

Culinaria ancestral: cimiento para el desarrollo de la civilización

Adriana María González Reza

“El hombre no vive de lo que come,
sino de lo que digiere”
Brillant Savarin, *La fisiología del gusto*

RESUMEN

Mucho han escrito historiadores y antropólogos sobre el origen de las civilizaciones. Diversos puntos de vista y diferentes opiniones se han dado a conocer al respecto. Sin embargo, es hasta muy recientemente que los estudiosos han vuelto sus ojos hacia el importante papel que tuvo y tiene la gastronomía en el desarrollo de los pueblos.

Comer alimentos crudos y sin procesar suele dejarnos con una fría sensación de desconuelo que muy seguramente también sintieron nuestros ancestros antes de conocer las delicias de la cocina. Para aquellos primeros comensales, así como para nosotros, el olor y el sabor de la comida hacían un mundo de diferencia.

Las tempranas experiencias culinarias del hombre debieron haber sido dignas de mención y alabanza. Seguramente, fueron momentos inolvidables para los comensales de aquellos banquetes prehistóricos. Muchos paladares resultaron agasajados. Desgraciadamente, no contamos con referencias escritas al respecto de las preparaciones. La enseñanza de la cocina se hacía de manera oral y se improvisaba con base en resultados anteriores. Es hasta el desarrollo de la antigua Mzesopotamia que encontramos las primeras referencias de la importancia de los alimentos cocinados para los hombres sedentarios.

Palabras clave: civilización, alimentos, desarrollo, culinaria, comida, gastronomía.

ANCESTRAL CULINARY: FOUNDATION FOR THE DEVELOPMENT OF CIVILIZATION

ABSTRACT

Many historians and anthropologists have written about the origin of civilizations. Different views and different opinions have been published about it. However, it is only recently that scholars have focused in the important role that food had, and gastronomy has in developing nations.

Eating raw, unprocessed foods often leaves us with a cool sense of grief that very likely our ancestors also felt before knowing delicacies. For those first dinners, as well

as for us, the smell and taste of the food was a world of difference.

The early culinary experiences of human beings should have been worthy of mention and praise. Surely there were unforgettable moments for the commensal of those prehistoric banquets. Many palates were pleased. Unfortunately we have no written references about the preparations. Teaching kitchen was made orally and was improvised based on previous results. It is since the development of Ancient Mesopotamia that we find the first references to the importance of the food cooked for sedentary men.

Keywords: civilization, food, development, culinary, food, gastronomy.

Afirmar que la gastronomía tuvo un papel preponderante en el desarrollo de la civilización, es decir, en el paso de la barbarie a la vida sedentaria, no es una aseveración fácil de digerir. Muchos son los que desestiman a la comida como protagonista de la Historia.

De entrada tratemos de llegar a un acuerdo en cuanto a los términos culinaria y comida para abordar mejor el tema que nos ocupa. Aproximándonos a su definición, nos concretaremos a hacer una somera semblanza de ambos términos.

Culinaria.— conjunto de técnicas y procedimientos a los que hay que apegarse con el objetivo de conseguir, en principio, que los alimentos sean más fáciles de consumir y de digerir, de porcionar y de conservar y, después, de lograr que tengan un sabor agradable y que su degustación sea motivo de deleite para los comensales. Tarea de titanes.

Comida.— alimento que ha sido sometido a cambios físicos y químicos debido al empeño de los versados en la materia, de exponerlo al fuego u otras secretas maniobras, con la intención de hacerlo más agradable al paladar. Asunto este último, que no siempre se logra. Oficio de expertos.

La Historia nos habla de que, en los albores de la Humanidad, los hombres iban de aquí para allá en agobiante acecho del alimento y siempre con la incertidumbre de estar de vuelta en casa con una buena pieza para la hora de la cena. Nada se sabía entonces de qué era lo que más convenía consumir. Al diablo con los criterios de una comida baja en grasas saturadas. Aquellas matronas poco se

afanaban en insistir a sus críos y maridos sobre las conveniencias del consumo de vegetales crudos y carnes asadas. Exiguos eran, en verdad, los alimentos que aquellos seres primigenios podían llevarse a la boca para satisfacer sus más elementales necesidades nutricionales. Fuerza era reducirse al consumo de hierbas, raíces, semillas, frutos, pequeños crustáceos, insectos, reptiles y cuando la suerte lo permitía, una buena y succulenta pieza de caza que era compartida por todos los miembros del clan en un orgiástico festín. Ya desde aquel momento hasta ahora, han pasado muchos hervores para dar fe de lo que queremos demostrar.

