**El Calendario en la Cocina**

***Ecos del pasado***

El tiempo siempre nos ha sumergido en un misterio profundo. Parecemos incapaces de entenderlo en forma completa, aunque intuimos que es parte indivisible de nosotros mismos. Desde la filosofía a la ciencia, desde la escritura hasta la teología, ninguna forma del saber humano es indiferente al paso del tiempo, y la Cocina no podía ser la excepción.

La cultura transforma el ciclo natural del año con un eco inmediato en la alimentación. Desde la antigüedad, la ciencia médica recomendaba las comidas y las bebidas frías durante el verano y las calientes en invierno, algo familiar y casi natural en nuestro pensamiento actual, que sin embargo tiene una raigambre muy afincada en la teoría de los “cuatro humores”, proveniente de las ideas de Hipócrates en el siglo IV a. C.

Lentamente, la esfera religiosa es la responsable de modificar el modelo alimentario occidental imponiendo restricciones y ritmos a lo largo del año en una búsqueda sinuosa de identidad.

El calendario litúrgico cristiano, incluye períodos distintivos de ayuno y también de restricción en el consumo de carne durante la Cuaresma. También colaboró a reforzar las fiestas más importantes con alguna comida, a menudo dulce, como el pan dulce de Navidad o la rosca de Pascua. Pero este calendario no es simplemente un capricho, sino el resultado de un sinuoso camino con una necesidad marcada de erigirse como algo diferente. Para la tradición judía, fuente de dónde abreva necesariamente el cristianismo, es común encontrar numerosos ejemplos dónde lo litúrgico se funde con lo histórico y lo bucólico. Durante la celebración de *Pesaj (La Pascua)*, se observa el precepto de comer *matzá (pan sin leudar)* y abstenerse de poseer y comer *jametz* *(harina fermentada de trigo, cebada, centeno, espelta y avena)* durante siete días como recordación de que el pan no alcanzó a leudar durante la apresurada salida de Egipto. Durante *Shavuot (la fiesta de las semanas)* que conmemora la entrega de la *Torá* por parte de Dios a Moisés, además de estudiar la misma toda la noche era usual en el Israel de la época del Templo, básicamente agricultural, ofrecer shtei haLejem (dos panes), una ofrenda de pan de trigo que conmemoraba la cosecha de este cereal recién iniciada. Muchas comunidades suelen comer productos lácteos durante esta festividad, costumbre basada en el Cantar de los Cantares (4:11) “miel y Leche están bajo tu lengua”, haciendo alusión a que las palabras de la *Torá* resultan tan placenteras a nuestro corazón como la miel y la leche a nuestro paladar.

La distinción bíblica descripta en el Levítico, entre los alimentos puros e impuros, puede considerarse también desde una dimensión extra, la de generar identidad, separando el pueblo judío de los demás pueblos.

Para poder reconocerse, el cristianismo recurre entre otras cosas, a modificar el régimen alimentario. La visión de Pedro descripta en el *Acto de los Apóstoles*, dónde Dios lo invita a comer cualquier especie animal, es el punto de partida para promover una nueva religión para todos, no sólo para los judíos. La nueva visión propone un cambio radical, transformar la mirada objetiva sobre el alimento en sí, en su calidad de apto o no, a una mirada subjetiva dónde la responsabilidad es depositada ahora sobre el sujeto. Pero esta libertad, deja al propio fiel en una encrucijada, dónde ya no existe ningún rito intermediario reparador ante el acto de matar un animal. El hombre es a partir de ese momento, plenamente responsable de su decisión al menos alimentaria. Surge entonces una conciencia del cuerpo y de los alimentos distinta, dónde la importancia se centra en la relación entre los mismos. No todos los alimentos son buenos para todos en cualquier circunstancia, teoría que bien se lleva con la de los humores y que perdurará por milenios, dotando posteriormente a esta visión de una justificación pseudo-científica amañada.

Pero este mensaje de libertad, es tan pesado que no está destinado a perdurar. Es necesaria la conformidad de las reglas para apaciguar tanta incerteza. A final del cuarto sigo, la iglesia impone la restricción de comer carne, peces, huevos y productos lácteos todos los miércoles y viernes de cada semana, las vigilias de las fiestas importantes y sobre todo la Cuaresma, los cuarenta días precedentes a la Pascua que recordaban el ayuno de Jesús en el desierto y anteriormente los días de Moisés en el monte Sinaí. Por si esta carga fuera poca, se sumaba la obligación del ayuno, reduciendo la ingesta a una sola comida durante el final del día. La abstinencia se convierte mediante esta imposición en una práctica compartida en toda la Europa de la época, conformándose en un signo de pertenencia cultural. El calendario difunde mediante la restricción, el éxito de otros alimentos (como la pasta y los cereales) y finalmente, luego de una tortuosa precesión, la imposición del pez como verdadero símbolo de la Cuaresma.

El sistema vuelve a imponer una reconfortante seguridad, que pendulará, como bien lo indica Massimo Montanari, entre los extremos de lo “magro” y de lo “graso”, y que será modificada innumerables veces a lo largo de los siglos.

Habrá que esperar hasta la irrupción de la Reforma, que vuelve a pregonar la libertad de elección alimentaria como uno de sus principios, para que el debate se reinaugure intensamente desde una trinchera increíblemente culinaria.

La salvación del alma, parece que ha comenzado siempre en una mesa.