

El aceite (óleo) brilla y chisporrotea en el mundo simbólico y cotidiano de la hospitalidad

Susana Garduño Solana

RESUMEN

Sustancia sagrada y ritual para la unción de los Sacramentos; componente básico para condimentar, marinar, freír y hornear; y materia prima para elaborar combustibles, tinturas y medicamentos; siempre ligado a la convivencia y la festividad desde hace unos 7000 años. Todo esto y más es el aceite vegetal que conocemos también con el nombre de 'óleo', de larga tradición mozárabe-musulmana y judeo-cristiana, que llegó a tierras americanas en las carabelas de Colón hace más de 500 años y se fusionó con tradiciones y semillas originarias de Mesoamérica.

Con el tiempo, las recetas se diversificaron, las técnicas culinarias se perfeccionaron y la tecnología hizo posible la producción de aceites con gran variedad de frutos y semillas. La repostería, las frituras, los condimentos y hasta las 'fritangas' son algunos de los usos en México.

Al iniciar el siglo XX y bajo la influencia norteamericana, el aceite se transformó en la principal fuente de calorías, en una mercancía del comercio a granel, materia prima para la fabricación de biocombustibles; además, ha sido señalado 'culpable' de provocar enfermedades. No obstante, en la actualidad, el aceite posee un concepto dinámico y cambiante y continúa siendo el ingrediente dorado y translúcido, semejante al ámbar y la miel, propio para reuniones y festividades, como trataremos de demostrar en las siguientes páginas.

Palabras clave: *aceite, óleo, ritual, condimento, fritura, hospitalidad.*

ABSTRACT

OIL (OLEUM) SHINES AND SPARKLES IN THE SIMBOLIC AND DAILY WORLD OF HOSPITALITY.

Holy and ritual substance used for in Sacramental anointment; basic ingredient for seasoning, marinating, frying and baking; also used as raw material in the elaboration of fuel, tint and medicine; for over 7000 years it has always been connected to life in common and festivity. Vegetable oil , also known as «oleum» is all this and more; with a long Mozarabic and Judeo-Christian tradition which arrived in America in the Ships with Christopher Columbus more than 500 years ago and merged with local seeds and traditions.

With time, recipes diversified, culinary techniques were improved and the production of a great variety of

oils made of fruits and seeds, was made possible by technology. Confectionery, all kinds of fritters and condiments are some of its uses in Mexico.

At the dawn of the XXth century and by north American influence, oil became the principal caloric source, a bulk merchandise, and raw matter for biocombustibles; it has also been signaled out as guilty of producing illness. Nevertheless, at present, oil is a dynamic and ever-changing substance and continues to be the golden and translucent substance similar to amber and honey, suitable for reunions and festivities. This is what we pretend to demonstrate in the following pages.

Key words: *oil, oleum, ritual, condiment, fritter, hospitality.*

PRODUCTO DEL INGENIO Y LA CREATIVIDAD

Como todo buen invento que se aprecie de serlo, el origen de la técnica para la extracción del aceite de semillas y frutos oleaginosos se pierde en la historia y, por esa misma razón, se ubica en los confines del mito y de las sustancias simbólicas que tan bien ha logrado resaltar la poesía. No obstante, por su importancia cada vez mayor en la alimentación humana y animal y para la elaboración de productos no-comestibles, los científicos han tratado de rastrear sus orígenes.

Algunos investigadores sugieren que el origen del aceite vegetal comestible, producto de la tierra y de la creatividad del ser humano, se debe buscar en los sitios geográficos donde se inventó la agricultura y los sembradores cultivaron semillas y frutos ricos en aceite. Uno de estos sitios puede ser Mesopotamia, en cuyas márgenes de los ríos Tigris y Eufrates hace más de 7000 años inició la siembra del trigo y del olivo (Salunkhe, *et-al.*, 326), lo cual no significa necesariamente que hayan extraído aceite de la oliva.

