

*Vino, enseñame el arte de ver mi propia historia como si ésta ya fuera ceniza en mi memoria”
(J.L. Borges)*

Vino, literatura y comida

Jorge Eduardo Benavides.

Por desgracia, vengo de un país donde nunca se le ha dedicado cabal culto al vino. Y es un hecho curioso, pues se trata de una tierra alimentada por una gastronomía consistente y mestiza, que tan pronto es castellana como andaluza y, qué duda cabe, andina, pero también costeña y mozarabe, y quechua y amazona, vasca y francesa...una cocina que ha incorporado sin recelos productos, especias y cocciones a través de cinco siglos llenando sus platos de matices, de guisos contundentes y olorosos, de escabeches perfumados y fresquísimos ceviches llenos de luz que traen a nuestra memoria el recuerdo perentorio del mar; de lomos suculentos y diversos, de carnes de bravío exótico, como la de alpaca, y también carnes domésticas y universales como la de res o de cordero, pero siempre intensas y bien sazonadas, como sus salsas de composición laboriosa y exquisita y que dejan en los paladares un regusto delicioso y evocativo, colmado de un mixtura potente e inextricable que para el peruano siempre es motivo de orgullo: su comida.

Y no obstante, ya digo, no bebemos vino. Pero habría que matizar un hecho importante, y es que la propia cocina peruana siempre fue celebrada como magnífica y compleja de puertas para adentro, mas nunca tuvo esa aureola de glamour que nos traían recuerdos de otros países y otra culinaria: la nuestra era una cocina inobjetablemente doméstica, una bella cenicienta aguardando a quien la pudiera rescatar de su condición injustamente plebeya, obligada a un maridaje siniestro con aguas de cebada o manzana, de limonadas y refrescos que hacían llevarse las manos a la cabeza a cualquiera que veía a un peruano frente a un oloroso plato de gallina desmenuzada en salsas de

nueces y cilantro con guarnición de arroz... acompañada de una inca kola, bebida nacional con sabor a chicle que, inexplicablemente, encanta a mis compatriotas y a pocos que no hayan nacido bebiéndola.

Es cierto que en los últimos diez o quince años, al remolque de una economía más saneada y a un despertar gourmet que ha llenado las escuelas de alta cocina de jóvenes que quieren ser chefs, ha aparecido en el Perú el respeto a los caldos como ligazón inevitable para una cultura que siempre ha rendido respeto al paladar y que empieza también a reivindicar su cocina no ya como la deliciosa pero humilde pitanza habitual sino como un placer refinado y digno de glosas de mayor envidia.

Por doquier aparecen restaurantes que rescatan platos caseros y los relanzan con guarniciones y salsas tanto como con nuevas formas de cocinarse y presentarse, y que inevitablemente exigen vinos adecuados para potenciar sus sabores y acompañar un almuerzo o una cena que de otra manera quedaría desarbolada y carente. Y así, poco a poco, los peruanos empiezan a hablar de vinos, de caldos, de uvas y añadas. Sean vinos argentinos, chilenos, italianos o españoles, cada vez es más fácil encontrar tiendas especializadas y amplias secciones en los supermercados con personal entendido que orienta a los nuevos consumidores como en una ceremonia a la que se incorporan cada vez más y con más provecho.

Pero cuando yo vivía allí, hace casi veinte años, en aquel país deprimido y cuya comida era apenas la reina de la casa pero la cenicienta de los restaurantes, el vino era peleón, áspero o bien de un dulzor empalagoso que evidenciaba su mal trato y su poca frecuencia, relegado por la cerveza y por el pisco, nunca como acompañamiento de las comidas sino como bebida barata para borrachines consuetudinarios: precursores del vino en tetrabrik de hoy en día.

