razón natural de su cargo, era jefe de todos cuantos trabajaban en la cocina y para distinguirse de ellos llevaba un cucharón que empleaba indistinta y alternativamente para probar los manjares y para dar de palos a sus subordinados (Peredo 1991).

Era de su incumbencia poner el mantel de la antecámara del comedor acompañado por el cocinero de las salsas. Dicho mantel debía quedar plegado en dos; en esta mesa colocaban luego los manjares sus fieles subordinados y allí eran degustados por el maestro de ceremonias antes de servirse de conformidad con el ceremonial de la corte (Peredo 1991).

En el siguiente capítulo se plasma el desarrollo de un nuevo método de enseñanza gastronómica y que gracias a todo lo anteriormente mencionado se logra tener una idea más amplia acerca de lo que rodea al ámbito gastronómico.