Otros investigadores piensan que hace 4000 años en Egipto, se descubrió la manera de extraer el aceite de las semillas del cártamo que mezclado con la flor servía para elaborar una tintura aceitosa con la que recubrieron el cuerpo de algunos faraones. (Smith; 1996: 2), y otros más suponen que el uso de piedras para extraer el aceite de semillas de ajonjolí, una técnica que continúa vigente en algunas regiones de la India, es prueba del origen del aceite (Smith: 185). Todo puede ser. No obstante, la mayoría de los científicos sugieren que el aceite (palabra árabe) y su equivalente, óleo (palabra latina), es un invento que surgió en algunas regiones del Mediterráneo asociado con el cultivo del olivo, la vid y el trigo (Flandrin & Montanari; 2000: 165).

ACEITE Y ÓLEO, LAS PALABRAS Y SU SIGNIFICADO

En *Cratilo*, Platón afirma que el lenguaje es dinámico y, por ello, siempre denomina los contrarios; a saber, el bien y el mal, la verdad y la mentira, el signo y el símbolo, los sueños y la realidad, y la sincronía o cambio de sus significados en el tiempo. El aceite y su equivalente (o casi equivalente) en español: óleo, en su significado posee este significado opuesto y dinámico que menciona Platón.

En las antiguas fábulas, las grasas alimenticias, como el aceite y la manteca simbolizan la presencia de la Tierra, la vida, el amor y el ingenio humano que los poetas iban cantando de pueblo en pueblo. Una muestra de esta vitalidad del aceite y la manteca la encontramos en la variante del mito de Polifemo y de Acis y Galatea en la fábula de *Polifemo y Galatea* (1596) de Luis de Góngora y Argote (1561-1627) de la que transcribo el fragmento (Sainz de Robles: 726) cuando Acis el pastor entrega a Galatea, su amada, dos regalos: uno compuesto de miel y ámbar, brillantes como la luz del sol, equiparables al aceite; y otro regalo, compuesto por manteca, almendras y cera de blanca opacidad aperlada; ambos regalos, productos de la tierra, del ingenio humano y el eterno retorno.

El celestial humor recién cuajado
que la almendra guardó entre verde y seca
en blanca mimbre se lo puso al lado,
y un copo, en verdes juncos, de manteca;

en breve corcho, pero bien labrado,
 un rubio hijo de una encina hueca,
 dulcísimo panal, a cuya cera
 su néctar vinculó la primavera.
 Góngora. *Polifemo y Galatea* (fragmento).

‘Aceite’. La primera referencia de esta palabra data del año 1251, palabra de origen árabe *zét* (Corominas: 4) o *az-zét* (Diccionario RAE) y la palabra ‘olivo’, cuya primer mención data del año 1147 del latín *olivus* derivado del clásico *oliva* ‘olivo’ y ‘aceituna’. *Óleo*, principio del s. XVII; antes *olio* ‘aceite’, 1220 que a su vez tomó del griego *élaion*. (Corominas: 423). Ambas sustancias se definen por su origen, por la semilla o fruto con la que se elaboran y su uso. «Líquido graso de color amarillo verdoso y brillante que se extrae de semillas o de la oliva». (Moliner: II: 559). La palabra aceite se ha conservado en todas las lenguas romances de Occidente a excepción del castellano y el portugués. Francés - *huile*, italiano - *olio*, inglés - *oil*, alemán - *oel*. (*Webster on Line*).

En español, tanto la palabra ‘óleo’ como ‘aceite’ se utilizan para designar la misma sustancia, aunque con alguna ligera diferencia de tipo cultural y ritual, ya que llamamos aceite a la sustancia grasa que utilizamos para cocinar y óleo para designar esa misma sustancia grasa que utiliza el sacerdote en varias ceremonias religiosas; especialmente, en la «unción de los Santos óleos en los Sacramentos».

Cierto. El óleo en su contexto ritual y religioso siempre tiene una connotación simbólica positiva; mientras que el aceite que se utiliza para cocinar o como sustancia cosmética y medicinal, puede tener resultados negativos para la salud de quien la utiliza. En *Cratilo*, Platón señala que la dualidad de las palabras está en que designan la verdad y la mentira que en el caso del aceite y su equivalente, el óleo designa una verdad porque desde siempre ha sido un producto de primer orden en el comercio mundial. Puede ser verdad en cuanto es una sustancia benéfica para la salud, pero en exceso, puede ser un 'veneno' mortal.