Sin embargo el vino estaba presente en algunas casas donde las tradiciones eran más españolas, o en las de la numerosa colonia de inmigrantes italianos que guardaban el culto al vino como una manera de no perder sus raíces y así, en ciertas ocasiones aparecía un vaso de tinto, como un delicado anunciador de otros placeres y de un acervo poderoso y ancestral de la que también, en su faceta occidental, se nutre la cultura peruana. Y ese conocimiento ya no sólo es el del

paladar que descubre el complejo universo de los taninos y el fermento, sino también otro más sutil y esmerado que aparece en nuestra historia universal, que emerge ya en los cantos rotundos de Homero, en manuscritos más antiguos aún, donde el trigo y la vid resultan esenciales para el desarrollo de la cultura mediterránea, árabe, mameluca, transcaucásica, judía, otomana, egipcia, ese abigarrado tejido que eclosiona, para nosotros, con Grecia primero y después con Roma: diríase que toda la antigüedad clásica es un inmenso viñedo al amparo de los dioses.

Recuerdo de estudiante esas páginas ilustradas y cantadas de mi primera instrucción donde se recogía la epicúrea y al mismo tiempo sacramental presencia del vino que se alojaba así en el paladar del temprano conocimiento: los frescos minoicos, los bellísimos retablos flamencos, la gloria del Renacimiento, el tenebrismo de Goya, «el Baco bebiendo» de Guido Remi, toda una iconografía en la que la presencia del vino era siempre clave constante: desde ese primer poema de Gilgamesh que canta a la vida tanto como a la angustia frente a la muerte y que da cuenta de Enkidu, el bárbaro gigante domesticado por beber vino, todo nuestro conocimiento acerca de la propia cultura, de lo que somos y sobre todo de dónde venimos, se asienta en esa relación con la vid, cuya propia historia es fascinante.

Sin embargo, para mí, como para otros peruanos de mi generación, ese primer conocimiento del vino siempre estuvo ligado a los libros, al saber y a la literatura: Sancho Panza y Falstaff, como Shakespeare y Cervantes, eran grandes adoradores del vino, y la presencia de esta bebida es fácil de rastrear en la literatura desde la Biblia y las Mil y Una noches, o el Cantar de los Cantares, hasta el Siglo de Oro, lleno de fondas, lances encendidos y jarras de vino, y posteriormente en Balzac, en Tolstoi y hasta en el Señor de los Anillos, y en fin, en tantos y tantos hermosos libros...

Por eso digo que ese primer conocimiento que tuve del vino era menos terrestre y cotidiano que el que he encontrado entre los habitantes de países con fuerte tradición vinícola, como España o Italia, es cierto, pero también creo que ese tipo de primer acceso al caldo y al vastísimo universo que genera, tan libresco si se quiere, me preparó para tomarlo, cuando tuve edad y pude, como una bebida especial, ajena por completo a cualquier tipo de ingesta frívola como el que le dedicábamos

a la cerveza o incluso al pisco --aguardiente de uva del que también recientemente rescatamos una prosapia de cierta alcurnia--. Para mí el primer recuerdo verdadero del vino es el de una bebida refinada y más bien sacramental, propicia para la reflexión y también para la alegría, pero una alegría menos beoda y más contenida. En todo caso, una bebida que mi padre había descorchado para algunos amigos en petit comité, durante una fiesta o reunión familiar algo multitudinaria y dada más bien a la cerveza, al pisco souer y al whisky. Para mí hasta entonces, el vino aparecía en los libros, en la misa dominical y en algunas escapadas adolescentes y clandestinas con los amigos para beber ese caldo peleón y barato, que más que vino era una afrenta y que tanto daño y desprestigio causó en la Lima de mis años jóvenes. Pero cuando mi padre descorchó aquella botella y sirvió con mimo unas copas, entendí que aquel líquido rotundo, aromático, denso y del que ascendía hasta la nariz un torbellino de aromas y recuerdos, casi siempre de matiz primordial: a tierra, a pan, a turba, a bosque, era parte sustancial de un aprendizaje tan elaborado como sutil en el que por fin me iniciaba.

