

colección:

YO  CENTRO  
HISTÓRICO

# Tortilla de Patatas

Guía mexicana para  
los sabores de España

por  
Rodrigo  
Llanes Castro



# ÍNDICE

- 7 PRESENTACIÓN. ¿TORTILLA DE PATATAS?
- 11 EL PRIMER VIAJE: UN MEXICANO DESCUBRE ESPAÑA.
- 21 LA ELECCIÓN DE LAS MUJERES GRIEGAS.
- 27 LA GULA ROMANA.
- 33 EL JARDÍN DELICIOSO DE *AL ANDALUS*.
- 43 EL GASTROSISTEMA CRISTIANO: VINO, CERDO Y CORDERO.
- 53 LA SOLERA. SÍMBOLO DEL MESTIZAJE MEDIEVAL ESPAÑOL.
- 59 LOS VINOS CASTELLANOS.

TORTILLA DE PATATAS. GUÍA MEXICANA PARA LOS SABORES DE ESPAÑA

© Jorge Rodrigo Llanes Castro

Diseño: Ayla Llanes Granillo

Colección: Yo Amo Centro Histórico

63 EL VINO DEL PEREGRINAJE. EL *TERROIR* MÍSTICO.

71 LA AVENTURA DEL DESCUBRIMIENTO. BUSCANDO LAS PIMIENTAS INDIANAS.

77 LOS SABORES DE REGRESO.

103 LOS SABORES PROHIBIDOS DE LA NUEVA ESPAÑA.

117 MESTIZAJES SABROSOS ENTRE MÉXICO Y ESPAÑA.

135 SOBRE EL ACEITE DE OLIVA.

139 CONSIDERACIONES MEXICANAS PARA COMER JAMÓN Y QUESO ESPAÑOL.

145 CONSIDERACIONES SOBRE EL BACALAO.

147 EL AZAFRÁN Y LAS ALMENDRAS.

## PRESENTACIÓN.

### ¿TORTILLA DE PATATAS?



ero si tortillas solo hay de maíz o de harina. Y ¿Qué son las patatas? Suena a patotas, y está muy cabrón hacer tortillas con las patas, ni que uno fuera animal.”

Así comienza una conversación culinaria entre un mexicano acostumbrado a los tacos y enchiladas de tortillas planas y otro que le quiere explicar cómo comen los españoles, esos parientes de hablar golpeado, guerillos y presuntuosos que tienen la afición por ver las corridas de toros y beber vino tinto.

Desde pequeños los mexicanos hemos crecido con una visión ajena y hostil de España. Nuestros libros de texto de historia están ilustrados con los magníficos murales de Diego Rivera que decoran el Palacio Nacional que sin embargo nos presenta a unos españoles crueles y deformes completamente deshumanizados.



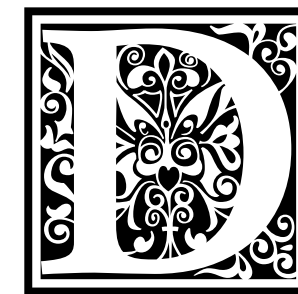
El rechazo que nos provocan esas imágenes introyectadas se exagera con el seseo y alto volumen con el que hablan los españoles, y que resulta hiriente a los oídos mexicanos acostumbrados a un tono parsimonioso y dulce.

Por si fuera poco, los elevados precios de la mercancía española en el largo periodo en el que rompimos relaciones diplomáticas con ellos (de 1936 a 1982), hizo que las mayorías mexicanas vieran con recelo todo lo que proviniera de ahí. Algunos productos tenían un marcado sentido elitista, como los Aceites de Oliva de España, los jamones serranos, los quesos, las angulas, las marrones y los vinos. Por ejemplo el aceite de oliva, que se comercializaba (aún se hace) en pequeñísimas ampolletas que contenían tan solo unos mililitros del oro verde apenas alcanzaba para aderezar los platillos españoles que se llegaban a conocer en nuestro país, como la paella y los camarones al ajillo, que no es un ajo pequeño sino chile guajillo. Por si fuera poco y en vista de lo inalcanzable del precio, algunos comerciantes solían mezclar aceites vegetales con colorante y una pequeña dosis de verdadero Aceite de Oliva de España para ofrecerlo como una opción más económica para el gran público mexicano. Y los fabricantes mexicanos de productos lácteos industrializados llamaron queso Manchego a una especie de queso Gouda que

derretimos para hacer quesadillas a falta de un buen Oaxaca o Chihuahua. Los sabores auténticos de España nos llegaban a cuentagotas, desmereciendo su genial sabrosura.

Quizás por este pesado lastre de prejuicios y sinsabores llegar como visitante a España es una experiencia cumbre en la vida de cualquier mexicano. En primer lugar porque te das cuenta de que todos los españoles hablan fuerte y gracioso y que no se trata de la pose de algún *chulito* con sentido de superioridad que vive en México. Así que lo que sucede es que nos acostumbramos a su recio volumen de voz y comenzamos a disfrutar y percibir la cultura de ese país a través de sus deliciosos bocados.

## EL PRIMER VIAJE: UN MEXICANO DESCUBRE ESPAÑA.



De pequeño crecí con una imagen romántica de lo que era España. Recuerdo las conversaciones en casa de mis abuelos en donde ellos platicaban con los vecinos de aquel viaje que habían realizado años atrás, en donde los enteraban de sus bellos monumentos y museos, como la Alhambra y El Prado, y lo bien que habían logrado comer por distintas tascas y restaurantes en las ciudades colmadas de historia.

Así que en mi imaginación recorría los callejones de Toledo, la Gran Vía de Madrid y los Reales Alcazares de Sevilla acompañado de los platillos que guisaba mi abuela y que me explicaba, sartén en mano, que así los había probado en España.

Recuerdo que cuando la acompañaba al mercado a hacer la compra además de las verduras, la carne, el arroz y los productos de la cremería, ella adquiría pequeñas cantidades de aceite de oliva que apenas le alcanzaba para aderezar sus

intentos de paella valenciana y los camarones que en vez de al ajillo terminaban a la diablo, con chiloso sabor mexicano.

En ocasiones, con el afán de hacer rendir la pequeña dosis, lo solía mezclar con otro aceite de cocina y lo utilizaba en platillos que llevaban muchos ingredientes, como un cocido montañés que según me dijo, había probado en el norte de España.

Quizás por este cúmulo de recuerdos y fantasías, llegar a España fue una experiencia cumbre en mi vida de mexicano. Recorrer ese país con el paladar dispuesto y el estómago hambriento fue mágico.

La gran variedad de microclimas de la Península Ibérica y las diferentes Regiones Autonómicas hacen de España un país de contrastes que siempre se identifican en sus formas de comer.

Sin embargo, existen ciertos productos e ingredientes que se encuentran en las recetas simples o sofisticadas de todos los rincones del país, como el aceite de oliva, el ajo, el jamón y el queso, desde luego los vinos, que, en sus múltiples calidades, ofrecen distintas opciones para maridar la comida.

Así que cuando comenzamos a probar las especialidades de cada ciudad, de cada pueblo, podemos percibir un gusto y un sabor muy español. Pues los españoles rocían sus panes y aliñan sus ensaladas con aceite de oliva y ajo. Y las hogazas de pan payés, que son toscas y duras por fuera y húmedas y chiclosas por dentro, se rebanan para, en vez de untarles mantequilla o la desagradable margarina, recibir las gotas de un aceite untuoso y dulce que lo vuelve succulento al rasparle un diente de ajo. Luego lo embarran con jitomate fresco molido y después lo tuestan para que quede crujiente. Este pan con tomate es tan popular en toda España como nuestros molletes en México para el desayuno.

Pero si uno quiere almorzar algo más sustancioso se puede encontrar con una deliciosa tortilla de patatas que, ahora lo explicaremos, no es una tortilla para *taquear*, sino un delicioso plato de huevos revueltos y papas cocidas sofritas que terminan en una especie de torta grande que se corta con cuchillo por rebanadas. Los españoles llaman patatas a las papas, que son de origen americano y que transformaron para siempre la dieta de los europeos cuando las comenzaron a cultivar y a comer.

Hacia la hora de la comida, y si nos encontramos en el norte en la costa Cantábrica, por ejemplo en Galicia, podemos pedir en

cualquier bar una ración de pulpos que estarán muy frescos y cocidos en agua con sal, cebolla y laurel, y ya en el plato, rociados también con aceite de oliva y espolvoreados con pimentón. O unas gambas al ajillo, que aclaremos, para nosotros serían unos camarones fritos con ajo y chile guajillo desvenado. Los moluscos frescos se fríen con Aceite de Oliva en una pequeña cazuela de barro con los ingredientes mencionados.

Si continuáramos nuestro viaje en dirección al País Vasco nos encontraríamos con su deliciosa comida elaborada con bacalao. ¡Sí! el mismo pescado que comemos en navidad en México y que le llamamos a la vizcaína porque se supone que su receta viene de Vizcaya. Pero ahí la sorpresa es mayor: ¡No lo preparan con almendras, piñones y pasas! Es más: ¡Lo hacen sin jitomate! El pescado ya desalado se fríe en generoso aceite de oliva en trozos, nunca desmenuzado. Y le añaden tocino, jamón serrano cortado en dados, cebolla y ajo. Y le agregan pimientos rojos molidos, perejil y caldo de pescado. El sabor es delicioso y se celebra con un vaso de vino blanco fresco y ligero. Esta receta es parte de la infinita variedad de platillos de pescado de la comida vasca, como la merluza a la *koskera* que es un pescado muy popular en España y que se rehoga, pasado antes por harina, en Aceite de Oliva con ajo y chalotas y vino blanco, acompañado con

puntas de almejas, espárragos y chícharos. O las Cocochas de merluza al *pil-pil*, no al pibil yucateco, que son partes del pescado que normalmente desechamos y que las cocinan con ajo y perejil en donde el asiento se integra con la gelatina del pescado para convertirse en una salsa espesa muy sabrosa.

Los glotones mexicanos jamás podremos superar el *saque vasco* y sus copiosas comidas, así que después de un banquete de esta naturaleza y siguiendo nuestro recorrido bordeando los Pirineos, nuestra cena en Cataluña tendría que ser moderada. Pero no le haríamos el feo a unas cebollitas a la parrilla y en vez de unos tacos chilangos de bistec nos servirían un poco de carne también a las brasas pero sin tortillas de maíz. Ambas cosas las acompañarían de un *allioli*, una especie de mayonesa elaborada con ajo machacado, sal, jugo de limón y aceite de oliva, que aveces se hace agregando también yemas de huevo para darle una textura más untuosa.

Ya por no dejar nos comeríamos una ensaimada que es como un pan dulce elaborado con harina, manteca y aceite.

Si bajáramos al día siguiente por la costa mediterránea llegaríamos al Levante que es famoso por la paella que se cocina popularmente en Valencia. En el cazo bajo de hierro

que le da el nombre al platillo se ponen a sofreír los trozos de carne de pollo, de mariscos y pescado para soltar sus jugos y conferírseles al arroz que se añade y que tornará amarillo al agregar azafrán puro que le dará un aroma delicioso. Luego se cocerá al fuego lento de la leña que se consume en un anafre sencillo, y que da la temperatura exacta para que el arroz se infle con el sabor del caldo de pescado y a veces un poco de puré de jitomate, que los gachupines abrevian y le dicen tomate. Y con este sabroso guiso los españoles *se la sacan*, pues hay para todos los gustos: los que comen carne, pescado, mariscos y hasta los vegetarianos pues también contiene verduras.

No sucede lo mismo con las especialidades del centro de España. Esa meseta árida llena de castillos y que por eso se llama Castilla. Ahí abundan los guisos de carne, como el cocido madrileño que se prepara en una especie de jarro pulquero y se cuece a las brasas y que muy similar a la forma de comer la barbacoa mexicana de chivo pues primero se come el caldo del hervor, luego las verduras y los garbanzos y finalmente la carne tan suave que se deshace con el tenedor. En el mismo tenor los hornos de piedra y leña de la panadería de pueblo se usan para asar pequeños puercos que llaman cochinitillos (¿por qué no cochinitos?) que ya cocido el animal está tan suave su carne que la cortan con un plato

y no con un cuchillo. Esto es bomba, aunque uno extraña el achiote del pibil y el chile habanero.

Pero uno deja de extrañar México cuando desayuna unos buenos churros con chocolate que en realidad es un atolito sabroso y espeso en el que los españoles remojan los churros fritos ¡aunque sin azúcar! Pero el atole es tan dulce que no le hace falta más.

Y al mediodía las cantinas españolas, que ellos llaman bares, se llenan de gente que pasa a beber una copa sin emborracharse pues luego hasta regresan a trabajar. Y sus botanas las llaman tapas, y al verbo *botanear* ellos le dicen *tapear*, que pareciera a tapar el hambre.

Las barras cuentan con unos pequeños aparadores donde uno encuentra guisos, rebanadas de jamón rojo, aceitunas, pescaditos siempre un queso muy rico, que dicen es Manchego, pero que en nada se parece al que usamos en México para las quesadillas pues no se derrite. Y ese lo sirven en rebanadas muy delgadas y cuando uno lo muerde lo siente firme y tiene un sabor intenso más parecido al queso Chihuahua ya añejado. En vez de leche de vaca usan leche de oveja y de cabra, que al parecer aquí son muy chichonas y dan muy buena cantidad



de leche. También lo sirven como postre con un ate igualito al de México pero de manzanas verdes, aunque sabría muy rico con uno de guayaba.

En muchos bares cuelgan las patas de jamón de cerdo y uno se pregunta por qué no se echan a perder. Hasta abajo tienen una capucha que recoge un poco de la grasa que se llega a escurrir. Y siempre tienen uno que rebanan en la barra con un cuchillo largo y delgado. Nunca lo meten al refrigerador, se queda ahí mientras se va consumiendo, y eso siempre es a una velocidad de rayo pues todos los parroquianos gritan “una ración de jamón” y la carne va desapareciendo dejando tan solo el hueso. Dicen que los mejores provienen de unos cerdos negros que pastan y comen bellotas de los bosques que rodean una Iglesia en honor a la Virgen de Guadalupe y que no es La Villa. Ese lugar está en unas tierras que se llaman Extremadura y se cuenta que de ahí salieron muchos conquistadores para México en el siglo XVI. Aunque hay otros cerdos blancos con los que también hacen el jamón serrano en la zona de Andalucía, que está al sur.

Y hablando de ese bello lugar, ahí se comen muchas frutas y en el verano hace mucho calor y por eso comen una sopa fría que me pareció una ensalada metida en la licuadora que

me supo muy rica. La llaman gazpacho y le ponen jitomate, pepino, cebolla, pimienta, ajo y pan seco para que espese. Las ciudades de toda esa región nos recuerdan a Guanajuato porque también tienen callejones y casas con balcones con macetas de flores y también usan tejas de barro en sus techos inclinados. Y las casas tienen unos patios como de hacienda.

Y me pregunto ¿por qué comen así los españoles, con cosas parecidas y también muy diferentes a los mexicanos? ¿Cuál es la historia que encierran sus pucheros?

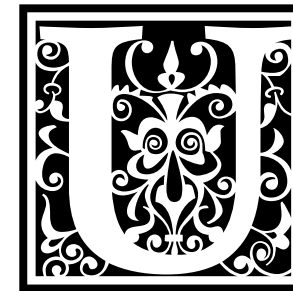
España es un crisol de culturas amalgamadas: su historia particularísima abarca a los antiguos iberos, a los celtas en el norte, a los cartagineses, a los romanos, a los godos y visigodos, a los judíos y a los árabes. Por si fuera poco, durante el largo dominio colonial en América, y desde luego de México, sus grandes ciudades fueron las metrópolis del mundo occidental, como lo son ahora Nueva York, París o Tokyo.

Si la definiéramos como un platillo que debiéramos preparar, España tendría una receta muy compleja con ingredientes de lo más variado pues cada una de esas culturas históricas dejaron una impronta en la sazón. Desde los cerdos negros y endémicos que llaman ibéricos por lo mismo, hasta los

jitomates y pimientos que llegaron desde México para cambiar para siempre sus platillos.

¿Será que detrás de los jamones serranos y los quesos hay raciones de historia de España? Así es. Y lo averiguaremos a través de este libro. Preparen la boca, el corazón y el estómago para esta aventura culinaria.

## LA ELECCIÓN DE LAS MUJERES GRIEGAS.



Uno de los ingredientes fundamentales de la dieta española y de los pueblos del Mediterráneo es el aceite de oliva. Es delicioso y antiguamente lo llamaban el oro verde. Con él cocinan los españoles y hace que sus platillos sepan *muy españoles*. La pregunta muy mexicana es: ¿Quién esa señora Oliva que tiene tanto aceite? ¿Es la mujer que sale dibujada en muchas latas de Aceites de Oliva de España? Pues no. Contra lo que nuestro desconocimiento y nuestra fantasía cree, la Oliva no es una señora sino una pequeña fruta que nosotros conocemos como aceituna y que los españoles la llaman así. Proviene de un árbol que es el olivo. Existen muchas variedades de Olivas de las que se elaboran los Aceites en España. En la zona del norte sobresalen la Empeltre y la Arbequina. Y en el sur la Cornicabra, la Picual, la Hojiblanca y la Verdial. Cada una de estas variedades ofrece un aceite con diferente sabor y color. Y como ya mencionamos esos aceites se utilizan en toda España para cocinar.

Pero la historia de este emblemático producto es muy antigua y hay una leyenda helénica que lo involucra con una de las primeras elecciones democráticas de las que se tenga noticia, y que ocurrió en la antigua Grecia, cuando se debía elegir al dios patrono de la que sería la ciudad de Atenas.

En ese entonces las relaciones entre dioses y humanos no sólo se manifestaban en experiencias insólitas y rituales, sino en las formas más simples de devoción y vida cotidiana.

Los dos candidatos eran Poseidón, dios de los mares y del agua, y Atenea, diosa de la sabiduría. Al parecer cada dios ofreció favores distintos a los ciudadanos si votaban por su patronazgo:

- Poseidón prometió colmar a la nueva ciudad de las bondades del mar y que sus habitantes fueran marineros de grandes hazañas, conquistadores y ricos comerciantes.

- Atenea ofreció como regalo llenar con olivos los campos de Grecia y abogar siempre por la paz.

Las dos ofertas eran muy buenas y populares, pues por una parte se tenía la promesa de obtener del mar aventuras maravillosas como las que tendría el héroe Odiseo en su

famoso periplo, y por el otro lado Atenea la diosa sabia, ofrecía la riqueza de la tierra a través del árbol de deliciosos frutos verdes y negros (las aceitunas), y que molidos y prensados se transforman en el preciado aceite de oliva.