El aceite es el signo y el óleo es el símbolo. El aceite es cotidiano, profano y hasta sensual; mientras que el óleo es para uso exclusivo en ceremonias religiosas muy solemnes. Tanto el aceite como el óleo están en los sueños, los anhelos, la esperanza y los buenos deseos de las personas y también están presentes en todo momento de nuestra realidad diaria o extraordinaria.

Y las palabras 'aceite' y 'óleo' inseparables de la sustancia, con el transcurso de los años se transformaron de muy curiosa manera. Mientras que el aceite, la sustancia profana y cotidiana de origen árabe, durante siglos se mantuvo firme en su papel de ingrediente para condimentar, cocinar, freír y hornear, así como de materia prima para la elaboración de medicamentos y perfumes en cremas, ungüentos, pomadas y brebajes; la palabra 'óleo' ha registrado más cambios en el significado.

El 'óleo' palabra latina que la lengua inglesa adoptó con gusto, ha tenido cambios y transformaciones espectaculares, incluyendo la designación del petróleo que en inglés es 'oil' y se distingue del aceite comestible gracias al adjetivo 'edible'. ¡Qué cosa tan extraña del lenguaje! Hacer equivalente petróleo y aceite. Pero resulta que, en algún momento de la historia, el inglés utilizó el vocablo 'oil' para designar cualquier sustancia grasa que tuviera la consistencia y textura semejante al aceite. Y así, empezaron a anteponer un adjetivo para diferenciar el uso y origen del 'oil'. Como ya vimos, de esta manera quedó 'edible oil' para designar los aceites vegetales comestibles y 'oilseed' para designar aceite extraído de alguna semilla, palabra que en español se traduce como 'semilla oleaginosa'.

En inglés también existe la especificación del aceite procedente de alguna semilla o fruto oleaginoso; por ejemplo, 'olive oil' o 'palm oil' y muchas otras palabras que han sido adaptadas al español. Con el prefijo 'ole-', 'oleaginosa', 'oleoso', 'oleína', 'olestra'. Con el sufijo '-ola' tenemos: 'granola' y 'Mazola'. Con el prefijo '-oleo' encontramos 'pintura al óleo' y 'oleocombustibles'. Ejemplos que indican la fuerte influencia de la lengua inglesa en el español, al grado de haber desplazado un poco a la palabra 'aceite', que en la actualidad puede llegar a significar 'aceite vegetal comestible de uso cotidiano y bajo precio o incluso con una connotación negativa en el caso de aquel alimento o producto 'aceitoso' que tiene exceso de aceite y es desagradable, o bien se aplica al aceite mineral lubricante.

Estos cambios y transformaciones en el significado de las palabras 'aceite' y 'óleo' que requieren de un estudio más profundo, muestran la importancia de los aceites vegetales en la alimentación mundial e incluso en la industria del petróleo y los biocombustibles procedentes de oleaginosas que, hoy por hoy, son símbolos de fuerza política y poder económico al grado que los precios de las oleaginosas se rigen conforme al precio del petróleo; es decir: 'oil'.

PAN, VINO Y ÓLEO EN LA TRADICIÓN CRISTIANA

La trilogía trigo-vino-aceite / trigo-pan; vid-vino; oliva-óleo-aceite conforman el fundamento agrícola y alimenticio de la cultura occidental. En este contexto, la *Biblia* reconoce todas estas bondades de los aceites y el óleo (uso ritual) y dice:

Y Dios... «benedicirá el fruto de tu seno y el fruto de tu suelo, tu trigo, tu mosto, tu aceite, las crías de tus vacas y las camadas de tus rebaños».