Recuerdo también las novelas y los cuentos, las ficciones, en fin, donde siempre hay ese brillo intenso y como de sangre o de rubí que ofrece el vino bebido por los personajes que pueblan tantas y tantas bellas páginas, al igual que la biografía de escritores que celebran la literatura brindando y bebiendo con discreción o con demasía, para ahogar las penas o para ennoblecer un triunfo, y que se han convertido para muchos de nosotros en un paisaje iconográfico que desmenuza una forma de entender la literatura: el vino es el pan, parecen decir quienes lo aman, y por ello mismo siempre estará asociado a la cultura, a todo lo que de profundo y ancestral hay en nuestra civilización. No sé si será que esa previa liturgia del conocimiento que me dieron las lecturas y la mención del vino en novelas y libros de historia, me ha llenado el recuerdo de un vino sacralizado, pero en todo caso mi aproximación siempre tiene ese algo solemne, de bebida a la que está ligada el respeto deslumbrado que también experimentamos algunos por los libros y con el tiempo he aprendido a disfrutar con todos los sentidos, sabiendo de antemano que el placer que proporciona una copa de vino y un buen plato siempre será un placer tan refinado y lleno de regocijo como el

que me proporcionan las mejores páginas de la literatura.

II

Porque, naturalmente, y como no se le oculta a nadie que guste de la literatura, la comida es y ha sido desde tiempos inmemoriales un elemento siempre presente e imprescindible en las mejores páginas de la ficción universal. Ya sea porque su presencia contiene un elemento simbólico y acaso litúrgico —recordemos *El Festín de Trimalcio*, de Petronio, algunos de los más bellos epigramas de Marcial o los *Cantos* de Píndaro...— o porque nos muestran la parte oscura del mundo en el que se forjaron (El pupilaje del licenciado Cabra, de Quevedo, por ejemplo), o también porque el hambre ecuménico de tantas sociedades a lo largo de la historia ha sido una constante feroz que ha marcado a fuego nuestra existencia y la concepción que tenemos de ella, lo cierto es que la cocina y la comida resultan fácilmente rastreables a poco que pongamos un poco de diligencia en este cometido. Y, obviamente, los estudiosos del tema también han generado una monumental cantidad de páginas dedicadas a iluminar la presencia de la comida en la literatura.

Sin alejarnos mucho de nuestras coordenadas, todo el Siglo de Oro español y su monumentalidad literaria está apuntalado por consejas, versos, admoniciones, autos sacramentales, comedias y fábulas que parecen hervir como en un caldero inmenso de borboteos contundentes y que designan tan pronto el carácter alegórico de la comida en sus páginas, como el no menos importante registro de un mundo hambriento, con todos los sentidos orientados a la búsqueda de un mendrugo de pan y un poco de queso rancio con el que engañar al estómago, o con la ilusión de mesas opíparas donde brilla la suntuosa presencia de carneros y salpicones, perniles y albondiguillas, recios guisos e infaltables cántaros de vino con que acompañarlos; festines verdaderamente pantagruélicos que evocan bodegones flamencos, de tan variados y abundantes y que parece que casi llegan a oler en la imaginación del lector... ¿Quién no recuerda algunos pasajes del Quijote —hidalgo austero en cuestiones culinarias— donde se nos da cuenta del humilde yantar de los pobres o las Bodas de Camacho, o incluso aquel en que advierte al glotón Sancho: «Come

poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estomago»? ¿O los pasajes que le dedican aquí y allá Quevedo, Lope o Juan Luis Vives, entre muchos otros, a la comida y a la bebida, a las consecuencias de una ingesta libertina o a su carácter inflamado de pasión y liturgia? Sí, el hambre parece producir maravillosa literatura tanto como la buena literatura estimula el apetito lector: dos formas de una misma voracidad siempre alentada por el placer.