Al parecer las elecciones dividieron fuertemente al electorado por su género, pues los hombres soñaban con las aventuras por venir, las odiseas del encuentro con lo fantástico y la riqueza de las embarcaciones llevando y trayendo mercancías del mundo entonces conocido. Pero las mujeres preferían la seguridad del olivo y los beneficios de la paz. Desde hace miles de años, en las regiones de la cuenca mediterránea, se cultiva este preciado árbol que se llena de los frutos que eran bajados pacientemente de las ramas usando unas varas largas para ser recogidos en amplios manteles y luego ser seleccionados para prensarlos y brindar los aceites de distintas calidades. Hoy en día se utilizan otros métodos más eficientes para garantizar una cosecha perfecta sin afectar tanto a la naturaleza del árbol.

¿Quién ganó? Pues desde luego Atenea, patrona de la antigua metrópoli griega y cuna de la civilización occidental. Pero no sin represalias, pues a partir de entonces las mujeres se quedaron sin el derecho al voto por más de dos mil años.

¿Por qué las mujeres escogieron a la diosa Atenea y el favor del olivo? Porque se trataba de la divinidad de la sabiduría y porque el aceite que escurre de las olivas será desde entonces un pilar fundamental de la llamada Dieta Mediterránea, que reúne una serie de productos y de hábitos alimenticios muy saludables comunes a los países del Mediterráneo.

Siglos más tarde, durante el apogeo del Imperio Romano, la provincia de *Hispania*, hoy España, se transformó en el productor más importante de aceite del mundo. Desde entonces, los aceites de oliva de España sobresalen por su distinguida calidad. Tenemos testimonios arqueológicos (como los hallados en el Monte Testaccio) de las ánforas en que se almacenaban y se comercializaban y que tenían escritas en el barro cocido la región de donde provenían las aceitunas, el nombre del productor del aceite, el tipo de prensado y el año de fabricación. Algo parecido a lo que hoy en día podemos encontrar en las etiquetas de las botellas de los Aceites de Oliva de España que se comercializan en todo el mundo. Pues aproximadamente una de cada dos de ellas de todas las que se consumen en el planeta contiene Aceites de Oliva de este país.

¿Cuál era la sabiduría que escondían las mujeres mediterráneas? La de saber cocinar de una forma saludable utilizando el aceite

de oliva. Unas cuantas gotas sobre el pan tostado le confieren un aroma y sabor maravillosos. O bien se rocía sobre verduras crudas para preparar ensaladas y también para aderezar guisos, saltear verduras y freír buñuelos, empanadas y tostadas. Pero ellas también lo utilizaban para darle brillo a sus cabellos y para suavizar su piel y volver locos con sus caricias a los hombres.

España es una región en donde confluyeron muchas culturas, y todas ellas hicieron del olivo su principal cultivo. Pues después de los romanos y como veremos más adelante, los árabes también se dedicaron a su cultivo con resultados extraordinarios llenando de prosperidad al reino de *Al Ándalus*, comerciando el aceite en regiones remotas como Siria e Irak, que se transportaba junto con otras mercancías como tejidos y frutos secos a lomo de camello en largas caravanas que recorrían el norte de África y que traían de vuelta especias aromáticas con las cuales condimentaban sus comidas exquisitas.

## LA GULA ROMANA.



El gusto español por la buena comida tiene su antecedente en las opíparas comidas que se recetaban los antiguos romanos en la provincia de *Hispaniae*. En el menú de una comida patricia (de gente bien) se servían: *ubres de cerda rellenas de erizos de mar salados, cazuela de sesos cocidos con leche y huevos, hongos de árbol hervidos en salsa de grasa de pescado y pimienta*. El servicio principal consistía en *corzo asado con salsa de cebolla, ruda, dátiles de Jericó y pasas; avestruz hervida en salsa dulce; marmota rellena de cerdo y piñones; jamón con higos y laurel frotado con miel, asado en masa de harina y flamenco hervido con dátiles*. De postre fricasée de rosas con masa para pasteles y pasteles calientes africanos de vino dulce con miel.

*¡No ma...es!* La diversidad de ingredientes y sazones de la minuta se deben a la extensión y dominio del poder romano en la península Ibérica y el resto del mundo mediterráneo. Las costas *Beaticas* de la provincia *Ulterior* cautivaron a los romanos españoles pues en



sus aguas atlánticas donde pescaban atunes de carne blanca y roja succulenta y aromática. Por otra parte, con la captura de las caballas y los boquerones (otros peces) mediterráneos se elaboraba una deliciosa salsa de pescado fermentado al sol llamada *garum*, que acompañaba estupendamente el atún braseado y rociado con aceite de olivo de la región.

También comían los deliciosos pescados y mariscos mediterráneos asados, cocidos ó salados y en lajas bañados con unas gotas de aceite de olivas prensadas; las cuales también las machacaban para comerlas curtidas en vinagre y especias con otras hortalizas.

El prestigio de los pescados hispanos no era menor. Las monedas que se utilizaban en la ciudad de *Gades*, hoy Cádiz, tenían en un lado la imagen de Hércules el mítico fundador de la urbe y por el otro la imagen de dos atunes. La ciudad gaditana se hizo famosa en todo el mundo mediterráneo por sus constructores de barcos y sus estupendos navegantes de paladar refinado. Ellos eran capaces de transformar los camarones llamados gambas en un manjar aderezándolos solo con granos de sal gruesa del golfo de *Gata*, que era blanca y resplandeciente como la nieve.

En ese entonces las costas de la región eran visitadas por romanos de todo el Imperio. En las *civitas foederata* o ciudades romanas había teatros y coliseos a donde acudía la gente a disfrutar de diversiones intensas llenas de pasión y tragedia, asumidas irónicamente con una actitud desenfadada y ligera por parte de los espectadores.

Del *Tarraconesis*, o zona interior de la península, los romanos disfrutaban comer jamones curados de pierna de cerdo. A las patas se les daba un corte especial y se salaban en el invierno por 14 días y luego se lavaban. Posteriormente la carne se secaba aprovechando el frío estacional hasta que adquiriera la textura grasosa. Ya en la primavera, el aumento de temperatura hacía “sudar” los jamones en un proceso de deshidratación que duraría más de nueve meses, como hoy en día para lo siguen haciendo para los sabrosos jamones serranos de cerdo blanco. El prestigio del producto también se reconocía en las monedas romanas troqueladas con una pierna de cerdo curada y que circulaban en toda la provincia para las transacciones comerciales. El jamón se comía frotado con hojas de laurel y un toque de miel y se acompañaba de higos frescos y secos dotando al manjar de un sabor concupiscente que decían, provenía de las frutas de esas higueras corcovadas

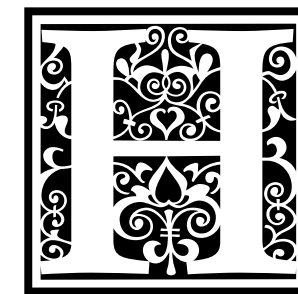
y contrahechas a cuya sombra se excitaban las cabras antes de aparearse en medio de sus balidos frenéticos.

Para los romanos era importante asociar el placer del comer a experiencias más intensas como la embriaguez y la lujuria o cachondeo. Sus cenas se acompañaban de un vino dulce y muy concentrado. A lo largo del convite las tensiones y el recato entre los asistentes se desvanecían. La antigua moda romana de túnicas permitía el descubrimiento casual del cuerpo desnudo en sus recovecos íntimos y era muy fácil pasar de compartir alimentos a saciar otros apetitos carnales. La cocina romana por tanto, estaba llena de recetas que apuntaban al favor de la diosa Venus (en griego Afrodita) del placer y el deseo. Los ingredientes favoritos tenían formas genitales que evocaban bulbos, pezones, nalgas y falos, como son los espárragos, las ostras, las castañas, las alcachofas y los melocotones entre otros alimentos llamados *afrodisíacos* que componían las recetas de un banquete romano que podía devenir en orgía, pues además de los patricios, los guerreros y las matronas que se sentaban a la mesa, todos gente bien, estaban las cortesanas y los efebos que incitaban al placer carnal entre todos los convidados.

Todo este esplendor y exceso cultural y gastronómico caracterizó la vida cotidiana de los patricios o aristócratas hispánicos que se deleitaban con la amplia variedad de hortalizas que se daban maravillosamente en la provincia.

Imaginemos pues esa dinámica zona de comercio y gastronomía que duró hasta las invasiones godas y visigodas, las de los llamados bárbaros del norte. Fueron aquellos tiempos de comidas exquisitas con los sabores de todo el Imperio y que perduran hoy en día en la sazón mediterránea con su gran cultura culinaria.

## EL JARDÍN DELICIOSO DE *AL ANDALUS*.



Hubo un momento en que el Imperio Romano colapsó con las llamadas invasiones bárbaras. A España llegaron los godos y visigodos. Así se fragmentó la unidad política y económica de la próspera provincia romana de *Hispaniae* y se fundaron unos reinos pobres de los cuales quedaron pocos testimonios culinarios.

Después la península fue conquistada por los árabes en el siglo VIII. Este suceso inició un período de opulencia que aprovechó la antigua y olvidada infraestructura agrícola romana siglos atrás para darle nueva vida a través de una cultura extremadamente sensual, pero a la vez rigurosamente disciplinada en sus normas y convencionalismos sociales y religiosos.

La cocina hispanoárabe no escapa a esta dicotomía del Islam. Sus platillos eran aromatizados con albahaca, comino, cilantro, hierbabuena, jengibre y sazonados con aceite de piñones y pistaches ó almendras; con recetas provenientes de Persia y el

Turkestán. Y por el otro lado tenía la proscripción coránica que prohibía el consumo de la deliciosa carne de cerdo y la ingesta de vino entre los musulmanes.

El rechazo a la carne de cerdo era compartida por los judíos que también habitaron la península durante la ocupación árabe, aunque llegaron a ella desde tiempos romanos. Solo los cristianos la consumían, pues para ellos era una carne sabrosa, económica y a la que se le sacaba un gran provecho.

A los gobernantes de esa época de oro se le llamó Califas. Y los árabes eran tan pragmáticos y tolerantes que sentaron las bases para una convivencia pacífica y separada de las tres confesiones religiosas que cohabitaban, con unas cuotas económicas. Cristianos y judíos pagaban impuestos al Califa por no ser musulmanes. Pero el gobernante les concedía el derecho en ser dueños de su alma. Con el paso de los años de gobierno musulmán muchos cristianos se fueron islamizando y lo que sucedió indudablemente fue la arabización de la península hasta convertirse en *Al Andalus*.

El *gastrosistema andalusi* abastecía las alacenas de su población con arroz del Levante y trigo de las llanuras. Cultivaban alcachofas, berenjenas, zanahorias y cebolletas en parcelas

comarcas cercanas a las ciudades que a su vez alimentaban a los propios labradores.

Las granjas proveían las carnes de cordero, res y pollo. De la amplia costa mediterránea se extraía el pescado que se salaba y ahumaba en *mohamas*, una especie de embutido hecho de pez.

Los huertos de la región sur abastecían de fruta fresca y seca al resto del Califato. Y las hierbas de olor crecían en las macetas de los jardines y patios de las medinas y los palacios árabes.

En los mercados se podía conseguir aceitunas y aceite del país, café, especias importadas, dulces, confites, loza vidriada y utensilios para cocinar.

En la cocina de una modesta familia de campesinos árabes se cocía el arroz y la sémola de trigo que se guisaban con trozos de pollo y jugo de limón aromatizados con semillas de cilantro. Para acompañar la comida caliente se preparaba una ensaladilla de pepinos y también verduras salteadas en aceite de oliva. Se bebía una infusión de hojas de menta endulzada con azúcar de caña que ayudaba a resbalar los alimentos y servía a la vez de digestivo.

El postre podían ser unas naranjas frescas bajadas del árbol contiguo a la casa, que al atardecer desprendía un embriagador aroma de azahares.

En los fogones de la élite el menú tenía la misma estructura, pero estaba enriquecido con varios guisados como albóndigas al comino, barbacoa de cordero y pescado con damasquinos y piñones. Los postres, además de frutas frescas, incluían dátiles rellenos de pasta de almendras y agua de rosas, buñuelos remojados en miel y una taza de café.

El aroma de los azahares de la huerta se mezclaba con el de nardos y amizcle. El rumor del agua que se derramaba en la piscina central de la casa relajaba los sentidos y propiciaba el anhelo de música, que se colmaba con el tañer de un oud y el cante de poemas que hablaban de la gacela y la paloma.

La cocina de las familias *sefardíes*, los judíos españoles, compartía rasgos y sazones con lo árabe aunque su fuente de abasto tuviera características gregarias y religiosas. Las normas del *cashrut*, texto religioso de ellos, establecen la forma precisa de matar una res y preparar su carne con procedimientos específicos desde la carnicería hasta el fogón. Ya en la mesa, existen lapsos de tiempo entre platillo y platillo al comerlos.

Así como ingredientes que por ninguna razón se pueden mezclar. Estas estrictas normas de cocina y etiqueta se siguen religiosamente en todas las comidas festivas del judaísmo, en donde cada platillo e ingrediente tienen un simbolismo asociado a los héroes de la historia del pueblo de Israel.

El pueblo judío conservó su identidad cultural y religiosa en *Al Andalus* y luego en los reinos cristianos que fueron reconquistando la península gracias a que vivieron en comunidades urbanas segregadas del resto de la población y que se conocen como juderías. A su interior ocurría una dinámica social muy intensa entre todas las familias que conformaban la comunidad, entre las que destacaban las dedicadas al abasto de alimentos como los carniceros, los panaderos y los vendedores de víveres que preparaban los productos necesarios para seguir el calendario ritual de su fe.

Dentro de los valores intrínsecos de esta cultura se encuentran la austeridad y la sobriedad, misma que se ejercía en la observancia del *shabbat*, el sábado, día en el que el consumo de insumos y alimentos está restringido. Gracias a esta práctica religiosa los judíos están acostumbrados a no desfallecer ante la adversidad y mantener su espíritu en alto.



Con los árabes llegó a España el arte de la destilación. En las ciudades había boticas con alambiques de cobre en donde se producía *al kü hüil*, que en árabe significa el espíritu o lo sutil y que conocemos en castellano como alcohol. Un líquido destilado mediante un proceso complejo de evaporación por serpentines de los que emanaban elixires curativos y embriagantes. Ellos laboraban alcohol con el mosto de uvas fermentadas y con el jugo de la caña de azúcar a las que añadían hierbas aromáticas como el anís.

Para los musulmanes el consumo del vino y el alcohol era algo prohibido. Apegados a una ortodoxia religiosa, desdeñaban los placeres de la embriaguez. Pero había sectores que mantenían contactos estrechos y cotidianos con los vecinos cristianos y encontraron que estos bebían el vino dentro de sus ritos religiosos. Veían como algo curioso que fueran los monjes los principales productores de este fermentado de uva. Por lo que les resultó natural que en los conventos donde los monjes vivían se instalaran alambiques árabes para elaborar los espirituosos. Surgieron así remedios curativos para aliviar las afecciones del cuerpo y el alma utilizando los destilados en las dos culturas.

Entre las clases altas de musulmanes había personajes dedicados por completo a cultivar un arte de vida que amaba los aromas y los sabores extraordinarios. De ahí surgió un gusto por el refinamiento en la cocina que también sedujo a los señores cristianos en el otro lado de la marca que los separaba. El intercambio de recetas y productos sibaritas entre estos dos grupos fue una constante durante esa época. Este gusto se expresaba en guisados y hábitos alimenticios que era frecuente hallar en mesas de los dos grupos. De ahí surgió un mestizaje muy interesante de influencias fecundas cristiano-musulmanas.

Había algunos árabes libertinos que mantenían contactos estrechos y cotidianos con los cristianos. Eran perfumistas que elaboraban alcohol que también se utilizaban en la medicina. Ahí surgieron las primeras evocaciones poéticas en torno al vino y estas brotaban de la pluma de los autores musulmanes que tenían prohibido beberlo y que los sibaritas recitaban.

El ambiente en las casas moriscas era pausado y evocador. Se tañían laudes, se comían dátiles e higos. Se veían a mujeres danzar mostrando su vientre desnudo y aderezado con joyería de fantasía. Los ojos de las moras eran delineados con negro de carbón y hechizaban a los hombres con su mirada.

Pero este mundo maravilloso regido por los árabes fue perdiendo su vigor político y los combatientes cristianos que habían sobrevivido replegados a las montañas del norte en Asturias fueron lentamente conquistando las tierras y ciudades del poderío árabe, en un proceso que duró 700 años hasta que el último reino musulmán fue conquistado por los cristianos en 1492, año del descubrimiento de América.

Pero con los árabes llegaron a España nuevos cultivos que enriquecieron sorprendentemente la gastronomía. Como el arroz, los cítricos y otras deliciosas frutas orientales. Desde ese entonces los patios de las casas se perfuman con los azahares de limoneros y naranjas, además de nardos, ramas de albahaca y menta. Y se comen deliciosos los arroces amarillos de la paella aromatizados con azafrán y preparados con el aceite de oliva para dorar los granos y obtener un arroz esponjoso y consistente que llena el paladar.

El aceite de oliva se calentaba a altas temperaturas en sartenes profundas de hierro cincelado a mano en las que freían tortillas delgadas de trigo que burbujearan entre vuelta y vuelta y que salían doradas y crujientes. Estas se rellenaban de verduras o bien se rociaban con almíbar de azúcar y miel con agua de rosas como postre llamados *sfenj*.

De ahí surgieron los deliciosos churros que se comen en México, España y en muchos países del norte de África.

## EL GASTROSISTEMA CRISTIANO: VINO, CERDO Y CORDERO.



El poder árabe medieval estaba sustentado en la unidad político militar del Califato árabe. Con el paso de los años se fue desgastando. Se peleaban entre ellos por disfrutar de las prebendas de la política, como todos los políticos, hasta que el Califato finalmente se desintegró. Así este gobierno unificado se fragmentó en pequeños reinos llamados *Taifas*, gobernados por reyes que continuaron disputando entre ellos la riqueza y el poder.

Además las tribus almohades y almorávides, árabes del desierto, invadieron desde el norte de África la península tratando de conquistarla y restablecer así el poder califal perdido, pero sin alcanzar el éxito.

Los reinos cristianos replegados siglos atrás al norte de España fueron conquistando y colonizando grandes regiones abandonadas por los árabes.

En un inicio, los reyes cristianos procuraron mantener activo el *gastrosistema andalusi*. Ya estaban acostumbrados a los placeres de comer con especias, de deleitarse con dulces y postres deliciosos. Y la convivencia pacífica entre cristianos, judíos y musulmanes al interior de los reinos cristianos se sostuvo hasta el siglo XV, a pesar de los conflictos derivados de las conquistas cristianas.