(Deuteronomio 7:13)

En tiempos Bíblicos, el olivo era un cultivo muy arraigado, con una antigüedad de más de 4000 años, de tal manera que la extracción de aceite ya se había generalizado en muchas regiones del Mediterráneo de Asia y Europa;

no obstante, su producción debía haber sido todavía muy limitada y sumamente apreciada.

Tanto en el Antiguo como en el Nuevo Testamento (*Eerdmans*) el aceite de oliva está presente y se describen los múltiples usos y significados que hasta la fecha tiene; especialmente en la unción de los Santos óleos durante el rito católico de la imposición de los Sacramentos, que corresponde a los momentos más significativos de todo ser humano, a saber: el bautismo, la confirmación de la fe, el matrimonio o la vida sacerdotal, y la muerte, tal como aparece en la *Epístola de Santiago* (5: 13-14).

En el *Éxodo* (29: 40) se dice que el aceite de oliva se utilizaba como alimento, uso ritual y mercancía, y en la historia del sabio Salomón se describe el aceite como portador de milagros, ya que su presencia permite que no falte en casa la flor de harina y otros bienes. Por esta razón se canta así:

No se acabará la harina de la tinaja,
no se agotará el aceite en la orza
hasta el día que Yahvéh conceda
la lluvia sobre la faz de la tierra.
(*I Reyes* 17:7:14)

El óleo en el ritual: El aceite de oliva se denominaba 'óleo' cuando se preparaba en forma especial para los rituales, las ceremonias de unción de los reyes y los gobernantes (*Samuel* 16: 1-13), de los sacerdotes (*Éxodo* 29:7-35;

Levítico 8:12), de los profetas (*Isaías* 61:1), y en la fundación de los templos. Así lo constata el *Génesis* (28:18) cuando al despertar de su sueño, Jacob funda Betel o el Templo de la luz sobre una piedra en la que ha derramado aceite. Los objetos sagrados del tabernáculo también se unguían con aceite de oliva, cuando escuchaban la voz de Yahveh que ordenaba preparar el óleo de la unción de la siguiente manera:

«Habló Yahveh a Moisés, diciendo: toma tú aromas escogidos; de mirra pura, quinientos siclos; de cinamomo, la mitad, o sea, doscientos cincuenta; de caña aromática, doscientos cincuenta, de casi, quinientos, en siclos del Santuario, y un sextario de aceite de oliva. Prepararás con ello el óleo para la unción sagrada, perfume aromático como lo prepara el perfumista...»

(*Éxodo* 30: 22-31).

El *Libro primero de Los Reyes* (17:12-16) y en el *Levítico* se describe la forma de preparar el aceite de oliva para las oblacones de la ofrenda, el cual:

«... consistirá en flor de harina, sobre la que derramará aceite y pondrá incienso, mezclado con panes

ázimos amasados en el sartén o en cazuela con aceite, espiga tostadas al fuego, mezcladas con aceite e incienso, todo lo cual se quemará como manjar abrasado para Yahveh».

(*Levítico 2-15*)

En *Ezequiel* (16:13) se menciona esta misma preparación para la ofrenda, pero se agrega miel; es decir: «flor de harina, miel y aceite».

El aceite en los alimentos: Las aceitunas y el aceite de oliva eran indispensables en la dieta y se consumían en prácticamente todas las comidas; además, era una magnífica sustitución de las grasas animales; especialmente la de cerdo. Con el aceite se condimentaban casi todos los vegetales, se preparaban panes y frituras según lo constata el *Libro Segundo de Samuel* en el que Tamar, hija del rey David «... tomó harina, la amasó, hizo los pasteles y los puso a freír» (2 *Samuel* 13:8). Con frecuencia, el pan ázimo –sin levadura– se remojava en aceite de oliva. También se conocían y utilizaban aceite de cártamo y de ajonjolí que comerciaban los fenicios y se producía en países tan lejanos como Irak (Mesopotamia) y Egipto. Más raro era el aceite de ricino, un medicamento muy eficaz en el tratamiento de padecimientos intestinales y digestivos.