No sólo el Siglo de Oro, por supuesto, pero parece que allí hace eclosión el maridaje ya indisoluble entre la comida y la literatura para las letras españolas, que ha respuntado sus mejores páginas con alusiones y referencias a platos y sazones. Imposible olvidar *La cocina en la Ilustración*, de Jovellanos, repaso severo y minucioso tratado de gastronomía. Más adelante, con el correr de los tiempos —y de la tinta— Benito Pérez Galdós, Emilia Pardo Bazán, Felipe Trigo, Azorín o Blasco Ibañez, por citar apenas a unos en el dédalo de escritores que han dedicado reflexiones en torno a la comida, nos ofrecen también una visita a los fogones de las respectivas sociedades de su tiempo. ¿No dice acaso Julio Camba que la comida española «está llena de ajo y de preocupaciones religiosas»? ¿No advierte Gómez de la Serna que «después de tomar un chocolate con ensaimadas se es burgués, profunda e irremediabilmente burgués»? Así pues, los alimentos, su disfrute o su mero consumo, producen más complejas reflexiones de lo que a simple vista pueda parecer.

Imposible olvidar en este recuento rápido *La Cocina cristiana de Occidente* de Álvaro Cunqueiro, gran gourmet de la literatura española que recopila casi medio centenar de artículos impagables, evocativos y precisos.

Ahora bien, en algunos casos, toda la historia gira en torno a los hornillos, tal que ocurre en *Como agua para chocolate*, de la mexicana Laura Esquivel, quien en 1989 nos ofreció esta novela donde la cocina es metáfora de la vida y en la que las cebollas provocan nuestras lágrimas tanto como los pétalos de rosa despiertan nuestra pasión. En otras novelas los cuadros son tan vívidos que resultan simplemente impactantes, llenos de olores y colores, como aquel capítulo memorable de *Ardor Guerrero*, donde Antonio Muñoz Molina ofrece una imagen insuperable de las cocinas

cuarteleras cuando sus años de mili, trayendo hasta el lector —a través de la comida— todo el universo minuciosamente hostil y lleno de oprobio que vive el protagonista durante su servicio militar.

Pero si hay un personaje que los lectores del mundo de las letras en español recuerdan con cariño, ese es el inefable detective Pepe Carvalho, criatura nacida de la habilísima pluma de Manuel Vázquez Montalbán, tan desdeñoso de su biblioteca como amante de la buena mesa. Y es que el escritor catalán creó quizá el primer personaje relevante de la literatura española actual para quien el goce de la buena mesa es una «metáfora de la cultura», como avisa el propio novelista en el prólogo a su libro *Las Recetas de Carvalho*.

Creo pues, que a poco que uno lo piense, encontrará el rastro de al menos una buena pitanza en nuestras ficciones más queridas, tanto si son tema central de su reflexión como si se les trae a cuento de manera tangencial. Indudablemente hay páginas memorables que se dedican a la comida y cada lector con seguridad recordará aquellas que son en el paladar de su memoria un bocado exquisito como otras que despertaron el aguijón del hambre, pues creo que en cuestiones gastronómicas es fácil discernir entre *escritores del hambre* y *escritores del placer*, unos que nos fustigan con el recuerdo remoto o cercano del padecimiento —recuérdese el poema de Miguel Hernández *Nanas de la cebolla...*— como otros que nos cantan el goce de la comida; quienes nos describen la mortificación del ayuno y quienes glosan el regocijo que produce un bocado. Ambos tiene en común que no han perdido de vista cuán presente está la comida en nuestras vidas... tanto como en las ficciones que la recrean.

Las cenizas de Ángela, por ejemplo, fue para quien esto escribe una de esas novelas que terminan por hacernos sentir la angustia del apetito nunca saciado de sus personajes, pobres irlandeses que sueñan con un huevo duro y la sal que espolvorearán en su superficie —con un poco de suerte— el día de Navidad. Mientras tanto se afanan por conseguir dos dedos de azúcar para endulzar su rala taza de té diaria: siempre, siempre piensan en comer, porque no tienen nada que llevarse a la boca. Quizá una de las razones por las que esta novela de Frank Mc Court logró el

éxito que logró fue por su capacidad de convocar en sus lectores la acechanza ancestral del hambre, como un recuerdo de que las aflicciones del alma son pálida luz lunar si se les compara con las aflicciones del cuerpo. Lo dice el pequeño protagonista del cuento «Réquiem con tostadas», de Mario Benedetti: «Si viera usted lo feo que es pasar hambre...»