Sin embargo resultó evidente que la dieta árabe beneficiaba principalmente a los labradores y comerciantes musulmanes. Los cristianos buscaron actividades económicas que les permitieran superar la riqueza agrícola *andalusi*. Se creó así el *gastrosistema* cristiano con tres elementos pilares: vino, cerdo y cordero. Este último era de especial valor por sus derivados: la leche y la lana. Con la primera se elaboraban quesos maduros en toda Castilla, desde Zamora hasta La Mancha. La lana por su parte, fue la producción de exportación más importante de los cristianos y origen de la prosperidad castellana constituida en *La Mesta*.

Este *Honrado Consejo* fue creado por el rey Alfonso X en 1273. En él se agrupaban los pastores de todo el reino, otorgándoles privilegios para el desarrollo de su actividad trashumante y su industria. Además había un efectivo control fiscal sobre ese pastoreo, que reportaba ingresos importantes al tesoro

Real. Esta asociación entre los soberanos y los pastores logró una economía pujante con importantes exportaciones a Flandes, hoy Bélgica y Holanda, con la que se tendría años más tarde un estrecho vínculo que desembocaría en la boda entre un príncipe flamenco (el llamado Felipe el Hermoso) y una princesa castellana (Juana la Loca), que engendrarían al primer Rey de las Españas, Carlos I de España y V de Alemania (el de los chocolates mexicanos).

Entre las delicias de esta élite pastoril estaba el succulento cordero lechal, con tan solo 30 días de nacido. Asado en los hornos de ladrillo que servían para cocer el pan doméstico de las comunidades castellanas. Apenas se aderezaba con manteca de cerdo y pimienta para evitar que la carne se secara, pues la succulencia radicaba en la suavidad de la carne de una cría alimentada exclusivamente de leche materna.

Pero estos festines eran relativamente escasos en la Edad Media española. Valía más esperar el crecimiento del ganado para esquilmarlo y obtener importantes ingresos por la lana. O bien vender los animales ya grandes para su sacrificio entre los cristianos y los musulmanes que lo consumían.

El queso de leche de oveja es el alimento perfecto para la trashumancia. Por ello los pastores ordeñaban a sus ovejas y en la finca calentaban la leche para añadirle un cuajo que separaba las partículas sólidas de la leche del suero. Esta masa de requesón se prensaba en canastas de fibras vegetales tejidas a mano. Y para darle sabor y garantizar su conservación se salaba en salmuera, como la de las aceitunas, por un par de días.

Los quesos se guardaban en las bodegas frías del caserío. Cada vez que los castellanos comenzaban el pastoreo se equipaban con su callado y con un buen trozo de pan candeal muy resistente a los efectos del paso del tiempo, también un pellejo relleno de vino y el trozo de queso de oveja producido en casa.

Los quesos maduraban lentamente. Si la necesidad era apremiante se comenzaba a consumir a los dos meses de su elaboración. Pero la costumbre general era comerlo a partir de los seis meses de añejamiento, cuando la pasta adquiría un bello color marfil, y su textura era firme. El sabor era succulento. Era el paliativo indispensable para la dura vida del pastoreo por el yermo territorio de la meseta central castellana, llena de páramos secos aún en tiempo de lluvias. Y en donde crecían pequeños pastos que rumiaban cabras y ovejas pero que para el pastor representaban horas de monotonía y aburrimiento.

Cuando la producción de queso había rebasado las necesidades primarias, ocurría la excepción de contar con un algunas piezas que llegaban a madurarse hasta por un año. El queso se volvía muy consistente, incluso se formaban delicadas cristalizaciones en su interior que le daban un sabor muy especial. Estos quesos se comían en las fiestas de Navidad al comenzar el invierno. Y eran el premio al gran esfuerzo alcanzado ese año por toda la comunidad.

Como veremos en los siguientes capítulos, con el vino sucedió algo muy interesante. Gran parte del cultivo de las vides y la producción de caldos tintos recayó en las órdenes monásticas, que jugaron un papel fundamental para el repoblamiento de amplias zonas secas y abandonadas de Castilla y Aragón en la llamada Reconquista cristiana.

La religiosa abstinencia de alcohol entre los musulmanes tuvo su contrapartida ética entre los cristianos, quienes consideraban (y consideran hoy en día) al vino como sangre de Cristo. De tal manera que este elixir de uva fermentada se transformó en acompañante de la liturgia y la dieta cristiana.

Hemos hablado del refinamiento caprichoso de las élites españolas, de los patricios romanos, los califas musulmanes y



los reyes cristianos, condicionadas por siglos de historia a un gusto particular. Pero no todos los españoles podían acceder a semejantes manjares. A lo largo de esta historia los esclavos romanos, los labradores andaluces y los siervos cristianos se conformaron con las sobras y restos de sus amos, versiones simplificadas hasta el extremo de la dieta dominante.

Una de las excepciones fue el consumo del pobre cerdo español. Alimento de subsistencia y sin embargo, punto de coincidencia entre cristianos ricos y pobres.

Entre ellos la matanza del cerdo en cualquier finca rural era motivo de fiesta. Se comían la cabeza, la aguja, la cinta y sus chuletas, se preparaba el tocino y el jamón, se preparaban el lomo, el solomillo, el codillo, la falda y la paletilla. Las crías pequeñas se asaban y daban por resultado el famoso y delicioso lechón o cochinitillo.

Desde hace siglos se dice: *Todo es bueno en el cochino, desde el hocico hasta el intestino*. Y el aprovechamiento de esta carne se establecía en el calendario cristiano el 11 noviembre, pues *A cada cerdo le llega su San Martín*. El proceso de elaboración de los embutidos implicaba mezclar la carne con sangre, tocino, almendras, nueces, pimientas y canela. Estas

últimas aportaban sustancias antisépticas que garantizaban su preservación a lo largo de los meses pero también un sabor característico. Se rellenaban las tripas del cerdo para formar los salchichones, butifarras, chorizos, longanizas... morcillas pues. Posteriormente se secaban y se ahumaban y se almacenaban hasta que se comenzaban a consumir.

Otras partes del animal tenían un proceso de conservación más largo, como el jamón de tradición hispánica. Conforme los señoríos castellanos fueron conquistando las ciudades de las *taifas* árabes, la zona de Extremadura se fue poblando de cristianos que llegaban con sus animales porcinos y sus costumbres no musulmanas. Los bosques de encinas y alcornoques con sus bellotas eran ideales para el pastoreo de las ovejas y los cerdos de las fincas cristianas que se las comían. Estos últimos eran de una raza semi salvaje de pelo negro que llegaban a pesar hasta 180 kilos al finalizar el otoño, cuando devoraban los frutos caídos de los árboles. Ya sacrificados, las patas del cerdo se desangraban completamente a semejanza de los usos de las carnicerías moriscas con la carne *hallal* de cordero, antes de salarse por dos semanas. El frío asentaba la carne ya seca y se dejaba reposar por todo el año, hasta el siguiente invierno. Este proceso actualmente llega a durar hasta 24 meses para los jamones de Jabugo. Durante la Edad

Media, este prolongado proceso se veía a veces interrumpido por las hambrunas y las contingencias de una sociedad en guerras constantes contra los árabes. Los jamones se comían cuando se necesitaban. Pero si los tiempos de paz lo permitían, entonces los cristianos podían disfrutar de un delicioso jamón lonchado que desprendía un maravilloso aceite animal de aroma avellanado. La carne era suave como la mantequilla y su fino *marmoleado* combinaba la grasa con la carne magra en caprichosos veteados blanquirojos.

Con el paso de los años los reyes cristianos se hicieron con el poder de la mayoría de los reinos musulmanes de la península, a excepción del reino Nazarí de Granada, que finalmente cayó en 1492 ante los Reyes Católicos Fernando e Isabel.

Imaginemos el sitio de la ciudad árabe de Granada antes de caer ante los cristianos. En el campamento de los Reyes, después de la batalla, los señores castellanos y su tropa descansaban a la sombra de los árboles. Se preparaba un puchero de garbanzos y ajo aderezado con embutidos. El pan de los hornos comunitarios se repartía en trozos y los porrones alegraban con vino el momento. Pan y vino, cuerpo y sangre de Cristo, vivificaban a los soldados de la “verdadera religión.” El cerdo hacía las delicias de ricos y pobres, los poderosos y los humildes.

Una vez consumada la conquista de Granada, la Reina Isabel de Castilla decidió patrocinar el viaje de Cristóbal Colón para garantizar el abasto de pimientas para las morcillas del pueblo y los guisados de los nobles que pagaban bien por ellas. La originalidad de esta travesía, consistía en utilizar una ruta nueva por el occidente, por el mar Atlántico, hacia las Indias.

La historia de España y de América cambiaría para siempre. El Almirante de la mar Oceanía, sin saberlo, abriría un nuevo mundo de ingredientes para Europa y los chorizos españoles se teñirían del rojo picante de los chiles mexicanos.

LA SOLERA.  
SÍMBOLO DEL MESTIZAJE  
MEDIEVAL ESPAÑOL.



En la provincia de Medinasidonia, en las comarcas de Jerez, se cultivaba extensivamente la viña durante la edad media. El jugo fermentado era destilado para obtener un alcohol que se utilizaba en perfumería y medicina por los árabes. Fue este segundo uso lo que permitió a los musulmanes tener un acercamiento libertino al consumo del vino y el alcohol y para los cristianos resultó una novedad. El vino grosero de todos los días que bebían como parte de su *gastrosistema*, dejó de interesar a los terratenientes cristianos que poco a poco fueron reconquistando la península a los árabes. Estos españoles se sorprendieron del mundo de evocaciones poéticas en torno al vino que brotaban de la pluma de los autores musulmanes. Entre ellos *Abu Nuwas*, que cantaba: *Si el paraíso me dieran, vino sería, y amar beldades.*

De esta manera en Al Andalus comenzó un consumo de vino sublimado que tocaba las fibras elevadas del alma dolida que

encontraba el consuelo entre copas. El mismo *Nuwas* cantaba en otro poema: *Deja ya los reproches, que el reproche no hace sino tentar. Y sáname con el vino, que es quien provoca el mal.* Para justificar la ingesta del vino, los árabes le agregaban destilado de uva para volverlo medicinal. De esta manera los caldos obtenían colores y aromas andalusis a frutas y especias que volvían locos a los bebedores. El poeta cantaba: *Deja esas cosas inexistentes y bebe vino añejo azafranado, de ése que separa el cuerpo del espíritu, escanciado de la mano de un joven de fino talle, derecho como la rama de sauce que la fatiga no curva...*

Aunque las producciones importantes del vino de Jerez se dieran a partir del siglo XVI por señores cristianos, las características de este vino oloroso se fraguaron en una época en el que la cultura sensual y hedonista de los árabes dominó la península. Se trata de un vino compuesto, elaborado con uvas blancas palomino al que se le agrega el famoso aguardiente destilado para elevar el volumen alcohólico y dotar de un sabor licorizado al vino. El trabajo tradicional de viticultura, consistente en cultivar, vendimiar y vinificar el mosto de las uvas, se enriquece excepcionalmente desde hace siglos en esta región. El suelo de albarizas es de tierras calcáreas y esponjosas, capaces de retener la mayor cantidad de agua de lluvia en los cálidos veranos. Durante el prolongado estío,

pues se trata de una región seca que sobrevive gracias a los dos ríos que la cruzan, el Guadalquivir y el Guadalete, las vides se sostienen gracias a una extraña costra de arcilla que retiene el agua caída del cielo.

En el viñedo surge el carácter andaluz: el sol abrasivo se mitiga con la claridad del blanco de las paredes de los pueblos del lugar, a imitación de las uvas blancas y pálidas de palomino. Pero en su interior se gesta un jugo delicioso concentrado en azúcares que son como flores y frutos de un patio andaluz. El mosto se fermenta tradicionalmente y se reposa en barricas que quedan ligeramente vacías. En esta cavidad el vino respira. Los aires de la región atraen aromas especiales que formarán un delicado moho en la superficie del mosto y al que los andaluces, amantes del jardín del paraíso, han llamado “la flor.” La brisa marina del mar abierto, el perfume de los azahares de los naranjos y limoneros, la menta, el poleo, la flor de los almendros y los olivos se van transformando en el *bouquet* del vino.

Entonces aparece el espíritu alquimista del bodeguero, heredado de los abuelos árabes. Primero califica cada tonel en función de la evolución de “la flor.” Algunos podrán evolucionar su calidad hasta llegar a *Fino*, mientras que otros

requerirán de un proceso más complejo para elaborar el Oloroso. En ambos casos se agregará aguardiente destilado en alambiques de cobre. Conforme avanza la crianza, en la bodega se mezclan los vinos nuevos con los de barricas de años anteriores, de esta manera el cúmulo logrado en los caldos viejos se transforman y maduran a los recientes y los líquidos resultantes se volverán a mezclar con residuos de los vinos más añejos hasta lograr la Solera, nombre con el que se conoce a este proceso único en el mundo. Un juego entre la tradición y la juventud que es reflejo de la sociedad y la cultura de Andalucía.

Los vinos en los toneles se clasifican nuevamente bajo una tipología poética: de los finos están la manzanilla, la manzanilla pasada, el fino amontillado y el amontillado. De los olorosos están el mediano, el palo *cortao*, el cremoso y el *dorao*. Además está el Pedro Ximénez elaborado con uvas de este nombre.

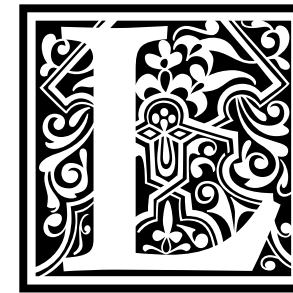
Estos extraordinarios vinos y la belleza de las ciudades andaluzas atrajeron a viajeros ingleses y holandeses durante el siglo XIX. Quienes fundaron bodegas importantes en épocas en el que el mundo árabe era ya un recuerdo lejano para España. Estas ofrecen un vino concentrado y dulce lleno de olores y de sabores venerables y aristocráticos; en una

sola palabra: generosos. Un mosto de uvas secas al sol, que al perder su “flor” en la bodega desarrollará notas de frutos secos y azafrán. Un vino de buen cuerpo, reforzado al recibir la potencia del aguardiente y el trasiego de la solera.

Y sin duda, uno de los grandes valores de sabor de España.



## LOS VINOS CASTELLANOS.



La vid de tempranillo es una planta que se adapta a las condiciones climáticas extremas de las tierras yermas castellanas. Estas son las características de la región de Castilla y León, cuyos suelos fueron sembrados con esta vid por el clero regular, habilitando productivamente las distintas microrregiones que darán origen a las futuras zonas vinícolas de Ribera del Duero, Toro y Cigales. Los monasterios de estas zonas permitieron crear comunidades campesinas en las aldeas que repoblaron el territorio de cristianos y que también cultivaban la vid. Estos se organizaban alrededor del prior del convento a través de un pacto que garantizaba un complejo igualitarismo entre todos los miembros y que obligaba al presbítero a sostener un sentimiento de igualdad entre los pobres, los peregrinos y los religiosos del lugar. En estas comunidades mitad laicas mitad religiosas, el pan y el vino se disfrutaba entre todos ellos juntos.

Las familias viticultoras castellanas fueron esmerándose en conseguir mejores cosechas cada vez. Sabían que el vino de mérito, el que daba gusto y orgullo beberlo, provenía de su trabajo con las vides. Por lo tanto las familias que podían presumir sus vinos eran las que se dedicaban en cuerpo y alma a la labranza. Cada miembro del clan colaboraba en uno de los procesos de la viticultura. A ayuntar la tierra, podando los sarmientos, vendimiando la uva, pisándola o bien llevándola al convento para que ahí se elaborara el vino. Se guardaba en toneles o en grandes tinajas como reserva para todo un año o más, pues no se sabía si el año siguiente se contaría con el favor de una buena cosecha que alcanzara para alimentar a todos. Si el vino del año se bebía en la primavera siguiente, este recordaba el sabor jugoso y carnosos de los racimos de uvas de antes de la vendimia. Conforme avanzaba el año el vino desprendía un aroma a leño seco y su sabor era muy reconfortante sobre todo en los meses de la nueva vendimia, en que todos regresaban a casa muy cansados por las faenas en la viña. Llegado el frío invernal las familias se reunían en las modestas cocinas para aprovechar el calor del fogón y el caldero del puchero. La baja temperatura enfriaba el vino e impedía disfrutar de los sabores y aromas a los que estaban acostumbrados meses atrás. Se bebía y en general se percibía un sabor seco y ácido que desconcertaba a la mayoría. Eran las

personas mayores quienes apreciaban este vino, que pladeaban a lo largo de toda una tarde con total parsimonia. Reposaban el vaso en sus manos para conferirle un poco de calor que así abría los aromas del vino. Entonces aparecían los olores al humo de la leña ardiendo y tostado como el de las castañas que algunas mujeres asaban al fuego. Venían a la memoria los aromas de recuerdos sensoriales de una vida dedicada a labrar la tierra. El olor a hojarasca pisada de los bosques, a la tierra humedecida con las primeras gotas de lluvia, a la misma tierra mojada con el deshielo de los últimos días del invierno, incluso a la sangre de un chuletón de res asado y a la cesina ahumada que llevaban como almuerzo en su zurrón a la viña. Algunos conservaban los restos de estos caldos para beberlos nuevamente en el invierno siguiente, *si Dios les prestaba vida*. En esos vinos viejos el misterio del recuerdo era todavía más poderoso. Al beberlos, las evocaciones sensoriales se transformaban al pasar por la memoria de las vivencias del catador: la pimienta y la canela del mercado de Toledo que una vez habían visitado. El cuero de la cantimplora escurrida de vino cuando de niño acompañaba a su padre por la viña trepado en un burro. El día en que habían rozado la mano de esa muchacha al coger un mismo racimo de uvas en la viña y que se habían sentado a compartirlo en un momento de descanso. Las pasas de un sarmiento caído semanas atrás

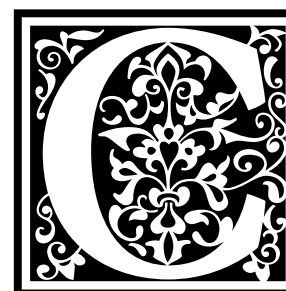
descubierto la mañana de San Juan en la que el rey había convocado a los fueros generales. El sabor del vino bebido el día del funeral de su padre. El retrogusto a vino en la hostia de la última misa del domingo de ramos, apenas pasado unos meses atrás. Desde ese entonces el vino castellano se sincroniza con el transcurrir del tiempo entre los hombres y los ciclos de la vida en la naturaleza y el cosmos.

Hoy en día esos vinos de calidad provienen de los viñedos de la Ribera del Duero, de Toro y de Cigales. Al las variedades del tempranillo local se les llama Tinta del país y Tinta de Toro. Son vinos recios, elegantes y potentes que dejan un muy buen humor después de beberlos.