El aceite en lámparas votivas: En vista de que el aceite de oliva cuando se quema brinda una luz muy brillante, despide un ligero aroma y casi no humea, se utilizaba en las lámparas para la iluminación de los recintos sagrados, y

en forma perpetua para el candelabro del templo. Yahveh ordenaba: «Mandarás a los hijos de Israel que te traigan aceite puro de oliva para el alumbrado, para alimentar continuamente la llama» (*Éxodo 27:20*).

El aceite en medicamentos y cosméticos: El buen samaritano mezclaba aceite y vino para aplicarlo en las heridas que sufrían los viajeros, los cazadores y los combatientes «y, acercándose, vendó sus heridas, echando en ellas aceite y vino» (*Lucas 10:34*).

El aceite de oliva y de otras semillas se mezclaba con sustancias aromáticas y era muy común que los invitados se lavaran y dieran masaje a sus pies con aceite aromático. Mezclado con sustancias aromáticas era usual para perfumar el cabello y la piel después del baño, para masajes, para proteger la piel del sol y de las moscas del desierto. (*Ruth y Noemí 3:3*).

A los enfermos se les proporcionaban masajes con aceite para reconfortarlos; aunque, en tiempos de duelo y tristeza, se suspendía por completo el uso del aceite en señal de dolor «... da muestras de duelo, vístete de luto y no te perfumes» (*2 Samuel 14:2; Isaías 1:6; Marcos 6:13*).

Muchos siglos después, cuenta Cervantes, el medicamento elaborado con aceite más famoso y quizá, el más eficaz para curar las heridas del cuerpo, remedio para las penas del alma y fortificante del espíritu es el bálsamo de Fierabrás; es decir, la mezcla de:

«...aceite, vino, sal y romero para hacer el salutífero bálsamo, que en verdad que creo que lo he menester ahora, porque se me va mucha sangre de la herida que esta fantasma me ha dado»

(Quijote I:X).

Fierabrás es en realidad «Uno de los personajes que aparecen en la historia caballeresca de Carlomagno, que lleva siempre en el arzón del caballo dos barrilejos con un bálsamo que ganó en Jerusalén, hecho con el que fue embalsamado Jesús muerto, y que sanaba instantáneamente todas las heridas» (García Soriano: 286). Así que el Quijote, a sabiendas del poder de este bálsamo:

«Pidió luego alguna redoma para echallo, y como no la hubo en la venta, se resolvió de ponello en una alcuza aceitera de hoja de lata, de quien el Ventero le hizo grata donación, y luego dijo sobre la alcuza más de ochenta paternostres y otras tantas avemarías, salves y credos, y a cada palabra acompañaba una cruz a modo de bendición».

(Quijote I: X).

Después de esto, don Quijote se untó en las heridas el bálsamo y bebió otro poco; después, mandó que lo arropasen y le dejaran solo.

«Haciéndolo así y quedóse dormido más de tres horas, al cabo de las cuales despertó, y se sintió aliviadísimo del cuerpo en tal manera mejor de su quebrantadísimo, que se tuvo por sano, y verdaderamente que con aquel remedio podía acometer, desde allí adelante, sin temor alguno, cualesquiera ruinas, batallas y pendencias, por peligrosas que fuesen».

(*Quijote* I:X).

El aceite en el comercio y la política: El aceite de oliva era un preciado objeto de comercio y exportación. El socio comercial era Fenicia y en el *Libro I de los Reyes* se constata que alrededor del año 435 a.C., el rey Salomón regaló a Hiram rey de tiro «... veinte mil cargas de trigo para la manutención de su casa y veinte mil medidas de oliva medida» (*I Reyes* 5:25) como se lo había prometido y cerrar el pacto de paz.

El aceite en la amistad: El aceite, junto con otros productos, representó la protección de Yahvéh contra la hostilidad y la envidia que constata cuando dice: «... frente a mis adversarios, unges con óleo mi cabeza» (*Salmos* 23:5) y el aceite también era símbolo de prosperidad, seguridad y hospitalidad, y por supuesto lleva consigo la representación de la alegría.

... tú amas la justicia y odias la impiedad.
Por eso Dios, tu Dios te ha ungido
con óleo de alegría más que a tus compañeros,
mirra y áloe y casia en todos tus vestidos.