La culinaria emerge ligada al poder, es símbolo de opulencia. La producción de bienes de ostentación y de placer como el refinamiento en los yantares va acompañado del nacimiento de las grandes civilizaciones.

Pero detengámonos y retomemos el hilo de nuestra disertación. En concreto: la domesticación del fuego repercutió positivamente en el desarrollo físico y psíquico del hombre así como en su despertar a la Cultura.

La producción, empleo y control del fuego es derecho de héroes. Ese imponente monstruo que devoraba todo con lo que toparan sus flamígeras fauces para poder subsistir sin nadie que se le opusiera, precisaba de una domesticación. No es casual que los más temibles seres en todas las mitologías vomiten llamaradas para amedrentar al adversario.

Ahora, fuera de toda poesía y visto a la luz de la ciencia, el fuego es una reacción química visible que emite llamas, gases y vapor de agua al consumir materia combustible. Su

domesticación fue crucial para el desarrollo de la civilización. Listo.

Más de un buen gourmand ha comentado que la invención de la cocina bien pudo haber llevado al hombre de una desdichada y primitiva existencia animal a una que fuera deleitosa y felizmente humana. Veamos.

Mi definición de hombre es “animal culinario”. Las bestias tienen memoria, estimativa, y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, en un grado menor, pero ninguna bestia cocina. Sólo el hombre puede componer un buen plato, y cada hombre puede ser más o menos cocinero al sazonar todo aquello que consume.¹

Una vez sometidos al fuego y nacida ya la Culinaria, los alimentos cocinados tendrían un mejor sabor. Su digestión sería más eficiente, menos dificultosa y lenta, asegurándose así un mayor aporte calórico. La cocción asimismo reducía el tedio de la masticación, separando al hombre de los rumiantes, haciéndole menos tardada y fatigosa la hora de tomar sus alimentos. Quedaría tiempo de ocio para recrear la mente.

Parafraseando a Kenneth Oakley, podemos decir que al reemplazarse las carnes y los vegetales frescos y crudos por una dieta consistente en alimentos cocinados, todo el patrón de la masticación, digestión y nutrición se vio alterado.²

¹ Cfr. James Boswell, *Diario de un viaje a las Hébridas con Samuel Johnson*.

² Cfr. Kenneth Oakley, *La vida social de los primeros hombres*.

El *homo culinarius* hacía su aparición sobre la tierra para erigir las primeras civilizaciones. En un breve crepitar el fuego pasó a ser sinónimo de familia reunida. El fuego ahora rendía sus mejores cualidades al servicio de su amo. Fogones y hornos comenzaron a ofrecer un sinfín de posibilidades gastronómicas. La panificación llegó para acompañar la jornada de los hombres.

Esta afirmación la podemos ver muy claramente en el poema de Gilgamesh, antiquísimo escrito de la literatura mesopotámica que, como todas las grandes epopeyas, carece de autor y de fecha. La notable obra pone de manifiesto el acercamiento entre dos personajes totalmente antagónicos. Por un lado, nos habla de Gilgamesh, el gobernante que ha nacido en la ciudad, en contacto con la civilización y, por el otro, nos presenta al rupestre Enkidu, el hermano que se ha criado en la más absoluta barbarie.

Este relato, escrito en tablillas de arcilla con signos cuneiformes, recurre a la comida para tipificarnos los extremos del contraste sociocultural entre el hombre urbano y el que aún vive en armonía con la naturaleza. En un momento de la narración ambos personajes tendrán un encuentro, y para que realmente se lleve a cabo, es necesario sacar de la vida salvaje al habitante de la estepa³. La trama discurre así:

“El pan que le presentaban, lo examinaba con desconfianza.

³ ¡También es una mujer quien debe enseñar a nuestro Tarzán sobre los modales en la mesa!