Son los vinos con el mayor reconocimiento de calidad de la región y por lo tanto con un precio mayor. Pero más allá de todo el *glamour* alrededor de ellos, en los vinos castellanos se puede paladear la magia de un vino compenetrado con los hombres honestos que cultivan las maravillosas vides del centro de España.

## EL VINO DEL PEREGRINAJE.

### EL *TERROIR* MÍSTICO.



Como ya vimos, después de la conquista árabe de la Península Ibérica los reinos cristianos del norte conservaron una identidad católica muy profunda gracias a los caminos de peregrinaje al santuario del apóstol Santiago, en la ciudad de Compostela y que cruzan este territorio. Los peregrinos de toda Europa concurrían a la ruta jacobea en busca de la experiencia religiosa que surgía en el largo camino de peregrinación. A lo largo de ella se alimentaban principalmente de queso, pan y vino. Los monasterios y abadías servían de refugio para los peregrinos y en sus tierras navarras y riojanas se cultivaba la vid para elaborar *la sangre de cristo*. Se trataba de una uva noble que tenía la gracia de madurar tempranamente lo que permitía fermentar y criar el mosto en condiciones más amables que el crudo invierno.

Esta vid era distinta a las que se cultivaban en las tierras de señorío o de realengo, como la *calagranna*, las alfonsinas blancas y negras y en las tierras episcopales las *cardeniellas*.

Con estas se elaboraban vinos frívolos y pretensiosos como sus terratenientes dedicados a la guerra y al ocio.

Por el contrario, los monjes de esta región vivían bajo una filosofía naturalista y cuidadosa de los trabajos de la labranza. Habían logrado obtener un ejemplar de los antiguos códices de *Lucio Junio Moderato Columela*, sabio de la *Hispania* romana antigua nacido de *Gades* y que los árabes habían traducido a su lengua años atrás. Así que con base a este conocimiento ancestral utilizaban los antiguos métodos para cuidar de los árboles y las viñas acorde a los ciclos de la naturaleza. Entendieron que un buen vino se elaboraba en función de las características de los suelos: la composición de la piedra caliza, los guijarros, la arcilla, la arena y la materia vegetal era esencial para cultivar la vid. Y Tomaban en cuenta el entorno natural de los viñedos con sus árboles y flores. Para ellos la uva era un receptor sensible que absorbía todas las influencias ambientales que se las conferían al vino.

La *tempranillo* ofrecía desde ese medioevo vinos muy particulares. El desafío permanente del clima de la región para las vides, pues los inviernos son muy fríos e incluso ya entrada la primavera puede haber heladas, obliga al viticultor a podar los sarmientos aleatoriamente en función del frío o el

calor sorprendidos de la temporada. La vinificación se decide desde esos tiempos remotos al último momento, dependiendo del grado de madurez de las frutas para cosechadas. El tiempo de maceración depende de la calidad del fruto vendimiado, pues los taninos y los colores intensos del vino emergen en este punto crítico y siempre se espera poder exprimir hasta el último aroma que aporte la tierra a las uvas.

Los monjes estaban establecidos en varios conventos y eran los custodios de una tradición vinícola y religiosa que había arrebatado el elixir embriagante de las manos del dios pagano *Dionisios* para transformarlo en el vino de la comunión cristiana. Este era indispensable para la liturgia de todos los creyentes. Y además aportaba ingresos a las comunidades religiosas dedicadas principalmente a la vida contemplativa y a la elaboración de vinos.

Al igual que la clausura de los monasterios, los viñedos estaban encerrados por grandes sistemas montañosos que protegían los viñedos y marcaban el carácter del vino. Los monjes desarrollaron con el paso de los siglos una alquimia psicosensores en el cultivo de la vid. Examinaban la profundidad de las raíces, olían los componentes minerales de la dura calcárea al humedecerla con agua de lluvia. Se metían pequeños trozos de piedra a la boca y

rastreaban con la lengua y el paladar los orígenes tánicos con sabor amargo del mosto que prepararían ya vendimiados los frutos. Casi siempre las uvas de las hileras altas en la pendiente del viñedo se cosechaban antes, pues habían sido expuestas a mayor sol a lo largo del verano. La temporada de otoño iniciaba con los últimos cuidados a las parras: la purga de hierbas malas, la poda de los racimos picoteados por los pájaros y que con su olor a fermento atraían plagas nocivas como moscas, y el mimo para las uvas altas que crecían al amparo de Dios y la veneración de los monjes. Quienes sabían que muy pronto esas frutas del paraíso se transformarían en la sangre de su Salvador.

Los monjes descalzos, pisaban las uvas y generaban un mosto anticipado que ayudaría a la fermentación del resto de la cosecha. El jugo ligero que brotaba de las uvas a los pocos días se transformaba en un mosto denso con mayor cuerpo. Era el momento exacto para agregar la fruta de las viñas del terreno bajo, aquel que se encharcaba durante los chubascos del cálido verano y en donde las uvas presentaban un fino velo de moho que casi las cubría por completo. De esta manera, el caldo amargo adquiriría acidez y frutalidad. Pues la tierra humedecida durante gran parte de la estación estival absorbía los aromas presentes en todo el viñedo. Por ello, los monjes gustaban de tener árboles de ciruelos y cerezas en las huertas

del convento. Y zarzales de moras rojas y negras que cubrían las paredes de los claustros. Cada nota frutal del vino recordaba a los cosecheros el terruño que pacientemente cultivaban.

Con el paso de los días el vino se *bastoneaba*. El prior del convento empuñaba el báculo de pastor de almas, de hermanos de la orden y también emblema de los peregrinos a Compostela, y se encargaba de remover el líquido de la prensa. Encaminaba a los taninos que habían quedado en la superficie del mosto hacia las profundidades de la acidez. Y convenía a las notas frutales a emerger hacia el sombrero o parte superior del vino. La impronta del religioso, el ritmo de los movimientos de su bastón y sus propios pensamientos, quedaban impregnados en el líquido cada vez más rojo.

Al cabo de una semana, a pocos días de que los monjes iniciaran el ayuno por la Natividad de Cristo, el vino se trasegueaba y pasaba a los toneles de madera de roble blanco. Iniciaba entonces la crianza, la maduración del caldo para transformarse en vino durante los siguientes meses del año. Pero para los monjes era la oportunidad de presenciar el misterio de la transubstanciación. Pues Dios tomaba en sus manos ese líquido fermentado, astringente y rústico, embriagante y disoluto, y lo llenaba de su espíritu, de su bondad y de su omnipresencia. Y

en el misterioso secreto del interior de la barrica lo entregaba a los hombres como la sangre de su hijo al que había sacrificado para redimir a toda la humanidad.

La dieta monacal incluía todos los días un vaso de su vino y un trozo de buen pan. Eran su premio divino por mantener vivo el cultivo de las viñas. Solo los días de ayuno se privaban de ello. En su refectorio o comedor, al término de la lectura en voz alta de los Evangelios con la que acompañaban sus comidas, la austera sobremesa era el breve espacio para charlar de los aspectos más cotidianos dentro de su vida contemplativa. Hablaban del temor a que el invierno fuera muy duro ese año. Uno de ellos recomendaba reparar las paredes del flanco norte del convento que se estaban cayendo; mientras que el encargado del establo relataba con entusiasmo que habían parido tres nuevas reses. Con los últimos sorbos del vaso de vino, olfateando los residuos del preciado líquido, los encargados del viñedo comenzaban a evocar el amable clima del verano cuando los sarmientos se cargaban de diminutas uvas. Y entonces recordaban el espectáculo de la naturaleza de esos días calurosos. Comenzaban por describir las frutas rojas que colmaban los árboles que protegían del viento excesivo a las vides. Eran cerezos que habían florecido meses atrás y cuyo aroma era intenso y amable. También recordaban el sabor

dulce y ácido de las zarzas y bayas que habían recolectado en el bosque para hacer una compota para las navidades. Y entonces aparecían en su recuerdo los aromas intangibles, el olor de la tierra mojada cuando comenzaba a llover que se evanecía poco a poco hasta desaparecer por completo en el ambiente. Finalmente, aparecía el sabor a ciruelas maduras y secadas al sol que habrían de comer durante el invierno. Extasiados, embriagados por ese pequeño recorrido mental a través del terruño, los monjes se retiraban a sus celdas para estudiar las cartas de San Pablo o las confesiones de San Agustín.

Muchas de estas técnicas de cultivo y vinificación desarrollaron también en la provincia francesa de Borgoña por monjes del monasterio de *Saint Vivant*, inspirados por la religiosidad de los monjes españoles custodios del camino de Santiago. Pero con sus particularidades, pues a falta de montañas españolas que resguardaran la vid de tempranillo de los extremos climáticos de la península, los monjes borgoñones cerraban sus viñedos con muros de piedras apiladas y cuyo interior llamaban *clos*. Así como en los reinos hispanos se cultivaba la tempranillo, en Borgoña encontraron su propia uva llamada *Pinot noir* para elaborar sus vinos llenos del significado espiritual que habían aprendido a apreciar y cultivar caminando por la ruta jacobea.



Con el paso de los siglos, los viñedos de los reinos de Navarra y de Aragón fueron prosperando. Sobre todo la Rioja, pues a partir del siglo XIX se transformó en una de las zonas vinícolas más pujantes de toda Europa.

## LA AVENTURA DEL DESCUBRIMIENTO. BUSCANDO LAS PIMIENTAS INDIANAS.



El 12 de octubre de 1492 Cristóbal Colón y un grupo de expedicionarios desembarcaron en una isla antillana después de más de 3 meses de navegación. Iniciaba así un proceso histórico inédito para el continente que más tarde sería llamado por los europeos como América. La primera pregunta que podemos formularnos es: ¿qué demonios hacían un puñado de españoles por estas tierras? Sabemos que la expedición era patrocinada por los Reyes Católicos, Fernando e Isabel, como parte de un proyecto político y económico muy amplio. Querían pimientas.

España era parte de la Europa cristiana y mercantilista del siglo XV que perseguía fortalecer el comercio con Oriente, el cuál se encontraba amenazado por la pujante política expansionista del Imperio Otomano que controló el paso entre dos continentes (Europa y Asia), al conquistar la ciudad de Constantinopla en 1453, la capital de Bizancio, el Imperio Romano de Oriente, hoy

conocida como Estambul. La ruta de la seda desde el extremo oriente hasta Europa tenía que pasar por ese punto estratégico que se llama hoy en día El cuerno de oro y que está en el punto medio de la capital de Turquía.

Por eso, para los reinos peninsulares la búsqueda de una ruta alternativa hacia las Indias fue primordial. Su localización geográfica, franqueando las llamadas “Columnas Herculeanas,” en el extremo del continente europeo los colocó en el papel decisivo de navegantes durante los siglos XV y XVI.

El principal objetivo del viaje de Cristóbal Colón era el establecimiento de una base comercial con las Indias que garantizara el abastecimiento de especias de las islas Molucas. Pero, ¿Por qué eran tan importantes esos condimentos aromáticos para los españoles? Resulta que estas eran utilizadas para la preservación de algunos alimentos básicos durante los crudos inviernos europeos. Las morcillas y chorizos llevaban pimientas y canela lo que les permitía durar más tiempo sin echarse a perder, además de brindarles un aroma que era muy apreciado. Además las pimientas tenían el carácter de mercancía de lujo, junto con la seda china, entre los estratos de alto poder adquisitivo para sazonar con ellas sus comidas desde siglos atrás. Los príncipes cristianos se habían aficionado

a la manera de comer especiada de los antiguos califas y reyes árabes. La mezcla de capricho y necesidad de esa sociedad dio pie al descubrimiento y conquista de América.

Desde hacía años Portugal tenía su propio camino a las Indias bogando las costas del continente africano hacia el sur. Ya había establecido colonias mercantiles en África y la India. Sin embargo esa larga trayectoria implicaba costos muy altos de transportación y también demoras en el traslado.

El proyecto colombino buscaba una reducción en los tiempos de viaje y por lo mismo, una disminución considerable de los costos así como la exclusividad en los nuevos intercambios mercantiles con los indios. Si lo lograban, los Reyes Católicos serían la potencia mercantil más importante de la Europa cristiana. Así que la inversión valía la pena.

El primer viaje se llevó a cabo y el regreso de Colón supuso el éxito. El almirante llevó a España una variedad de productos nuevos y exóticos además de acompañarse de gente desconocida y un sinfín de expectativas para el futuro.

El regreso de Colón implicó un conflicto de intereses entre la Corona de Castilla y la de Portugal. Por ello el Papa, fungiendo

como árbitro internacional, dividió el mundo por grados y latitudes concediendo a Portugal la zona americana que hoy es Brasil, y condicionó la expansión española en América al compromiso de los españoles por difundir la fe católica. Y como para la Comunión se necesita pan, que es el cuerpo de Cristo, los panaderos aseguraron su futuro en el Nuevo Mundo.

Los reyes patrocinaron el segundo viaje de Colón con muchos más recursos. De las tres carabelas enviadas la primera vez, pasaron a *17 barcos y 1500 tripulantes*. Con lo que no contaban era con la realidad continental americana, pues a pesar de que él nunca lo reconoció, Colón no llegó a las Indias (Asia), sino a un continente desconocido para él. Por ende, las especias y la seda prometidas de origen asiático nunca llegaron.

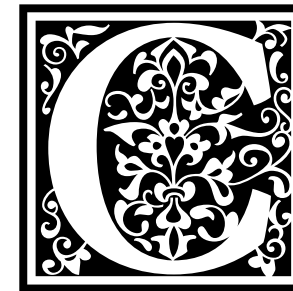
Pronto debieron inventar un nuevo proyecto para darle viabilidad a esos viajes; se fundaron colonias que a falta de las especias orientales consiguieran otros bienes de cambio, particularmente el oro. La codicia por el metal fue tremenda entre los españoles avecindados en América. Trataban de intercambiar sus cuentas de vidrio florentino y espejos, llamados coloquialmente quincallería, con los nativos a cambio de pendientes, pulseras o cualquier otro ornamento de oro. Entre los indígenas se corrió la voz de que esos extraños

tenían gran hambre de oro, que parecía que lo comían.

Los siguientes años fueron desastrosos. Para usar una analogía gastronómica el cocido del Nuevo Mundo provocó la indigestión entre sus patrocinadores: Colón intentó conducir el proyecto americano con resultados terribles. Pocos años después, la muerte de Isabel la Católica ocasionó una crisis política y social en el seno de Castilla.

A la llegada de su hija Juana como princesa heredera de la corona castellana y de Felipe *El Hermoso* su esposo y rey consorte desde Flandes, el desplazamiento de Fernando como rey viudo fue inevitable. Ante tales acontecimientos América perdió momentáneamente su relevancia histórica. Su “ordeña” de oro se transformó en un proceso de explotación desmedida tanto de la mano de obra indígena de las antillas como de la extracción del metal abusando de los mismos taínos.

## LOS SABORES DE REGRESO.



Con el paso de los años los españoles tuvieron que aceptar que estaban frente a un nuevo continente que no era Asia. Sin embargo fueron construyendo su realidad en base a una serie de ideas y fantasías que brotaban en sus mentes frente a lo desconocido. Creían que había amazonas, esos míticos personajes de la antigüedad helénica, ciudades de oro que su ambición anhelaba, reinos fabulosos y hasta mujeres de tres tetas.

Pero América y sus pueblos originarios se encargaron de ir desmintiendo cada una de las mentiras que se inventaban los conquistadores. Y con mucha paciencia, padeciendo además el desprecio y el sometimiento a los españoles, fueron mostrando su rica cultura y una forma muy particular de entender la realidad.

De todo el universo cultural de América, sin duda la comida fue el elemento más inmediato con el que tuvieron que

lidiar los españoles. Y muy pronto fueron seducidos por sus ingredientes y sabores como iremos viendo.

El ingrediente emblemático de la cocina mexicana es sin duda el chile, denominado como *capsicum annuum* y *capsicum frutescens* por los botánicos, dependiendo del tipo de mata de donde provenga. Sabemos que su sabor es picante incluso hasta lo abrasivo; nos quema la lengua, el paladar y el estómago. Aunque los hay menos picantes, sobre todo los poblanos y los güeros, que utilizamos para rellenar de carne o de queso y que son el ingrediente principal de varios de los platillos de la cuisine mexicana.

Desde tiempos prehispánicos el chile sazona la comida de los mexicanos y también de otros pobladores del continente americano. El sabor que confiere a los guisos los transforma en sabrosos y estimulantes. Se utiliza sobre todo para salsas a base de jitomate y de tomate verde. Pero por si solos pueden ser el componente principal de muchas salsas, apenas aderezadas con cebolla, ajo y alguna hierba aromática. Esas salsas suelen ser tremendamente picosas, como las que suele preparar la *Cofradía secreta de cocineras del chile asesino*. Capaz de sacarle las lágrimas al más plantado de los kamikazes del taco chiloso.

Recién cosechado se come fresco. La variedad de colores incluye la gama completa de verdes hasta el amarillo. Pero también los hay rojos y negros, estos últimos tan picantes como el habanero de Yucatán. Sus formas son caprichosas y variopintas. Los hay pequeños pero picosos, y más chicos aun y por ello llamados piquines. Los hay flacos y largos, como las chilacas. Y flacos, largos y amarillos, como los güeros. Que también tienen su variedad corta, pero del mismo color. Los verdes serranos, que se tornan rojos si maduran lo suficiente y se dulcifican un poco. Los poblanos, quizás los más gordos y amplios para rellenar. Los de árbol, delgados y mustios, pero que siempre nos dan la sorpresa. El manzano, verde y amarillo y con forma de *pomma* del paraíso. El jalapeño o cuaresmeño, similar al serrano pero como un primo regordete y rechoncho. Famoso entre los gringos como el nacho, que no es lo mismo que la nacha. Y el habanero, que no es de la Habana, aunque ahí lo coman con gusto, sino del Yucatán. En el norte hay una variedad de chiles verdes al que llaman anaheim, magdalena y que rojizo por el efecto de los rayos del sol le llaman colorado. Y hay uno pequeño como pico de paloma.

De todas estas variedades, muchas se secan al sol y al viento hasta deshidratarse. Su sabor se torna profundo y evoluciona

a gamas dulces y por ello se vuelen envolventes en el paladar. Pues estimula las papilas que reconocen lo picoso y lo dulce al mismo tiempo. De esta manera el chile poblano se transforma a través de los rayos del sol y del soplo del aire en chile ancho. Y la variedad se despliega de nuevo: chile cascabel, ruidoso como cola de víbora. Catarina, pasilla, comapeño, chilcostle, meco, mora, guajillo, puya, mulato y el chipotle, que además se ahúma para transformar su sabor.

Pero veamos qué sucedió con este picante ingrediente en el famoso “encuentro de dos mundos.”