(*Salmos* 45:8).

Se decía que cuando las palabras de amistad y dignidad son más suaves que el aceite, son espadas sin filo (*Salmos* 55:21).

En muchos pasajes de la Biblia está presente el aceite (óleo), símbolo de la vida, la muerte y la resurrección, lo que nos indica que no estamos solos, que compartimos –y debemos ser hospitalarios- durante esos momentos únicos en la experiencia de cualquier ser humano. La mención más significativa de la presencia del olivo en Tierra Santa es la *Oración de Cristo en el Huerto de los Olivos*, descrita en *La Biblia* por los Evangelistas.

DE CÓMO EL ACEITE SE FUSIONÓ CON LA CULTURA MEXICANA

Tres son las grandes etapas que el aceite –y las semillas oleaginosas- han seguido en México. La primera inició con el primer viaje de Cristóbal Colón, quien, a bordo de las carabelas, traía ánforas de aceitunas y aceite de oliva y es así como hace más de 500 años el aceite llegó a tierras americanas.

La segunda etapa tuvo lugar durante la conquista con la exportación de semillas oleaginosas procedentes de Europa;

en especial, almendra, nuez, avellana, piñón, pistache y castaña. Y, pese a que el aceite de oliva fue un estanco exclusivo del comercio español, logró fusionarse con una enorme cantidad de frutos oleaginosos de origen mexicano.

Los antiguos mexicanos consumían aceites vegetales, fundamentalmente de frutos oleaginosos; entre los que sobresale el cacao y el aguacate. Además de semillas de girasol, cacahuete y pepita de calabaza, las que molían en un metate para hacer una pasta rica en aceite vegetal (*Revista Aniamé* 31:39). Algunos investigadores sugieren que la palabra *axēiechiuhqui* significa «hacedor de aceite» (Simeón: 51) lo que supone que en Mesoamérica ya se conocía la forma de extraer aceite de semillas; aunque la cantidad debe haber sido mínima y quizá para uso exclusivo en algún ritual. En la actualidad las semillas mexicanas son materia prima de primer orden para la fabricación de aceites de consumo general; por ejemplo el chocolate y ‘aceites gourmet’ elaborados con aguacate o pepita de calabaza.

La última etapa y más reciente surgió hace menos de cien años cuando en México empezó la fabricación de aceite con la molienda de semilla de algodón y más tarde con semilla de cártamo. Desde mediados del siglo XIX Estados Unidos ya fabricaba aceite de soya, una semilla originaria de China y Japón y Europa fabricaba aceite de colza y girasol. Mientras que años más tarde empezó la fabricación de aceite de coco y palma de aceite. La más reciente de las oleaginosas es la canola, una variedad canadiense del nabo o colza.

Aceites que se incorporan a la tradición culinaria de España, México y de Estados Unidos y otros países Europeos en platillos muy diversos, muchos de ellos propios de fiestas y festividades. ¡Quién no ha disfrutado en una reunión las galletitas o una buena rebanada de pastel de cumpleaños!

Navidad, Día de Reyes, Posadas, Día de muertos y Fiestas patronales, de profundo significado religioso, festivo y comunitario se caracterizan por la presencia de platillos especiales que sólo se preparan ese día, muchos de éstos con aceite para condimentar, freír, sazonar, marinar y en la preparación de aderezos y rellenos. Platillos y alimentos, como los chiles en nogada, el pavo de Navidad, las ensaladas y las frituras o botanas con gran colorido estético y geometría caprichosa.

Es de hacer notar que durante el Romanticismo del siglo XIX, en Europa y en América, el aceite para condimentar fue símbolo de lujo, fantasía y sensualidad, y las angarillas para el aceite, el vinagre y la sal eran del más fino cristal con incrustaciones y base de plata.