Pues Enkidu no conocía, el pan como alimento.
Y la cerveza, como bebida, ¡no tenía costumbre de tomarla!
Come pan Enkidu: ¡Es indispensable para vivir!
Bebe cerveza: ¡Aquí es obligatorio!
[...]
Por tanto, él comió pan,
¡hasta que ya no tuvo hambre!
Y bebió cerveza:
¡siete ánforas!
[...]
Su alma entonces estuvo a gusto y contenta,
y su cuerpo, en un tal encantamiento,
¡que su rostro se iluminó!”

Los antiguos sabios nos hablan de la experiencia gastronómica como quien narra una epopeya de grandes proporciones, haciendo de ésta una condición imprescindible para la felicidad de los hombres civilizados.

Redundante resulta ya el discurso sobre la importancia de la revolución agrícola para el despegue de la civilización si intentamos convencer a los incrédulos. Fue la cocina, no hay lugar a dudas, la que marcó la diferencia entre hombres y bestias. Más de un chef puede respaldar nuestro postulado, dado que tanto gobernantes y guerreros como dioses creadores de todas las culturas siempre comieron bien sazonado y en su punto. Privilegio de unos cuantos. No hay más ciego que el que no quiere ver.

Las más recientes investigaciones asientan que semejante prodigio la revolución agrícola se produjo en la otrora fértil llanura del Tigris y el Éufrates. En el corazón de la milenaria Mesopotamia. Y fue ahí mismo, también, que se perfeccionó la alfarería, acicateada por los cocineros que requerían de sofisticadas y novedosas “baterías” de cocina para sus soberbias creaciones culinarias.

La llanura de Mesopotamia fue el escenario donde surgió esa forma de vida compleja y urbana a la que llamamos civilización. La nueva vida agrícola estaría ligada a las diosas madre y la vida de ganadería o pastoreo llevaría a tener una concepción masculina del mundo.

Quedaría abierto el camino de la diferenciación social y de la especialización del trabajo al requerirse un cúmulo de nuevos oficios para aprovechar eficientemente el excedente de insumos vegetales y animales. Las mesas nobles reclamaban una distinción. La invención de la Culinaria era, por tanto, impostergable. Sólo el talento de los gladiadores del fogón lograría lo inimaginable en los recintos de palacios y templos. Y al calor del fuego hogareño, esta tarea quedaría a cargo de las mujeres. Serían ellas las desarrolladoras de las primeras técnicas culinarias, según apunta más de un especialista:

“La mujer ha sido destinada, quiéralo o no, a satisfacer las dos grandes necesidades del hombre: el clamor del estómago y el alarido del sexo”.⁴

⁴ Alfonso Alfaro, “Los espacios de la sazón”, en *El saber de la sazón*, p. 35.

Una vez que los seres civilizados aprendieron a manejar los metales, la culinaria ya llevaba tiempo exigiendo una atenta adaptación de éstos para sus requerimientos. Los herreros se dieron a la tarea de fundir cuchillos, cucharas, bateas y calderos para contener poderosos y mágicos potajes, salsas y jugosos asados.

De estas primeras ciudades, a las grandes metrópolis de hoy día, todo fue camino andado. Bien dice el refrán que “con pan y vino se anda el camino”.

FUENTES DE CONSULTA

- Alfaro, Alfonso (2004) . *El saber de la sazón*. España: Lun-
werg Editores.
- Bottéro, Jean (2005). *La cocina más antigua del mundo*.
Barcelona. Tusquets Editores.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (2009). *The Physiology of
Taste*. United Kingdom. Everyman's Library.
- Lara Peinado, Federico (2006). *Poema de Gilgamesh. Un
viaje fallido a la inmortalidad*. Madrid. Universidad
Complutense de Madrid.
- Lozoya, Jorge Alberto *et al* (2004). *El saber de la sazón*.
España. Lunwerg Editores.
- Montanari, Massimo (2006). *Food is culture*. New York.
Columbia University Press.
- Standage, Tom(2009). *An Edible History of Humanity*. New
York. Walker Publishing Company.
- Wrangham, Richard (2009). *Catching fire. How cooking
made us human*. New York. Basic Books.

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.