En nuestro capítulo anterior vimos que la principal razón por la cuál un puñado de españoles se encontraron con América en 1492 era que buscaban con ansia una ruta nueva para llegar a las Indias, en donde se comerciaban las famosas especias que daban aroma y sabor a las comidas de los refinados árabes, quienes ocuparon por 800 años la península ibérica. Y quienes enseñaron a los pobladores cristianos el delicioso arte de cocinar con especias sus comidas. Las clases altas se aficionaron a los suntuosos platos aromatizados con pimientas, canela, clavo (del cual se creía que provenía el aroma de los claveles, de ahí el nombre de estos segundos), cominos, cayenna y muchas otras más. Pero para el vulgo en general, un poco de pimientas en sus

embutidos de carne de cerdo era el ingrediente indispensable para garantizar su conserva por varios meses. Razón por la cual era de vida o muerte poderlas comprar.

Los españoles llegaron así a las islas antillanas, mismas que colonizarían poblándolas y explotando a sus indígenas hasta casi exterminarlos. En las islas, los chiles eran usados para sazonar la comida. Sobre todo los cortos de tamaño pequeño y que quizás por su parecido con un diente de ajo le llamaron ají.

La destrucción veloz de la población indígena y su cultura, obligó a los españoles a desarrollar una gastronomía de subsistencia acorde sobre todo a los ingredientes que encontraban con más facilidad. Tal es el caso de la yuca que cocida en trozos, asemeja a un pan y con el cual acompañaban la carne de los cerdos que trajeron de España y que comenzaron a criar para hacer jamones y tocinos, mas no chorizos, pues la falta de especias y el calor y la humedad de las islas tropicales hacían imposible madurarlos como en su región de origen. Pero el mismo calorcito les permitió tener carne fresca de cerdo durante todo el año, misma que guisaban de distintas maneras. Otros ingredientes nativos como el maíz eran comidos como tortillas, cuando contaban con la ayuda de las mujeres antillanas. O bien como complemento a los caldos



de carne transformándolos así en sopa de migas con maíces. Añadían frijoles a su dieta. Y es muy probable que sazonaran con chile todos estos platillos de sobrevivencia. Pero los efectos secundarios del uso del sabroso chile en el organismo, sobre todo al *descomer* los alimentos picosos, quizás lo relegó entre las preferencias de los fogones de los conquistadores.

Para cuando llegaron a las costas de Veracruz y vieron la forma en la que se les servían las comidas por los cempoaltecas, que trataban de esa manera ganarse su favor, encontraron las tortillas suaves y delgadas de maíz y los chiles del país. Pero en vez del inclemente habanero que comían en la isla de Cuba, se encontraron con el bonachón jalapeño, que les hizo las delicias de una salsa roja de jitomates tatemados al comal, y con la cual guisaban los lomos de un pescado rojo del golfo que los indígenas llamaban huachinango. Y las jaibas y jaibones que atrapaban en la barra contigua al mar, así como las gambas asadas a brasa de leña y sumergidas en aguachile rojo, de una especie de ají que no conocían y que era delicioso.

Cuando Hernán Cortés decidió adentrarse en la tierra para ir a conocer al gran Moctezuma y su ciudad mítica de México Tenochtitlan, el paisaje costero y selvático desaparecía conforme avanzaba y se adentraba en el bosque de niebla.

El clima favorecía otra calidad de ingredientes y entonces pudo ver que el delicioso chile de primavera y que llamarían cuaresmeño, por coincidir con la cuaresma cristiana, crecía en las huertas de Jalapa. Y que también lo secaban con humo y sol hasta quedar marrón.

Una vez cruzada la serranía, el paisaje era completamente diferente. La temporada de lluvias se encontraba en su apogeo. En las faldas se cultivaban chiles verdes, llamados entonces serranos por los mismos españoles.

Conforme avanzaban hacia el centro aparecieron matas altas con chiles, distintos a las serranas mas chaparras. Por los términos de Tlaxcala y después de confrontar a Xicoténcatl, probaron la maravilla de tortillas variadas que ahí se elaboraban. Nos dice Bernandino de Sahagún en Historia general de las cosas en la Nueva España que las que cada día comían y que eran blancas y otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpacholli* y que comían las mayorías (...) Y también las calientes y dobladas, las *totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli* para los señores (...) Y las grandes como tlayudas oaxaqueñas que comían también cada día que se llamaban *ueitlaxcalli*. (...) Y las que se enrollaban, que eran *quaubylaqualli*. Y las más exquisitas y ahojaldradas, blandas y dulcificadas que llamaban *tlacepoalli*.

Para rellenar los tacos que hacían con estas tortillas, en la región se comían los chiles anchos que siglos después serían orgullo de los poblanos. Estos se rellenaban con frijoles y flores de calabaza fresca. Y los *uacqui*, secos o desecados, y que hispanizaron como guajillos. Ese chile molido con jitomates tatemados lograba una salsa magnífica aromatizada con epazote que aderezaba a las gallinas de la tierra, los ruidosos guajolotes.

En muy poco tiempo los españoles ya estaban completamente acostumbrados a comer con chile en México. Sin embargo, su obsesión por las especias no cesó. Cuando comenzaron las exploraciones a la mar del sur, conocido como océano Pacífico, Cortés dio instrucciones a su capitán Saavedra Cerón de saber “todas las calidades de la tierra y de sus gentes que las habitan, y si hay oro, perlas o piedras preciosas, o especierías, o drogas o otras cosas de provecho para que de todo se haga relación a Su Majestad.” Pues se pretendía que llegaran hasta las islas Molucas de donde los moros traían la mayoría de las especias.

Esas rutas por el Pacífico tardarían varios años más en establecerse de manera sistemática. Y al puerto de Acapulco finalmente llegaron flotas completas con cargamentos de mercancías asiáticas, que después se cargaban a lomo de mula para trasladarlas hasta Veracruz. En donde se

cargarían nuevamente en barco para llevarse a España. En el *inter*, gran parte de las mercancías se vendían a los novohispanos. Que de esa manera se acostumbraron a las porcelanas y la seda china y a las especias, particularmente a la pimienta negra, el comino y la canela. También al perejil y al culantro, que no tardaron en rebautizar como cilantro, pues les sonaba menos golpeado. Las salsas verdes y frescas se comenzaron entonces a aromatizar con el cilantro y los pescados al jitomate con perejil. Y para los postres, nada mejor que la canela, además de la vainilla nativa.

Cuando los barcos regresaban de Acapulco al continente asiático, se cargaban con productos americanos, entre ellos los chiles frescos y secos. Que no tardaron en superar a muchas especias como condimento entre los hindúes, los malayos y filipinos, en donde habitaban ya muchos españoles dedicados al comercio y a la evangelización, como el famoso mártir Francisco Xavier.

Cuando el chile llegó a España, se aclimató al suelo extremeño dando pimientos menos picantes y ligeramente dulces. Siguiendo las técnicas americanas lo secaban al sol para luego molerlo. Este condimento resultó el más efectivo sustituto de las pimientos orientales para condimentar y curar los embutidos de chorizo, que derivó en la alegría generalizada

del pueblo español que esperaba ansioso una mejor condición de vida a partir de hacer la América.

Todo cambió también para gran parte del continente europeo. La casa de los Habsburgos a la que pertenecían los reyes de España, reunía dominios con una población que se componía de alemanes, checos, rumanos, húngaros, italianos, ucranianos, croatas, eslovacos, eslovenos y serbios. Cada pueblo aportaba ingredientes y recetas especiales para la dieta de sus príncipes a lo largo de los siglos de historia. Y el chile se transformó en la famosa *paprika* de Hungría, que llegó al Sacro Imperio en el siglo XVI proveniente de México. Ya mencionamos que se había aclimatado al suelo europeo (en un monasterio) de Extremadura en España. Se conoció desde entonces como “pimienta de España.” Aunque el suelo y clima europeos dulcificaron el picor de los llamados pimientos, los europeos de oriente desconocían los secretos mexicanos para desvenar y despepitar los chiles para quitarles lo picante. Y fue hasta el siglo XIX que en Hungría, dos cultivadores del pueblo de *Szeged* experimentaron quitarle las semillas al fruto antes de molerlo. Nació entonces la famosa *édesnemes paprika*, o paprika dulce de *Szeged*. El sabor envolvente y el delicioso aroma que le confiere a los platillos cautivó a los europeos de distintas latitudes. Y de esta manera nuestro gusto mexicano

por los picante conquistó el mundo, a partir de la conquista española de América. Nuestro goloso mestizo viajó por Asia y Europa elaborando recetas con chile, como los pimientos del piquillo rellenos, el gazpacho, el pescado al pil pil, los *pepperoni imbottiti*, las *gamberetti aglio*, el *koknistó*, el *tur su*, el *mixed pickle*, los *toltott papriká* y el *lescó*. Entre muchísimos de los platillos de todo el orbe.

¿Cómo te imaginas la manzana del paraíso? ¿Carnosa, jugosa, harinosa, con gusano? La manzana es una fruta que se conoce en la mayoría del continente europeo desde mucho tiempo atrás. Crece en variedades regionales con distintos sabores y colores. Podríamos citar las verdes del norte, las amarillas que se asemejan al oro y que inspiraron el antiguo mito griego de las manzanas áureas y las rojas, presentes en cuentos, leyendas y mitos. Cualquiera de estos colores manzanos pudo servir de referencia e inspiración para comprender el por qué fue el fruto prohibido que Eva le dio a Adán según el Antiguo Testamento.

Después de muchos años de cristianismo medieval la manzana estaba *demodé*. Los pintores renacentistas la dibujaban anodina, mientras que los cuerpos semidesnudos de los primeros hombres eran motivo de su inspiración creativa.

Quiso el destino que los españoles llegaran a América y que de nuestra misteriosa tierra llegaran nuevos productos para provecho de las gastronomías locales del viejo continente.

Fue decisión del rey de España, que como mencionamos para ese entonces también lo era de Milán, Sicilia, de Ceuta, Melilla y de el norte de Italia, que los viajeros que regresaran de América llevaran semillas de los productos oriundos para sembrarlos en Europa.

Sucedió que llegaron las semillas de jitomate, el tomate con ombligo de color rojo. Una solanácea que cautivó a los habitantes de las costas mediterráneas en donde crecía prolíficamente.

Era tan rojo y tan hermoso, que no lo comían. Creían que podía ser venenoso. Su color intenso le granjeó un nuevo nombre: *pomma del paradiso*, manzana del paraíso. ¡Claro! Ninguna manzana conocida tenía tanta voluptuosidad como un jitomate bola. Y crecía en matas rastreras cercanas a la tierra en donde se podían encontrar las serpientes.

Finalmente el hambre venció el estigma y quizás algún conquistador aventurero regresó a Europa para combatir en alguna de las absurdas guerras de la Corona española en

Italia. Es posible que un guerrero español les enseñara a los italianos a comer el delicioso jitomate y a preparar alguna *salsita*. Y entonces la cocina del Mediterráneo se transformó para siempre. Encontraron un ingrediente versátil que les permitiría hacer ensaladas, salsas para pasta, para pizza, como base para sopas frías y calientes, deshidratarlos en orejones succulentos para acompañar quesos curados, para hacer sorbetes e incluso, para hacer guerras de *mentiritas*, como en la tomatina, que llega a ser muy seria a pesar de todo.

También el maíz fue llevado a España y en la zona de Asturias se cultivó espléndidamente, pues el clima húmedo permitía buenas cosechas. El maíz desplazó a otros cultivos como el trigo y la cebada por ser más rendidor que estos. Se inventaron así una serie de platillos a partir del grano americano: el pan de maíz, típico de Asturias y también de Galicia, el farión o salchichón con harina de maíz y las pulientas. Que tienen un vínculo innegable con la famosa polenta italiana, elaborada también a base de maíz con agua hirviendo, que se alisa con el canto de un cuchillo y se corta con un hilo. Esta es enriquecida con leche para el desayuno, con queso al mediodía y con verduras y tocino para la cena. El cultivo y consumo de maíz alcanzó niveles sorprendentes en España e Italia en los siglos XVIII y XIX. Esta cultura del maíz permitió sortear

las hambrunas de estos dos siglos en Europa. Su forraje o pienso resultó inmejorable para el ganado. Ya los caballos de los conquistadores lo comían en México.

Y como no hay tortillas sin frijoles, pues resulta que estos también fueron llevados a Europa por los españoles. Y ya en el suelo ibérico, también en la zona norte del reino de Asturias, crecieron distintas variedades entre las cuales destacó el frijol blanco, que los españoles llamaron fabes y con los cuáles preparan su famosa fabada. Este es un puchero delicioso con abundante carne de cerdo en tocino, morcillas y chorizos. Sazonado desde luego con pimentón, para que tenga en su sazón toda la sabrosura del encuentro de dos mundos.

Ignoramos si la receta actual de la fabada tiene que ver con la sustitución de las habas europeas por los frijoles americanos, o bien se trata de un platillo de conquistadores que encajó perfectamente en Asturias. Esta segunda idea me resulta más posible, pues la fabada se parece en ingredientes al delicioso frijol con puerco de Yucatán, solo que con otro color y sin los embutidos, pues ya vimos que era difícil elaborarlos en las zonas tropicales del Caribe.

El mejor cocido montañés que yo he probado, y que es mas o menos la receta de la fabada, fue con unas amistades en Cantabria. Nuestro anfitrión era un sibarita amante de su terruño, pues tenía su propia parcela en donde cosechaba jitomates, pimientos y pepinos y tenía una huerta con higos, ciruelas y cerezas de maravilla. La casa donde nos recibieron era una especie de *Chalé* afrancesado de principios del siglo XX de la *Belle Époque*. Luego de darnos un recorrido entre las matas de sus verduras, nos llevó a la cava donde guardaba sus vinos, entre ellos un tonel de Jeréz Oloroso que tenía su propia flor, es decir ese sedimento aromático del vino añejo y que él iba rellenando cada año con vino nuevo que dejaba reposar tiempo suficiente para darle su mejor sabor.

Así que nuestro amigo tenía su propio Jeréz. ¿Se imaginan tener en casa algo así? Aquello estaba delicioso. Lo sirvió en pequeñas copitas en una mesa rodeada de botellas y toneles, y después del ¡Salud!, descubrió dos platonos que tenía cubiertos con servilletas de tela con finas lonchas del mejor jamón que he probado en mi vida. La combinación era perfecta, además estábamos rodeados de botellas de vino que guardaba como tesoros pues databan de hace varias décadas. La experiencia fue mágica.

La conversación fue muy amena pues mi amigo en cuestión era un viejo cuyos padres habían vivido en Coahuila por dos generaciones cuando vinieron a hacer la América a finales del siglo XIX. Su tatarabuela, según me contó, era una simple pastora de cabras de Cantabria que no alcanzaba a alimentar a todos sus hijos y por eso ellos decidieron viajar a México en busca de fortuna. ¡Y la hicieron! Fueron propietarios de haciendas muy prósperas en Gómez Palacio. Al final de la Revolución mexicana decidieron regresar a España y desarrollar ahí nuevos negocios.

Cuando pasamos a la mesa a comer aquello fue sensacional. Se trataba de un elegante comedor de madera rodeado de cuadros maravillosos y con unas ventanas que daban al jardín. En el lugar cruzaba un río donde se pescaban truchas y salmonetes y nos sirvió uno de estos pescados rebosado y acompañado con una mayonesa casera que estaba de *rechupete*. El pan había sido horneado unas horas antes en un tradicional horno de piedra y nos sirvieron un vino tinto de Reserva que estaba extraordinario.

Nos atendía una bella y joven asturiana. Y puedo decir que jamás he visto, ni en los mejores restaurantes de París, un servicio más atento, exacto y cuidadoso que el de esa ocasión.

La vajilla era una porcelana antigua y los cubiertos de plata. Mi amigo anunció que el plato principal sería el cocido montañés. Aclaró que siendo una especialidad rústica de campesinos, la succulencia dependía de los buenos embutidos y el lacón de carne de cerdo de calidad y que el carnicero, que era muy amigo suyo, le había seleccionado lo mejor. Y todos los presentes lo pudimos constatar, pues aquello quedó *¡De puta madre!* Como dicen los españoles.

A las familias españolas que vinieron a América y luego regresaron a España siendo ya prósperos se les conoce como indianos, por la vieja idea de que nuestro continente eran las Indias Occidentales. Y llevaron consigo esas recetas criollas y mestizas con ingredientes que fueron adaptando a su regreso. En todos ellos hay nostalgia y agradecimiento con nuestro país, que se demuestra en esos deliciosos cocidos preparados con ingredientes sencillos y americanos y con mucho esmero.

El postre fue un chiste. A todos nos fue colocado un cíó con agua fría sobre el plato base. Mi parentela, acostumbrada a lavar sus dedos elegantemente después de comer alcachofas o mariscos en los restaurantes de postín, creyó conveniente hacer lo mismo en esta ocasión. Pero a mi me vino a la memoria cuando comí cerezas de postre en *Casa Lucio*, un restaurante



de Madrid en el que me lo sirvieron en un plato idéntico al que tenía enfrente pero relleno de frutas. La anfitriona, que estaba a mi lado, me preguntó “¿no quieres un poco de fruta? Ahí la puedes refrescar”. Así que tomé unas cerezas y unos higos del platón que teníamos al centro de la mesa, los remoqué en el agua fría y me las comí. Luego sonreí al ver a mis parientes perplejos. Las frutas estaban en su punto. El suceso fue tema de conversación más tarde en nuestro auto, pues todos se sintieron apenados de no saber que hacer con el remojafutas, y que dieron la nota como buenos aldeanos remojando sus dedos en agua fría después de haber comido con cubiertos de plata toda su comida.

De España se fueron las fabes a Italia donde acompañan su sopa emblemática llamada *minestrone*. Y las culturas mediterráneas y asiáticas suelen incluir este ingrediente en sus dietas pues es rico, sustancioso, versátil y fuente de gases únicos.

Otro de los ingredientes americanos que transformaron para siempre la dieta de los europeos fue la papa, o patata como le llaman los españoles. Se sabe que fue domesticada en la región andina y que su consumo se extendía por el sur y el centro del continente.

En el Perú me tocó ver las chacras, que son el equivalente de lo que llamamos milpa en México. Una zona de cultivo donde se hayan la mayoría de las plantas y frutos comestibles y que los campesinos andinos cuidan con gran cariño. Y al igual que los mexicanos con el maíz, los peruanos cultivan una variedad muy amplia de papas de muchos colores. Unas son las más grandes y sustanciosas que se siembran junto a otras de distintos tamaños y colores, negras, rojas, amarillas y otras verdosas. Y la diversidad tiene su para qué. Pues cada una de ellas aguanta distintos climas, y si la *Pachamama*, la diosa de la tierra, con el favor del cielo no riega con suficiente agua las chacras, las papas grandes no crecerán pero las pequeñas sí, y por lo tanto el campesino siempre tendrá algo que comer.