En esa época de individualismo y libertad, músicos, pintores y poetas se empaparon de estos aromas, de estos colores, texturas, sabores y fantasías que proclamaban la idea de universalidad, de pertenencia a un mundo civilizado que se había nutrido con formas de vida de todos los rincones del planeta y exaltaban la idea de lo exótico, pues las sedas, los perfumes, las esencias y los aceites eran regalos de la naturaleza transformada; torbellino de espon-

taneidad, equilibrio y armonía que también se reflejaba en la «Alta cocina» que requería de los ingredientes más extraños y más exquisitos (*Revista Aniame* 25:39).

La repostería con aceite fue muy apreciada en México durante los primeros años del siglo XX. Para deleitar a los comensales durante las celebraciones y reuniones con los amigos, se servían hojaldres, empanadas, churros, buñuelos y otras delicias dulces, fritas en aceite. Y la presencia de estos alimentos fue algo muy típico en plazas y parques durante las celebraciones del centenario de la Independencia. En la actualidad todavía es fácil encontrar estos alimentos en las fiestas populares con fuerte arraigo en lo regional. Por aquella época, eran frecuentes las comidas al aire libre en contacto con la naturaleza, bajo los grandes árboles de un bosque y a la orilla del un lago: Chapultepec, por ejemplo. Fiestas siempre amenizadas con bandas de música, la lectura de poesía en voz alta y la voz de tenores y barítonos que cantaban romances, historias de las hazañas de héroes y bandoleros, o bien, historias de amores tan apasionados como desgraciados, haciendo del momento algo delicioso y único. (*Revista Aniame* 40:37).

En el período comprendido entre la Primera y la Segunda guerra mundial en Estados Unidos, y también en México, se vivió una época de bonanza que se conoció como «Los fabulosos veinte». Época sumamente creativa en arte, ciencia y tecnología, cuando todo parecía indicar que se disfrutarían largos años de paz y prosperidad. Las ciudades crecían, el flamante *Ford-T* empezaba a circu-

lar por las calles y avenidas iluminadas por la noche con luz eléctrica y los escaparates de las tiendas exhibían gran cantidad de mercancías. El cine hacía las delicias de los espectadores, la radio se escuchaba en todos los hogares y en las fiestas, las parejas bailaban *Charleston* y *Fox-trot*. Época de liberación, alegría, optimismo y de buen comer y beber. El *art-decò* reflejaba la modernidad en los edificios, la vestimenta y también en los platillos. Las ensaladas de vivos colores y los ‘entremeses’ o ‘canapés’ elaborados con cremas y mayonesas fueron la delicia de los jóvenes que hacían gala del interés que tenían por las nuevas tecnologías. (*Revista Aniamo* 44:39).

CHIPS Y DIP EN NORTEAMÉRICA

En 1853 en Nueva York, metrópoli de gran auge, un chef negro inventó la papa frita que, acompañada con carne de res asada, sirvió a sus aristocráticos y archimillonarios clientes del *Waldorf Astoria*, quienes al probar tan delicado platillo de finas hojuelas de papa frita y condimentada con sal quedaron encantados y asombrados. Poco tiempo después la empresa *Frito Lay* contrató a varios químicos para que idearan la forma de freír papas o ‘chips’ y las empaaran en paquetes individuales del recién inventado papel transparente de celofán que dejaba ver su delicioso contenido para comercializarlas por toda la Unión Americana a muy bajo precio.

Así surgieron las papas fritas o 'chips' que pronto se incorporan a otros alimentos de tamaño muy pequeño denominados 'snacks' o 'botanas' tan populares hoy en día y símbolo de diversión, relajamiento y juego, asociados con la tecnología que nombra las cosas y los procesos con palabras de una sola sílaba. He ahí las palabras 'chip', 'dip' y 'snack'.

El aceite es el alma de las frituras: el color, sabor, aroma, forma y textura crujiente y dorada es definición sin duda alguna de una botana. Todas pequeñas y de formas geométricas cortadas en círculos, triángulos, estrellas, bastones y otras formas más sofisticadas elaboradas con semillas o harina de trigo, arroz y maíz, que pueden ser saladas, enchiladas, dulces, ácidas o agrídulces.