En el Valle Sagrado de los Incas uno puede visitar muchas ciudades prehispánicas, la más famosa es Machu pichu. Y los restos de construcción que se pueden ver, además de pertenecer a templos, fueron graneros para guardar los alimentos cuyo celoso cuidado estaba en manos de los poderosos *Inca* o gobernantes. Y para almacenar el maíz, las papas y los frijoles entre otros insumos más, los antiguos andinos desarrollaron una técnica de deshidratación muy interesante. Y uno puede comprar un pequeño set de alimentos deshidratados en donde las papas son como canicas, que ya remojadas vuelven a tener su tamaño real.

Las historias de cómo se comenzaron a cultivar en Europa, principalmente es Francia, son cautivadoras. Pues no fueron aceptadas desde un principio, y uno de los nobles que quería fomentar su consumo entre el pueblo decidió cultivarlas a resguardo de una guardia, *quesque* para evitar que se las robaran. Así que creyendo que se trataba de un alimento muy preciado, los campesinos se saltaban las vallas y el control se hacía de la vista gorda y así los campesinos se robaban las papas que luego sembraban en sus propias parcelas. ¿Cómo se llegó después a las papas fritas, a las famosas papas a la francesa? Seguro habrá otra historia romántica alrededor de ello, pero no la sé.

Lo que si podemos decir es que los españoles encontraron práctico y sabroso combinar las papas con el huevo. Y a las gruesas papas fritas en aceite de oliva recién salidas de la cazuela les revientan un par de huevos que se alcanzan a cocer con el calor de la *papa caliente*. Estos son los *huevos quebrados* y se sirven de entrante en varios restaurantes de España. El huevo queda como una salsa con la yema tierna y sabe espectacular.

¿Cómo se habrá llegado a la famosa tortilla de patatas? La tradición de comer huevos batidos con verduras cocidas o salteadas es muy *andalusi*. Estas tortillas se preparaban en las

grandes cazuelas de barro con tapa cónica llamadas *tabine*. Y si uno va a Marruecos puede comer esas tortillas en los sencillos comedores de los pueblos desperdigados a lo largo del Atlas montañoso, pensados para satisfacer el hambre de los turistas que visitan antiguos palacios árabes ya medio derruidos. Aunque también lo sirven en los restaurantes de Marraquech y Essaouira.

Es toda una experiencia. Primero porque las mesas y bancas son a ras de suelo, protegidas por una alfombra tejida a mano con el color del azafrán. Primero te sirven agua o té de menta, te traen una ensaladilla y un trozo de pan flaco y plano casi como nuestras tortillas de harina y luego al centro te colocan esa gran cazuela que destapan de su bello capelo. Y comes trozos de tortilla de verduras y tortilla de trigo en medio de los vapores de la *tabine* y es sensacional.

Los españoles, quizás cuando la cocina se modernizó y comenzó a sustituir las cazuelas de barro por sartenes de fierro, desarrollaron una peculiar receta de tortilla con las patatas o papas americanas. Recién cocidas, estando calientes, las papas en trozo se sofríen en aceite de oliva con un poco de cebolla. Luego se le agregan los huevos batidos y se baja el fuego para cocerla lentamente. Cuando ha quedado dorada

de abajo viene el paso de la muerte, pues se debe voltear con la ayuda de un plato grande sobre el cual se desliza la tortilla gruesa y pesada. En un giro audaz esta queda volteada en la sartén para cocerse por el otro lado, pero quedando tierna y jugosa por el centro.

La tortilla de patatas acompaña el almuerzo, la hora del *tapeo* y las cenas caseras. No hace distinciones de clase pues la comen ricos y pobres. Y se puede aderezar con muchos de los productos españoles, como unas rebanadas de jamón serrano, unos pimientos del piquillo, chorizo, angulas, calamares, gambas, en fin... Todo lo que el antojo sugiera.

El comercio internacional fomentado por las Monarquías y los Imperios Europeos, incorporó nuevos productos que causaron furor en el viejo continente. Existe el ejemplo del té y del café que llegaron de Asia. Y el gran chocolate que llegó de México a Francia vía España, en donde alcanzó un desarrollo sorprendente como materia prima para la elaboración de bombones y pasteles. Mencionemos que el producto fue introducido por la infanta Margarita, hija de Felipe III y consorte del *Rey Sol*. Ella lo bebía con frecuencia y su gusto se propagó entre la corte del rey francés. La afición

aristocrática llegó a tal punto que en el siglo XVIII se inauguró la *Chocolaterie Royal* auspiciada por Luis XVI.

En la segunda mitad del siglo XIX la pasta de cacao dejó de ser utilizada exclusivamente como base para bebida y comenzó a cubrir pralinés (pastas de almendras caramelizadas) y rellenar bombones. Confiriéndole la forma de golosina con la que es famoso hoy en día.

El proceso para transformar los granos de cacao en una pasta dulce, brillante, aromática y maleable, se obtiene de una torrefacción enérgica que separa los aceites del cacao. Y que ya separados se utilizan para elaborar las coberturas de chocolate. Este proceso no se logra con la molienda tradicional en el metate, requiere de un motor mecánico. Con lo que se inaugura la era industrial de preparación de alimentos hacia finales del siglo XIX.

La elaboración de bombones de chocolate es muy compleja. Para fundir la cobertura y cubrir los pequeños trozos de mazapán o de *ganache*, se debe de hacer a una temperatura moderada y estabilizarlo en 28 grados centígrados. Para lograrlo, los antiguos *patissiers* debían fundir el chocolate a 50 grados en baño María y posteriormente enfriarlo en mesas de

marmol con la ayuda de una espátula y utilizarlo rápidamente, para aprovechar el breve tiempo en el que la cobertura se mantenía en los 28 grados. Esta precisión implicaba un grado de maestría muy particular, por lo que la chocolatería es el escalafón más alto de la formación de un pastelero.

La creatividad del *patissier* para crear los rellenos y cubiertas es fundamental para transformar los pequeños bocados en el artículo de lujo de un establecimiento chocolatero. Las piezas se colocan en estuches *chic*, y se envuelven como regalo para agasajar y demostrar amor y para celebrar el nacimiento de las niñas. Además de acompañar las visitas sociales y las cenas de navidad.

Pero la influencia del chocolate mexicano no solo quedó en los ricos confites y los pasteles franceses. Su aroma especial se transformó en una de las experiencias olfativas más estimulantes que se pudieran encontrar en los alimentos. En Francia se comenzó a asociar al deseo y el placer. El antiguo gusto de la nobleza mexicana, que lo bebía como estimulante en las casas de placer de la ciudad de México Tenochtitlan, se fue develando para todos aquellos que lo probaron y se lo apropiaron. La bebida ancestral era capaz de incorporar

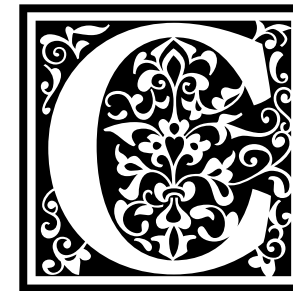
algunos destellos de chiles secos, y toques tostados del pinole, además de los aromas de vainilla de Papantla.

Durante la época virreinal su consumo estaba presente en todos los grupos sociales: desde el atole de jornaleros campesinos indígenas y mestizos, pasando por curas y religiosas de la Iglesia y los hacendados criollos. Para muchos, su ingesta se convirtió en adicción. No lo suspendían ni en los días de penitencia religiosa. Cuando un arzobispo intentó prohibir su consumo en el convento de las Jerónimas, este fue amenazado y maldecido. Incluso recibió ramos de flores llenos de alacranes güeros para que lo picaran y muriera. Por su parte Gabriel García Márquez, en su novela “Del amor y otros demonios,” narra la relación amorosa entre la mujer de un hacendado y el capataz mulato de la finca. En esta tormentosa vorágine de sexo y calor selvático la mujer aumentaba su deseo debido a las tazas de espumoso chocolate que bebía con frenesí. Llegaba cargada de pasión a la cita con su amante, a quien le exigía toda su entrega al momento de poseerla.

En España volvió locos a todos, pues se transformó en el mejor acompañante para los churros del desayuno dominical. En la nobleza causó estragos. Carlos II, *el hechizado*, llegaba a beber hasta 30 tazas diarias. Esto comenzó a preocupar a la conciencia

espiritual de la curia papal, quien también quizo prohibir su consumo durante la semana santa y otras fiestas religiosas. Los teólogos españoles, conscientes de la afición entre todos los madrileños, determinaron que siendo una bebida esta no rompía las reglas del ayuno que permite ingerir líquidos por las mañanas. Para el siglo XVIII, un momento histórico lleno de erotismo, el chocolate era una bebida ideal para el amor. Incluso el famoso don Juan de Casanova se dejaba seducir con una taza de chocolate de manos de una hermosa mujer. Fue así que se desarrolló el chocolate concupiscente para excitar a hombres y mujeres. Muchas veces se mezclaba con el polvo de una extraña mosca verde, que desde la edad media en España se utilizaba para sublimar al máximo la experiencia de los sentidos.

## LOS SABORES PROHIBIDOS DE LA NUEVA ESPAÑA.



Con la conquista de los españoles, a América llegaron una amplia variedad de ingredientes europeos que enriquecieron la forma de comer en el nuevo continente. Sin embargo algunos productos no se incorporaron a la dieta americana de las mayorías. Si bien las condiciones climáticas determinaron la posibilidad de cultivar y criar especies europeas aquí, hubo factores políticos muy importantes que condicionaron la prosperidad de ciertos productos frente a la exclusividad y limitación de otros.

Hemos visto que el cerdo es un componente indispensable de la dieta hispánica, pero además de la carne se extrae la manteca. Este fue un ingrediente utilizado con mucha frecuencia por los reinos cristianos de España.

Siempre, en la matanza casera, se extrae este derivado precioso. La grasa sabrosa se acumula en tarros que están presentes en las cocinas tradicionales españolas y también en las mexicanas.

La manteca se añade a muchos guisos. Una cucharada sirve para dar sabor a los guisos y a los frijoles. Fundida sirve para *acitronar* cebolla y ajo. Derretida y caliente nos permite dorar y freír un sin número de especialidades. Como los exquisitos buñuelos de España y de México. O nuestros tradicionales tacos dorados, las *gorditas* y las enchiladas que serán bañadas con salsa roja o verde e incluso con mole. Los totopos de tortilla de maíz adquieren una textura crocante, ideal para los frijoles refritos y para elaborar los chilaquiles, pues la manteca los vuelve impermeables a la salsa líquida.

Tanto en España como en México se utiliza como ingrediente para panes y pasteles. El pan de pueblo sigue conservando ese sabor característico que confiere la manteca, pues se siguen utilizando las recetas tradicionales de nuestra gastronomía. Esas recetas incluyen platillos regionales como la cochinita pibil, pues la manteca mantiene suave y deliciosa la carne adobada y horneada al pibil. También se usa para barnizar el cabrito asado a las brasas con el mismo propósito de suavidad y sabor. Y las verduras de las enchiladas del Bajío se sofríen en manteca para su mejor sabor.

Finalmente se utiliza para elaborar los tamales, una de nuestras glorias de la cocina nacional con más de 300 variedades a lo largo de todo el país.

¿Cómo fue que este ingrediente se transformó en pilar de nuestra gastronomía? Recordemos que la carne de cerdo fue indispensable para los viajes de descubrimiento y conquista. Los españoles criaron cerdos en sus ranchos y granjas de las islas Antillanas. Su consumo sigue siendo muy importante en esos países hoy en día, 500 años después. Del *gastrosistema* español de vino, cerdo y cordero, el único componente que se pudo desarrollar fue la crianza de cerdos. Pues el clima tropical era imposible para la vid y para criar el ganado lanar. Solo el cerdo se aclimató al calorcito caribeño. Su carne se preparaba en tocinos secos, cecina y embutidos simples. Estos alimentos se podían transportar fácilmente y garantizar la alimentación de la tropa por varias semanas. Y si se llevaban cerdos vivos, estos se reproducían rápidamente y en gran cantidad. Por lo que resultó muy práctico comer su carne.

Los grandes trozos de tocino llenos de grasa eran puestos a hervir a fuego lento en grandes cazuelas con agua. Al cabo de un tiempo, la grasa se fundía y los trozos de carne enjuta se separaban fácilmente. Estos se retiraban con una espumadera



junto con cualquier impureza o residuo. Con este método también se lograba obtener manteca de sebo de carne de res. Por lo que se extendió en toda la Nueva España en donde hubiera ganado.

Pero existe una razón histórica que acompaña a todas estas recetas en que se utiliza la manteca y que nos dan una idea de su significado como sabor soberano de los mexicanos. ¿Porqué guisamos con manteca de cerdo y no con aceite de oliva? Porque el cultivo de olivares fue prohibido por la Corona española. En el siglo XVI fray Juan de Zumárraga cultivó olivos en las huertas de algunos conventos franciscanos. Pero el impedimento del rey inhibió toda posibilidad posterior de tener olivares en gran escala, como los que ya existen hoy en día en algunos estados de la república mexicana. Lo mismo sucedió con la vid y años más tarde con la morera de seda.

La prohibición tenía por objeto obligar a los novohispanos a comprar aceite de oliva importado. Con ello se favorecía a los productores españoles y a la Corona. Pues esta cobraba los impuestos de alcabala en la misma España y a su vez, los impuestos por su comercio aquí en México. Desde ese entonces, el oro verde se ha sido algo muy preciado y costoso en México. Durante la colonia se tenía como un producto de lujo del que solo se podía comprar una cantidad pequeña y se utilizaba en

recetas de un marcado acento español, para los nostálgicos de la madre patria. El aceite de oliva entonces fue prohibitivo para los mexicanos. No teníamos derecho a usarlo mas que en raras ocasiones en que se hacía un esfuerzo económico importante.

Pero el goloso mestizo del mexicano le plantó cara al rey de España y a sus políticas monopólicas. Se afanó en desarrollar una amplia gama de productos a base de manteca.

La manteca se acopló suavemente a la tradicional dieta mesoamericana, pues tenía muchos beneficios para las recetas elaboradas con maíz. Nuestro grano básico y del significado implica un proceso complejo para transformarse en ingrediente de tortillas y tamales. Las mazorcas secas debían desgranarse pacientemente a mano. Posteriormente se remojaban en agua con cal, para reventar el hollejo y facilitar la molienda. Esta se realizaba en el famoso metate, utensilio de la edad de piedra aún utilizado hoy en día en muchas comunidades indígenas de México. La pasta resultante se utilizaba inmediatamente y se elaboraban las tortillas con las manos. Algunas pequeñas y regordetas, otras medianas y lisas, unas más gigantes y secas como las *tlayudas*. En la época prehispánica se contaban hasta siete maneras distintas de hacer las tortillas. Y desde luego

también se hacían tamales, sobre todo para las fiestas religiosas que eran una cada día y el otro también.

Con la industrialización de hoy en día, en que comemos tortillas recién hechas en máquina de engranes movida por la electricidad y cocidas con combustión de gas, nos puede resultar difícil entender el complejo proceso de hacer tortillas. Pues el método tradicional implica prender la leña, atizar el fuego, calentar el comal y tirar las tortillas a mano para cocerlas de un lado y del otro, todo eso con una masa de por sí complicada de elaborar, como ya vimos.

Desde tiempos inmemoriales comer con tortillas recién hechas es un lujo de ricos y pobres en México. Este lujo no se podía repetir para el desayuno y la cena, pues el ritual era muy desgastante. Las tortillas, a diferencia del pan, nunca se comen frías. Así que si uno quería echar taco en la noche o al amanecer debía recalentar las tortillas. La tortilla recalentada se seca y se endurece. Defrauda al comensal más entusiasta. Pierde su atributopreciado de suavidad amable de cuando está recién hecha. Pero si esa tortilla seca se pasa por manteca derretida, todo cambia. La tortilla retoma su *maneabilidad*. Se recupera la suavidad y se le añade un sabor singular. El taco tradicional se transforma en doblada o enchilada. Es por

ello que las comidas mexicanas abundaron en este tipo de platillos para las horas del almuerzo y de la merienda. En los hogares novohispanos, las señoras recibían en casa ofreciendo unas deliciosas enchiladas de tomate verde rellenas de pollo deshebrado. Las preparaban con las tortillas pequeñas y delgadas que la molendera había mandado para la comida y que se reconstituían al pasarlas por manteca hirviendo, quedando suaves e impermeables a la hora de recibir la salsa caliente que había sido aromatizada con cilantro y epazote, con un sugestivo picante de chile serrano que gustaba mucho entre los concurrentes. También se preparaban tostadas de maíz fritas y crujientes, cubiertas de frijoles refritos y longaniza desmenuzada, con rebanadas de aguacate y jitomate. En el Bajío se comían las deliciosas gorditas de maíz rellenas de frijol y pambazos de trigo sofritos en manteca con chile guajillo y rellenos de papa y chorizo.

Pero este ritual se podía repetir a la mañana siguiente para el almuerzo, cuando los hombres del campo regresaban a casa después de trabajar por varias horas desde la madrugada. El hambre que les daba el trabajo hacía que exigieran una copiosa colación antes de la habitual comida a las tres de la tarde, que era cuando se hacían las tortillas.

Además de reconstituir tortillas y de transformarlas en totopos crujientes, la manteca se usaba para untar tlacoyos y sopes, pues el sabor ya era muy querido por los mexicanos. Su uso para elaborar tamales revolucionó por completo la receta indígena. La manteca batida mezclada con el maíz molido lograba que los tamales se esponjaran y quedaran más suaves. Incluso se podían recalentar fácilmente sin demeritar sus cualidades de sabor y textura. La población indígena comenzó así a transformar sus costumbres alimenticias. En su tradicional vivienda criaron cerdos junto sus guajolotes y perros. Aprendieron las técnicas de la matanza y el aprovechamiento de los tocinos. Y desde luego comenzaron a elaborar manteca que agregaron a sus tamales y a sus tortillas.

Y este ingrediente también estuvo ligado a la cultura del trigo que trajeron los españoles. Pues las hogazas de pan siempre se elaboran con un poco de manteca, que garantizaba que el pan se conservara suavemente hasta el día siguiente o más. También se usaba en toda la repostería como los buñuelos ya mencionados, pero también en los gachales fritos y rellenos de merengue. Y en los famosos mantecados y en las mantecadas. En las pastas dulces, en el *bien me sabe*, en los *encoletados* y en los *puerquitos* de piloncillo. Desde luego también en el pan dulce incluyendo el roscón de reyes y el pan de muerto. Sin

embargo, estas recetas se transformaron con la llegada de los franceses durante el siglo XIX, sobre todo en la Ciudad de México. Pues los panaderos franceses comenzaron a elaborar su famoso pan blanco, cocido con vapor dentro del horno de piedra y cuya masa no contiene la tradicional manteca. Es por ello que los bolillos y teleras se ponen duros después de unas horas. Pero en los pueblos sí se les agrega manteca para que duren cuando menos para el desayuno del día siguiente.

En las recetas de pan dulce la manteca se sustituyó por mantequilla, pero muchos panaderos se resistieron y se resisten todavía hoy en día a dicha receta. Las famosas conchas llevan una cubierta elaborada con manteca, azúcar impalpable y harina, que se suele pintar de chocolate para obtener una mayor variedad.

La manteca se conserva muy bien en todos los climas. Desde las selvas tropicales del sureste mexicano, pasando por las zonas frías y templadas, hasta los graves calores de los estados del norte. En esta zona se utiliza para elaborar las tortillas de harina de trigo. Sin manteca las tortillas quedarían duras. Por eso se amasan con manteca. Como las que se siguen haciendo a mano por las cocineras tradicionales de Villa de Seris en Sonora, quienes utilizan el patio trasero de su hogar como taller *tortillero*. Un viejo tambo petrolero se transforma en

anafre aerodinámico. En su interior se consumen troncos de leña hasta lograr una brasa de calor continuo, la cual ya no tizna. En la boca del tonel se dispone un comal de metal cóncavo volteado. La forma abombada garantizará la cocción integral de la delgada tortilla. Los humos se dispersan por el aire que circula libre en un espacio abierto al cielo donde crecen árboles y algunas yerbas comestibles. En el espacio techado y sobre una simple mesa de madera, me tocó ver a doña Guadalupe quien mezcla con sus manos cinco kilos de harina con Manteca, sal y agua. La masa se reposa mientras ella aprovecha el tiempo para terminar otros deberes domésticos. Y entonces porciona pequeños bollos que dispone en toda la mesa. Su palote tiene los atributos letales de esta arma femenina: madera maciza y ancha con agarraderas laterales para asestar buenos golpes a maridos desobligados o trasnochadores y alisar toda la variedad de tortillas.

Nos cuenta que las hay gorditas, medianas, taqueras y las de agua, a las que Raúl Velasco tuvo el desatino de llamar sobaqueras. Ella solo elabora estas últimas, para las que se requiere una destreza sorprendente. El palote aplana la masa hasta alcanzar un círculo de 15 centímetros. Luego, ella comienza a utilizar sus manos y sus brazos para seguir extendiendo la masa que se vuelve traslúcida por su delgadez, la tortilla llega a medir

hasta 50 centímetros cuando cae al comal para cocerse en pocos segundos de un lado y otros más del otro. Utiliza sus dedos para maniobrar la masa caliente, y advierte, con conocimiento de causa, que los dedos se pueden pegar al comal ardiendo. La manteca en la receta garantiza la suavidad de la tortilla, que se puede recalentar sin problemas al día siguiente. Y si uno se quema, pues se pone manteca. El remedio eficaz para sobrellevar cualquier inconveniente culinario.

Es así que la manteca es referente para la cocina tradicional mexicana. Que se recrea y actualiza en los días de fiesta, y que nos hizo independientes del rey español y sus despóticos deseos de controlar nuestra manera de preparar la comida.

En México los ingredientes españoles cambiaron por completo la forma de la alimentación. Se cultivó trigo, se criaron reses, cabras y cerdos. Y por razones económicas y políticas se mantuvieron las importaciones de los Aceites de Oliva de España por más de trescientos años. Se encontraba entre los ingredientes más preciados de los conventos y de las casas importantes de las ciudades de México, Puebla, Valladolid y Guadalajara entre otras. Se utilizaba para guisar el pescado con jitomate, perejil y chiles güeros. Para aliñar el guacamole y preparar el manjar blanco, un antecedente de la salsa de nogada.

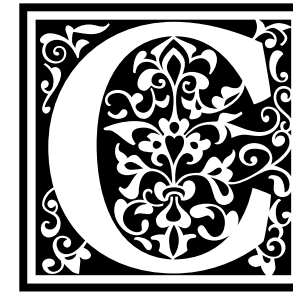
Pero en el siglo XIX, durante los primeros años del país independiente, lleno de guerras entre facciones y las invasiones de Francia y los Estados Unidos el comercio exterior se vino abajo. Muchos ingredientes fueron desapareciendo y sustituidos por otros elaborados en el país. Hubo de transcurrir más de un siglo para que en las tiendas de ultramarinos de las principales ciudades mexicanas se volvieran a conseguir con facilidad los quesos, los espárragos, las conservas, los vinos y los Aceites de Oliva de España. En las familias de los trasterrados, nombre con el que se conoce a los españoles exiliados en México a partir de 1939, se comía pan con tomate rociado de Aceite de Oliva, pescado guisado con pimientos y aceitunas en aceite de oliva, tortilla de papas y también se preparaban aderezos elaborados con mayonesa, ajo y aceite de oliva. Poco a poco fuimos recuperando en el país los sabores que habíamos perdido.

Hoy en día, ya libres del poder despótico, nuestra gastronomía mexicana puede ir utilizando los antiguos ingredientes prohibidos como el aceite de oliva y el vino. Así incorporaremos parte del patrimonio de esa dieta mediterránea tan saludable, y que contribuimos a ampliar con ingredientes saludables como el jitomate, los chiles, el maíz y la calabaza.

En el año de 2010, la Cocina Mexicana y la Dieta Mediterránea fueron incluidas en la lista del Patrimonio Intangible de la Humanidad de la UNESCO. Y es sorprendente, a la luz de la historia, que ambas declaratorias no podrían existir la una sin la otra, pues los ingredientes migrantes que viajaron de un lado para el otro, como la carne de ganado europeo, las frutas y las verduras de las dos regiones, los sazónadores mexicanos como el chile, el aceite de oliva y un sin fin de técnicas para preparar y cocinar platillos repercutieron virtuosamente en las cocinas a los dos extremos del mar Atlántico.

Hoy en día la sazón mexicana y la Dieta Mediterránea forman parte de algo más grande que ya pertenece a toda la humanidad y que se resume en una sabiduría ancestral de ingredientes frescos, sabores vibrantes y paciencia y pasión para cocinar.

## MESTIZAJES SABROSOS ENTRE MÉXICO Y ESPAÑA.



ómo comer la comida española en México? Para responder a esta sabrosa incógnita vamos a dividir el tema por productos españoles. Así podremos explicar las características de cada uno.

Los vinos.

Ya hemos platicado de la historia alrededor de los vinos españoles. Es momento de explicar las diferencias de las etiquetas que podemos encontrar en el mercado mexicano, para así saber qué escoger y con qué acompañar el vino.

¿Cuáles son los vinos españoles que más se venden en México? Los de la Rioja. Seguidos de la Ribera del Duero. Además se pueden conseguir vinos de Navarra, Penedés, Priorat, Jumilla, Bierzo, Toro, Rueda, Utiel Requena, Rias Baixas, Castilla León, Castilla La Mancha y desde luego Jeréz.



Cada región tiene sus leyes particulares para determinar lo que se conoce como Denominación de Origen (DO), es decir las reglas para producir la uva, cosecharla y luego transformarla en vino, que tendrá distintas calidades dependiendo del tiempo que pase añejándose en una bodega. A ese paso por las barricas y las botellas, los españoles le llaman Crianza, quizás pensando en que sus vinos son como bebés que necesitan cuidados especiales para crecer y desarrollarse.

Así que comúnmente uno se topa con una botella de vino español y en su etiqueta dirá el nombre de: la bodega, muchas usan el pomposo título de Marqués, la región, que puede ser cualquiera de las que acabamos de mencionar, el año de cosecha de las uvas y el tipo de cuidados que recibió el vino para madurar.

Esta parte es tan importante que se certifica por la autoridad que se llama Consejo Regulador, y cada región tiene el suyo propio. Y emite una estampa que se coloca en cada botella al reverso y que indica la cualidad del vino.

Si se trata de un vino joven que apenas elaborado se embotelló, dirá “cosecha”. Eso quiere decir que no se metió en barrica de roble para criarse. Esos vinos son para beberse apenas salen al mercado y tienen un precio muy accesible. Los españoles lo

disfrutan como novedad y sobre todo lo beben en los bares de *tapeo*. Es justo mencionar que en México estos vinos son un albur. Pues como desconocemos muchas veces las categorías de la Denominación, entonces lo compramos por el precio bajo. Uno ve en la tienda que cierta bodega tiene un vino en un precio muy elevado, digamos que cerca de \$1,000, y voltea a ver que la misma bodega ofrece otro tinto de cosecha en \$200. Y lo compramos como ganga y sintiéndonos muy orgullosos de saber comprar. Es más, llenamos el carrito con varias botellas y las guardamos para hacer regalos. Y el vino pasa varios meses en nuestra alacena y lo presumimos como la gran cosa. ¡Aguas! Lo primero que debes observar es el año de producción. Si es del año pasado, la cosa está perfecta. Si no, lo que puedes estar bebiendo es un vino resagado en el estante de la tienda y cuando lo bebas te decepcionará. O tratarás de engañarte a ti mismo diciendo que compraste un gran vino en un buen precio y que sabe delicioso aunque no sea así.

Ahora bien, en España y sobre todo en la década pasada hubo un gran boom gastronómico propiciado por las grandes figuras como los chefs Ferrá Adriá y Juan Mari Arzak. Y eso hizo que en otros ámbitos los productos españoles buscaran dejar el sello de su creador. El vino no fue una excepción y por ello existen los “vinos de autor.” Unos producidos bajo la

inspiración y la intuición del enólogo, quien se salta las reglas de la Denominación de Origen y decide si el vino lo mete en una barrica o no y también en cuánto tiempo ya embotellado decide sacarlo al mercado. Esos vinos tienen el certificado de “cosecha” pero en la etiqueta vendrá especificado que es “vino de autor.” Cuando he platicado con algunos de estos autores me doy cuenta que en sus vinos han escogido las uvas de cierta parte de sus viñedos que van a dar un vino muy especial, pero como quieren dejar su impronta personal como autores, tratan de evitar que el vino se críe mucho tiempo en barrica para que se diferencie de los vinos tradicionales españoles. Sus resultados suelen ser bomba y su precio elevado. El mejor sabor y aroma de esos vinos lo distinguimos en botellas que compramos en fechas cercanas a la cosecha. Es decir al año siguiente o cuando mucho a los dos años. Si ves o te ofrecen un vino de autor que lleva 5 años en el estante, no te la juegues. Por ese dinero encontrarás vinos que sí fueron criados en barrica y que tendrán mejor calidad.

La siguiente categoría es la Crianza y es la más común en los vinos que compramos, por ejemplo en el supermercado. Lo que nos indica el certificado de “Crianza” es que el vino pasó dos años en la bodega reposando antes de salir a la venta y que uno de ellos, por lo menos, lo pasó en un tonel de

roble. Cuando el vino se reposa en esas barricas comienza un proceso químico que lo transforma en robusto pues existe una ligera evaporación, y ciertas sustancias de la madera, como la glicerina, hacen que el vino se espese ligeramente. En esa Crianza los aromas y sabores del vino nos recuerdan a la vainilla, los chiles secos, el chocolate, el tabaco y el café.

Los vinos de Crianza tienen un precio accesible y generalmente los bebes con agrado. Algunas bodegas, necesitadas de poner a la venta sus vinos sin esperar los dos años reglamentarios en bodega, hacen una semi Crianza. Y lo indican en su etiqueta, aunque quizás el certificado diga cosecha. Esos vinos aguantan más tiempo que los hermanos menores. Y nos dan un sabor más fresco y afrutado que una Crianza. Desde luego son más baratos. Los producen bodegas que no son tan famosas y cuyas crianzas son más costosas que las grandes bodegas. Por lo que siempre son una buena opción.

Cuando compres un Crianza de una bodega famosa ten en cuenta ciertos criterios. En primer lugar, que si lo compras para llevar a una reunión el prestigio de la bodega te hará quedar bien entre tus cuates o colegas. Pero seguramente al momento de beberlo pasará como un vino español decente y ya. Si entre tus amigos hay gente que aprecia el buen vino y

conoce más, entonces mejor no compres esa Crianza de bodega famosa. Busca una de alguna bodega poco conocida o de alguna región que no sea la Rioja, pues seguramente encontrarás un producto elaborado con mayor esfuerzo. Cualquier camarada conocedor quedará satisfecho y agradecido por haber probado un vino diferente.

Debo de mencionarte que las grandes bodegas son víctimas de su fama y sus viñedos propios no les alcanzan para producir el vino que el mercado les demanda, por lo que compran el vino a otras bodegas anónimas y lo etiquetan con su nombre. Aplican el “crea fama y échate a dormir.” Así que sus Crianzas, que son sus vinos más comerciales, ya no tienen el encanto inicial que les dio la fama, pues ese esfuerzo se lo dedican a sus vinos más costosos como los de Reserva y Gran Reserva, de los que hablaremos más tarde.

Si quieres quedar bien en la reunión y no sabes si hay conocedores de vino, mejor lleva dos botellas de semi Crianza, gastarás lo mismo que en una botella famosa, alcanzará para más gente y el sabor del vino será ideal para el paladar de todos.

La mayoría de los vinos españoles tienen como característica el sabor a la madera. Eso hace que los odies o los ames.

Yo los amo. Sobre todo en los vinos de las categorías altas. Comencemos por los de Reserva. Estos pasan 3 años en la bodega antes de salir al mercado y de esos tres dos por lo menos deben estar en la barrica.

Ese año extra de Crianza hace que los vinos se transformen notablemente. Las Reservas son potentes y seductoras, saben a gloria. Uno siente invadida la boca con un líquido sabroso que genera una sed especial que nos estimula a seguir dando sorbos, pues en cada uno de ellos percibimos un sabor profundo que nos atrae y nos estimula. Existen muchas formas de describir esas notas aromáticas y de sabor, algunas ya las mencioné, pero también se reconocen el afrutamiento pleno (como a frutas secas), el ahumado y la frambuesa. Y de su persistencia en el paladar se dice que es largo, poderoso, concentrado... Unos choros que reconoces si ya tomaste un curso de someliería. Y aunque los he tomado, yo prefiero describir de otra manera las experiencias que me suceden con estos vinos especiales.

Nunca me son indiferentes. Si por alguna razón no me llama la atención cuando los pruebo, es signo de que el vino no logró la mejor calidad, o que ya no la tiene por el tiempo pasado, pues la cosecha no la mejor y el vino ha quedado resagado en la tienda. Con los vinos de Reserva se activa en nuestro

interior la genética subconsciente de lo español. Empezamos a distinguir las expresiones de lo que ellos reconocen como bello y especial. En primer lugar la raza, algo que ellos aprecian en los toros de lidia de sus plazas y que describe una compenetración del vino con su lugar de origen. Esas tierras secas, castigadas por el cielo con poca lluvia, obligan a la raíz de la vid a penetrar hasta lo más profundo de la tierra para lograr empaparse de la humedad escondida para no morir y dar su fruto. Esa capacidad de sobrevivencia manifiesta la raza y se vuelve admirable cuando en ese entorno hostil fructifica la uva y nos otorga un vino con un poco más de alcohol, pues las uvas son más dulces. Desde luego no todas las vides son aptas para estos vinos y por lo tanto son de uvas seleccionadas.

La siguiente característica que encuentro en estos vinos es el orgullo del estilo. Uno que tiene gracias a los dos años que pasó dentro de la barrica y que hace que sepa a madera. Los españoles han tenido a lo largo de su historia una serie de artistas maravillosos que siempre han destacado por su estilo y audacia. El Museo del Prado alberga grandes colecciones de ellos, pero su genialidad los llevó a las colecciones más importantes de todo el mundo. Puedo mencionar a Velazquez, Goya y Picasso entre los más famosos. En estos tres ejemplos vemos representado el universo español con todos sus

simbolismos que le da identidad: el sentido aristocrático, el toreo, la música popular, la elegancia y la originalidad que raya a veces en terquedad.

Los sorbos de vino de Reserva nos aseguran un viaje por ese universo estético. Ahora bien, esa experiencia se obtiene cuidando el ambiente en el que se va a beber. Una buena comida o cena desde luego. Una velada íntima, maravilloso. Una cata entre conocedores, inmejorable. Una reunión entre cuates en donde tu botella será una más del bar común y en donde todos acabarán borrachos, ¡jamás!

Por último está la Gran Reserva con 5 años en la bodega de los cuales pasan por lo menos dos dentro del tonel de madera. Los otros tres años en la botella son como la prueba del ácido y demuestran si el vino tiene o no una calidad excepcional que llame a la grandeza, de ahí su apelativo de *Gran Reserva*. Y están llamados a durar hasta 25 años si se conservan en buenas condiciones. Para ello la cosecha debió ser muy buena, las uvas seleccionadas de las mejores vides y la elaboración perfecta.

La primera sorpresa que nos llevamos al beber la Gran Reserva es su color. ¡Ha desaparecido el tono fuerte y oscuro del vino! Es tenue, ligeramente anaranjado, como el de un

jarro de barro cocido. Después de mover en círculos la copa uno mete la nariz en ella y la experiencia comienza. En primer lugar porque la bravura con la que asociamos a los vinos españoles desaparece. Debemos afinar nuestro sentido del olfato para comenzar a percibir lo sutil que esconde el vino. Cada vino tiene su propio carácter. Sin embargo yo encuentro algo universal en los Gran Reserva españoles. El sentido de grandeza española está asociada a una serie de valores que debió acopiar a lo largo de su historia para dar el ancho a su cita con el destino Imperial. A partir del siglo XVI, sus reyes debieron gobernar a un mundo muy amplio y heterogéneo. A los reinos de Aragón y Castilla se les sumaron lo que hoy conocemos como Holanda y Bélgica, Nápoles, Sicilia, parte de Alemania, por una época Portugal, partes de África y desde luego Iberoamérica.

En su afán por uniformar los valores de sus pueblos pretendieron imponer una moral estricta y apegada a la religión Católica. Premiaron a los guerreros valerosos que conquistaron América. Impusieron monopolios en sus reinos. Repartieron favores entre los poderosos que los apoyaban. Y se hicieron de la vista gorda cuando la impotencia los arrinconaba. Su moral siempre fue controvertida, sus acciones militares cuestionadas y sus resultados económicos fatales. Pero entre

los rasgos de este mundo contradictorio, crecieron las semillas de la Grandeza de Espiritu. Uno que pudo ver desde las cimas del poder el panorama de un solo mundo. Por eso beber una Gran Reserva es colocarse en lo mas bello y lo mas efímero, pues ese néctar que se resbala por la garganta se evanecerá en unos instantes y la grandeza será solo un recuerdo.

Otro aspecto que podemos detectar en la Gran Reserva es el sentido místico de los españoles. Ese que se define en los arrebatos de Teresa de Ávila o Juan de la Cruz. Pues tenemos la sensación de beber algo tocado por la mano de Dios, quien se nos entrega en el líquido para experimentar la unión con Él.