Y, para cerrar con las botanas de la hospitalidad, he aquí un fragmento de la Oda a las papas fritas de Pablo Neruda (1904-1973). Premio Nobel de Literatura 1971.

*Chisporrotea
en el aceite
hirviendo
la alegría
del mundo:
las papas
fritas
entran
en el sartén
como nevadas*

*plumas
de cisne matutino
y salen
semidoradas por el crepitante
ámbar de las olivas.
El ajo
les añade
su terrenal fragancia,
la pimienta,
polen que atravesó los arrecifes,
y
vestidas
de nuevo
con traje de marfil, llenan el plato
con la repetición de su abundancia
y su sabrosa sencillez de tierra*

A MANERA DE CONCLUSIÓN

La trayectoria del aceite vegetal en la cultura de la alimentación del ser humano, el ritual y su presencia en comidas especiales es un tema que está en camino, pues los libros, las crónicas y los recetarios todavía guardan infinidad de anécdotas sobre el uso y aplicación de este ingrediente que, desde que se perfeccionó la técnica para extraer aceite de los frutos y semillas oleaginosas, fue un ingrediente muy apreciado y sustancia saludable. Al paso de los siglos, el

aceite ha perdido su esencia original porque se ha transformado en un producto que se comercializa a granel, principal fuente de energía para más de 5000 millones de seres humanos y además, es materia prima para la elaboración de biocombustibles. Un ingrediente que ha formado parte de la tradición religiosa, de la industria de alimentos, del comercio y, hoy en día, blanco de críticas no siempre bien fundamentadas. Se dice que es el culpable del aumento de la obesidad y de muchas otras enfermedades. Sin embargo, es necesario saber que no es el aceite el culpable sino quien consume enormes cantidades de aceite y de otros alimentos, y asocia las frituras y algunas bebidas con alto contenido calórico, ya no con la convivencia y la fiesta, sino con la soledad y largas horas frente a un televisor. Como hemos visto, el aceite forma parte de los alimentos placenteros y es símbolo de la hospitalidad. Si se consume con moderación, cumple con su verdadera función de alimento indispensable para mantener el equilibrio del organismo, para conservar la salud y para pasar un buen rato con nuestros seres queridos en fiestas y festividades.

FUENTES DE CONSULTA

- Avitsur, Shumel, Rafael y Etan Ayalon. (1994). *History and Technology of Olive Oil in the Holy Land*. USA, Arlington.
- Corominas, Juan. (1961) *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid. Gredos.

- Eerdmans (2000). *Dictionary of the Bible*. Edited by David Noel Feedman, Astrid B. Beck, Allen C. Myers, W.B. USA, Eerdmans Publishing.
- Fernández-Armesto, Felipe (2002). *Near a Thousand Tables: A History of Food*. New York, The Free Press.
- Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo. (2000). *Food. A Culinary History From Antiquity to the Present*. (Rome, 1966). New York, Penguin Books.
- García Soriano, Justo y García Morales, Justo. (1973). *Estudio crítico a la edición Don Quijote de la Mancha de Miguel de Cervantes Saavedra*. Madrid, Aguilar.
- Moliner, María. (1994). *Diccionario de uso del español*. Madrid, Gredos.
- Neruda, Pablo. (1994). *Antología*. «Nuevas odas elementales». Selección de Isadora Aguirre. Bibliográfica Internacional, Sao Paulo.
- Platón. (1964) *Cratilo o del lenguaje*. México. Porrúa.
- Revista ANLAME*. México. Asociación Nacional de Industriales de Aceites y Mantecas Comestibles, A.C.
- Sainz de Robles, Federico Carlos. (1964). *Historia y antología de la poesía española del siglo X al XX*. Madrid. Aguilar.
- Salunkhe, D.K. et al., *World Oilseeds*, Van Nostrand Reinhold, New York, 1992.
- Simeón, Rémi. (1977). *Diccionario de la lengua Náhuatl*. México, Siglo XX Editores. .
- Smith R., Joseph. *Safflower*. (1996). Illinois. American Oil Chemist Society.
- Webster on Line Dictionary. www.webster.com

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.