Como puedes ver, la Gran Reserva está destinada a las grandes ocasiones, a los grandes momentos de tu vida. Cuando quieres experimentar lo extraordinario, lo bello, lo perfecto. Si lo bebes en colectivo, con tu familia reunida, todos experimentarán de forma especial el beber este delicioso vino. En *petit comité* te llevará a abrir tu corazón a la amistad entrañable y al diálogo sincero.

Además de los vinos tintos, los españoles tienen desde luego vinos blancos. Encerrada por tres mares la Península Ibérica se alimenta sustancialmente de pescado y mariscos, y los cocinan de maravilla. Así que para acompañar los paltillos del mar, pero

también su carne de cerdo, los españoles producen muy buenos vinos blancos aunque no son tan famosos como sus tintos.

Mención especial es el Jeréz del cual ya tuvimos ocasión de platicar. Al beberlo revisa bien la etiqueta. Primero tienes que cerciorarte que estás bebiendo vino de la zona del Jeréz, pues hay un Jeréz mexicano que se usa para licuados con huevo y que no tiene la calidad de los españoles. El Jeréz es vino de aperitivo, lo puedes beber cuando comienzas la comida y en sus distintas soleras como son el Fino, la Manzanilla, el Amontillado y el Oloroso, que son ideales para acompañar los jamones serranos y los quesos curados. Y si quieres beber vino con algún postre escoge el Pedro Ximénez.

El espumoso hecho en la denominación de Cava es muy fresco. Ideal para las reuniones sociales. Enfríalo antes de llegar a la pachanga porque no siempre la sede tiene espacio en el congelador. Y para comer los mariscos mexicanos, chilositos y catsupientos es sensacional. Si se trata de un Cava potente, que generalmente tiene un precio más elevado, es el mejor acompañante del mole mexicano. ¡Sí! Aunque no lo creas. Pues es refrescante, así te quita el picor, su burbuja es estimulante y sus sabores hacen un buen contraste con los ingredientes que lleva nuestro platillo nacional. Por favor

nunca uses vino tinto, te va a saber horrible y creerás que el vino está mal, ácido y astringente.

Los vinos blancos del norte, como de Rias Baixas, son buenísimos para los mariscos y el pescado. No los prepares muy picantes porque entonces el sabor del vino se pierde. El que me resulta ideal para lo picante, incluso para los tacos al pastor, son los vinos de Rueda que se elaboran con la uva de Verdejo. Son muy perfumados, alegres y a las mujeres les encanta.

La carne de cerdo se suele acompañar con ingredientes dulces, como la piña de los pastorcitos o las ciruelas del lomo. El jamón serrano se come a veces con higos frescos o con melón dulce y sabe delicioso. Siempre es preferible beber vino blanco con estas combinaciones, pues el vino tinto se pierde con los sabores más dulces.

Mis consejos para comprar y beber vino tinto español en México son los siguientes: no compres varias botellas de un vino sin antes haberlo probado. Si te encuentras una buena oferta prueba el vino antes de sacar la tarjeta de crédito. Lo puedes hacer en la misma tienda, pide un sacacorchos y un vasito. Si sabe bien, adelante con el gasto.



Los grandes vinos de España son costosos y tienen muy buena calidad. Hay bodegas emblemáticas como el famoso Vega Sicilia. Sin embargo, como ya mencioné, el mercado de vinos españoles se volvió muy dinámico con su *boom* gastronómico y por lo mismo muchas bodegas han aspirado a tener grandes vinos de precio alto. Antes de comprar la botella más cara de la bodega prueba su Crianza y su Reserva. Si su sabor ya te convenció, pues compra entonces el mejor.

Escoge el vino según la ocasión. Ya te he dado algunos consejos al respecto en los párrafos anteriores. Pero no te he hablado de la comida para acompañarlos. En primer lugar selecciona alimentos sabrosos pero que no tengan mucho picante y evita a toda costa los *chiles toreados*. Las sopas limpian nuestro paladar, así que te recomiendo comer una antes de que te entregues al plato principal y al vino. De esta manera, todos los sabores que llevas en la boca, como la pasta de dientes del lavado matutino, el café, los chicles, los *miguelitos*, las botanas y los Tequilas del aperitivo, se habrán ido y estarás listo para el sorbo de vino. No le pongas mucho limón a la sopa, porque si no te va a quedar la boca ácida.

El vino tinto español puede acompañar la carne, el pollo, el cordero, el cerdo no dulce, las verduras y hasta el pescado.

Su sabor es tan envolvente que aguanta toda la comida. Si te gusta una botella sigue toda la comida con esa etiqueta y no es necesario cambiar las copas aunque el mesero del restaurante te lo sugiera.

Cuando lo abras revisa que el corcho esté en buen estado. Mucha gente lo suele oler sin saber por qué lo hace. Es solo para distinguir si tiene algún mal olor que señale un defecto, pero no para apreciar en él el *bouquet*. Eso solo se registra en la copa al catarlo.

Busca las catas en las ferias del vino para probar distintos caldos, así no tendrás que comprar una botella de cada una. Ahí podrás comparar vinos diferentes en un mismo sitio. Debo advertirte que después de probar 12 vinos ya estas borracho. Así que tu objetividad irá disminuyendo conforme las muestras aumentan. Selecciona con anticipación lo que quieres probar. Si hay vinos que ya conoces, dale espacio a otros que no. Busca los que vengan de una región que no hayas probado, así te formarás un criterio más amplio. Si hay muchos vinos por bodega evita los “cosecha,” pues son vinos que no estarán en el mercado mexicano en su mejor momento.

Revisa en la contraetiqueta el importador del vino. Generalmente cuando la importación la hace la misma

tienda, obtienes el mejor precio y la mejor calidad posible. Por ejemplo, está la Selección Palacio y Wal Mart también hace sus propias importaciones.

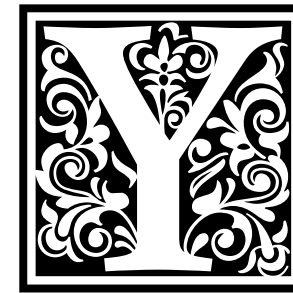
Escucha los consejos de otros aficionados al vino, la búsqueda de buenos tintos es más fácil si se hace en grupo. En los restaurantes, dale oportunidad a los vinos de bodegas no famosas. Y si estás en España, escoge la mejor botella que te ofrezcan de la región donde estés comiendo. Serán siempre muy superiores a la del vino conocido en todo el mundo.

Si entre los comensales con los que compartes la comida hay gente que prefiera otra bebida no lo obligues a disfrutar el vino que tu escogiste. Dale chance. Incluso si quiere hacerse una sangría dale un poco de tu vino. Lejos de ser un desperdicio, te dejará más vino para tu paladar. O separa en medias botellas de tinto y blanco si no hay consenso en el que tú quieres beber.

Los buenos vinos siempre caen bien. Y aunque no todos se han educado para apreciarlos, para nadie que los beba serán indiferentes. No le exijas a tus cuates que lo valoren como tú, pero no les niegues la oportunidad de disfrutar de tu buen tinto.

El primer sorbo de vino sabe muy distinto del último. Disfrútalo entonces de principio a fin.

## SOBRE EL ACEITE DE OLIVA.



Ya vimos que este maravilloso ingrediente nos fué prohibido por el rey de las Españas hace ya varios siglos. Pero hoy en día ya lo podemos conseguir en la mayoría de los centros de abasto, a muy buen precio y con distintas calidades y para distintos usos.

Todos los Aceites de Oliva de España están elaborados con olivas españolas. Si se quiere dar un sabor mediterráneo a la comida, debemos agregarlo en nuestros platillos. Al igual que los vinos, los aceites de oliva tienen distintas calidades que se señalan en su etiqueta y tienen que ver con la forma en que ha sido extraído de las olivas. El de mayor calidad se le denomina Extra virgen. Se recomienda utilizarlo para rociar productos como el pan, el queso curado, el jamón serrano, desde luego el guacamole, el pico de gallo y cualquier otro producto fresco y crudo, como una ensalada. Es verde y aromático.

También hay el Virgen, que es parecido al anterior y tiene los mismos usos, aunque su acidez suele ser más elevada y su precio menor. Lo recomiendo con los mismos usos.

Y finalmente está el Aceite de Oliva, que se obtiene mediante refinación y su color es amarillento. Es el más barato y el único que se debe utilizar para freír comida, pues los otros dos se degradan al alcanzar cierta temperatura. Si sustituimos nuestro aceite comestible por Aceite de Oliva ganaremos en sabor y garantizaremos el comer una grasa vegetal saludable. Como por ejemplo en las tortillas de los huevos rancheros y para freír el mismo huevo. También para las enchiladas pues quedan muy sabrosas.

Una de las recetas más interesantes que podemos elaborar con esta grasa son los tamales. Le quitaremos parte de su pesadez, tendrán un color dorado y si los rellenamos con quelites y nopales tendremos un platillo muy saludable y entrañable para nuestro gusto mexicano. Si nos ponemos golosos, estos tamales pueden elaborarse en tamaño pequeño y servir para un tapeo mestizo. Pues sobre el tamal pueden ir camarones salteados, un poco de tortilla de patatas, jamón serrano, chorizo Pamplona, mole con camarones, carne y aceitunas y un sin fin de ingredientes que dejarán perplejos

a los españoles más experimentales. *Tapeo* convertido en *tamaleo*, es una gran opción.

## CONSIDERACIONES MEXICANAS PARA COMER JAMÓN Y QUESO ESPAÑOL.



Como ya vimos existen 2 razas diferentes de cerdo para elaborar los deliciosos jamones españoles. Los serranos serán de cerdo blanco y los ibéricos de cerdo negro. Estos segundos suelen ser los de mayor calidad y tienen un sabor diferente. Y aquí van mis recomendaciones.

El jamón serrano es más salado. Las rebanadas delgaditas son siempre preferibles a las gruesas. Pide en la *carnisalchichonería* que te lo rebanen al momento, es mejor que el paquete al alto vacío. Acompañarlo de pan blanco de miga húmeda es lo mejor, como el campesino o el reposado. Como ya mencionamos, se suele comer con frutas dulces como los higos y los melones. Cuando los combines cerciérate que la fruta está madura y bien dulce. Si no, la experiencia pierde parte de su chiste. Una pequeña maniobra puede hacer la diferencia: pica las frutas en trozos grandes y agrégales una cucharada de miel y repósalas media hora antes de comer el jamón.

Otra combinación muy rica y bien mexicana es con aguacate. ¡No le vayas a agregar limón! Una torta así es mágica. Puedes también preparar una mantequilla con nuez picada y untar el pan tostado con ella y comerlo con el jamón.

Si vas a comprar jamón de ibérico encontrarás opciones que siempre son costosas. Ni modo. La buena vida es cara, la hay más barata pero no es buena vida. Y si te topas con un jamón del pueblo de Jabugo, o tienes oportunidad de un Pata negra succulento, cómelo con todas las ganas. No los combines con nada, verás que su carne es suave, con aromas a avellana y no necesitarás ni siquiera pan para tener un orgasmo culinario. No cometas el error de quitarle la grasa, esta es saludable y parte importante del sabor y textura de tan bello jamón.

El dicho dice “de lo bueno poco.” Has caso y siempre que comas de un gran jamón lo harás con mucho gusto.

Si estás en España busca siempre los jamones de ibérico. Existen muchos pequeños productores que no pueden exportarlo y dejan sus delicias para el consumo local. Así que te puedes topar con algo maravilloso.

Si piensas añadirlo a algún guiso agrégalo al final. La grasa del jamón lleva mucho tiempo madurándose a una temperatura controlada. Si lo calientas prolongadamente te sabrá a rancio. Por ejemplo si va en una pizza, ponlo hasta que salga del horno y te la vayas a comer. Nunca lo pongas directo al sartén. Huele horrible. Y se acompaña mejor con vinos de Jerez o blancos. El tinto es mejor para los platos fuertes.

El asunto con los quesos españoles activa un universo diferente. Se trata de un producto para aprovechar los excedentes de leche. Concentran la riqueza de los pastores en esas pastas amarillas y duras que se comen a rebanadas acompañadas de pan.

Hay que entender varias cosas. En primer lugar los quesos curados de España no se hicieron para derretirse. No son aptos para quesadillas ni quesos fundidos. Para esas especialidades hay muy buenos quesos franceses, holandeses y mexicanos.

Las rebanadas delgadas son la mejor presentación. Nunca lo comas frío recién sacado del refrigerador. Dale el tiempo para que tome su temperatura. Si lo rebanas, eso le ayudará a adquirir la temperatura ambiente que es la ideal.



De hecho puedes mantener tu queso fuera del refri tapado con una campana de cristal que venden en la sección de hogar de las tiendas departamentales. Fuera del refri su aroma y sabor se mantienen muy expresivos.

El queso español acompaña muy bien las ensaladas. Así que unas de esas rebanadas en una ensalada con lechuga, frutas, jitomate y aguacate es fórmula campeona.

De postre y con ate son sensacionales. También con frutas cristalizadas, desde el calabazate al chilacayote pero también los tejocotes.

Nunca lo metas al microondas, se degrasa y queda miserable.

Los quesos tienen su categoría que depende del tiempo que han sido reposados, igual que los vinos. Los hay curados y semi curados. Entre más tiempo se reposen se vuelven más consistentes y podrás distinguir ciertas cristalizaciones al morderlo, que son muy ricas. Los curados es preferible comerlos sin pan, solos o con frutos secos. Su sabor sutil se puede perder con otros ingredientes.

Si te encuentras con un queso cremoso español que sea muy intenso, como el Cabrales que es azul, puedes probar deshacerlo con un poco de crema dulce. El paladar mexicano no siempre es amigable con esos sabores tan intensos. Pero si lo vamos educando poco a poco con esta fórmula veremos los buenos resultados.

Algunos quesos son muy costosos y muy sabrosos. Entonces aplica la sabiduría popular igual que con el jamón: *poquito porque es bendito*.

Del queso y el jamón es justo que pasemos a las tapas. Es una *botanería* muy rica y variada muy prolífica en los bares españoles. ¿Qué hacer en México para un buen tapeo? Prepararlo tú con tus cuates. Las cantinas mexicanas tienen un concepto diferente de la botana, pues más bien se sirven guisados elaborados que se incluyen cuando uno compra varios tragos costosos de destilado. En las tapas, por el contrario, se estimula el comer más que el beber.

La industria española de alimentos ayuda a un buen tapeo. Puedes comprar latas y frascos de conserva con atún, sardinas, angulas, espárragos, pimientos del piquillo y por supuesto quesos y jamones. A estas opciones agrégales alimentos frescos: un poco de ensalada de lechuga y aguacate, unos camarones cocidos, tortilla

de patatas, champiñones al epazote, papas cambray cocidas, guacamole, pico de gallo, mayonesa con cebollín y desde luego pan fresco de calidad y aceite de oliva para rociarlo.

El éxito del tapeo depende de la variedad de productos dispuestos en la mesa. Para asegurar esa diversidad, organiza una lista y evita que se repitan los productos. Trata que cada participante lleve diferentes ingredientes. Cada uno de estos ponlo en un platón y deja que cada quien invente su fórmula de sabor. El chiste es que se puedan tomar pequeñas porciones de cada cosa, así que tómate el tiempo para rebanarlas y picarlas antes de comenzar el atracón.

Para el *tapeo* se vale el *bar mixto*, así que puedes tener vinos, cervezas y destilados para que cada quién se mate a sí mismo.

Puedes finalizar el *tapeo* con un guiso caliente que deje el estómago lleno y contento. Como un buen caldo de pescado con mariscos.

## CONSIDERACIONES SOBRE EL BACALAO.



Este sabroso pescado del mar del norte es muy rico. Lo comemos en navidad en un guiso lleno de frutos secos y con una sazón muy andaluza, aunque le llamemos a la vizcaína, queriendo decir que es de Vizcaya del País Vasco. Si queremos prepararlo con la receta vasca nos llevaremos una sorpresa, que puede resultar muy agradable. En primer lugar porque se come en trozos, no desmenuzado. Y la salsa roja que lo baña se prepara con pimentón, ajo, cebolla y perejil. Se le añade un poco de carne de jamón serrano y tocino. Esto le da un sabor muy español que vale la pena probar.

Hoy en día ya se puede encontrar bacalao fresco y congelado. Ya no es necesario desalarlo y se puede utilizar como un trozo de huachinango, he incluso comerlo en ceviche o aguachile. El bacalao viene de Noruega o de Alaska, pero los españoles, así como nosotros, lo han hecho suyo.

## EL AZAFRÁN Y LAS ALMENDRAS.



Se trata de una de las especias más delicadas y apreciadas del mundo a lo largo de la historia. Se cultiva en varios países pero gran parte de la producción es española. Hay que mencionar que se trata de las hebras o estigmas de una flor que se recolectan en octubre cuando la flor abre. Este proceso es hecho a mano y depende de ese momento específico de la floración, cuando se pueden arrancar los estigmas. Luego se secan al calor del fuego en una malla. Se necesitan muchas flores, más de 200, para obtener un gramo. De ahí su elevado precio.

Hay varias calidades que dependen de la selección del producto. En India y Marruecos se seleccionan, además de los estigmas, otras partes de la flor. Ese azafrán se utiliza para elaborar tintes para telas y varios ungüentos estéticos y medicinales. También se muele y sirve para cocinar.

Pero el más exquisito es el de las puras hebras. Es el que se usa para condimentar la paella. Nunca debemos de confundir una pequeña raicilla parecida al genjibre de color amarillo que suelen vendernos como azafrán. No lo es y solo le dará color amarillo a los platos pero nunca su sabor y aroma extraordinarios.

Además de la paella, el azafrán lo podemos utilizar para darle sabor a un caldo de mariscos, pero sin picante ¡por favor! Agrega unas hebras y un vaso de vino blanco y verás que sabroso queda. También se puede utilizar en postres y bebidas dulces, como el helado de azafrán y el yogurt batido con agua como bebida.

Y pasando a cosas dulces, los españoles cultivan mucho las almendras y las usan para sus postres. Los más famosos son los turrónes cuyas recetas provienen de los pueblos de Alicante y de Jijona. Los ingredientes en ambos casos son los mismos: almendras tostadas, miel, azúcar y clara de huevo batida. Solo que en Alicante dejan la marqueta dura como palanqueta y los de Jijona la trituran hasta conseguir una pasta suave. Con este segundo se prepara un helado delicioso.

También preparan con las almendras la tarta de Santiago, un postre típico de Galicia.

En México las utilizamos para añadirlas al bacalao navideño. Las solemos pelar. Este proceso es necesario para elaborar los mazapanes, pero en el bacalao no es indispensable. Yo prefiero tostarlas y agregarlas al pescado. Su sabor es intenso y muy bueno. Y si se usa en recetas de repostería, el tostado es indispensable. Sobre todo si está fileteada. Pues si no, quedan insípidas.