Pero si aquella novela del escritor irlandés despertó en mí esa empatía con el hambriento y perduró enraizada a mi memoria tanto tiempo, otro libro hizo lo contrario. *Comer y beber a mi manera*, del valenciano Manuel Vicent, agudizó mis sentidos volviéndolos hacia el placer esmerado de una mesa mediterránea, limpia, aromática, esencial como las aceitunas amargas que come un marinero en unas de sus páginas mientras toma un trago de vino blanco frente al mar, o como el recuerdo feliz de un paseo por el campo para devorar con la familia una paella que despierta en el lector una nostalgia profunda por la sencillez de la comida de la infancia, comida tribal, comida que ya nunca más encontramos: Pero no nos llamemos a error, pues no hallamos en este libro de Vicent ese cierto snobismo que a veces despunta en algunas ficciones cuando se mencionan platillos y manjares como quien menciona ropa de marca (Sí, hay otra categoría de narradores, en cuanto a la comida: los *escritores gourmet*). No, porque Vicent pertenece a ese linaje de narradores que han hecho del comer una categoría superior, colmada de un minimalismo absoluto donde nada parece tender al exceso o a la glotonería, sino más bien a encontrar en el pan su carácter de disfrute hondo y existencial.

La comida traza así un camino a veces áspero y a veces suntuoso, lleno de magníficas evocaciones que exacerban o atemperan el alma del lector con la descripción del pan cotidiano tanto como del hambre saciado, demostrando que el aliento de vuelo más poético no suele olvidar la importancia del comer como una de las puertas del hedonismo. Sí, toda la literatura parece haberse edificado en torno a un plato de sopa caliente, a su deseo o evocación, a su añoranza, a su sofisticación, a su carácter simbólico también: como si se tratase de un recordatorio para que el poeta —siempre vuelto hacia lo divino— no pierda de vista nuestro vínculo indisoluble con la necesidad y el placer, condiciones imperiosamente terrestres.

III

Quizá porque a estas alturas, y en estas breves páginas, la tarea de repasar la gastronomía en la literatura resultaría tan vasta como ociosa (pues así a bote pronto, se me ocurren magníficas ficciones que hablan de la comida, también en otras lenguas: *El almuerzo*, de Somerset Maugham, o *Los alemanes a la hora de comer*, de Katherine Mansfield, por apenas poner un pie en tan vasto territorio...) se me ocurre más bien terminar estos apuntes con una breve reflexión respecto a la experiencia personal de la comida en la literatura, pues como decía al principio, provengo de un país, el Perú, alimentado por una gastronomía consistente y mestiza, que bebe de muchas fuentes; una cocina que ha incorporado sin recelos productos, especias y cocciones a través de cinco siglos llenando sus platos de matices, de guisos contundentes y olorosos, de escabeches perfumados y fresquísimos ceviches llenos de luz que traen a nuestra memoria el recuerdo perentorio del mar; de lomos suculentos y diversos, de carnes de bravío exótico, como la de alpaca, y también de carnes domésticas y universales como la de res o de cordero, pero siempre intensas y bien sazonadas, como sus salsas de composición laboriosa y exquisita y que dejan en los paladares un regusto delicioso y evocativo, colmado de un mixtura potente e inextricable que para el peruano siempre es motivo de orgullo: su comida.

Pero habría que matizar un hecho importante, y es que la propia cocina peruana habitualmente ha sido celebrada como magnífica y compleja de puertas para adentro, mas nunca tuvo esa aureola de glamour que nos traían recuerdos de otros países y otra culinaria: la nuestra era una cocina inobjetablemente doméstica, ya digo, una bella cenicienta aguardando a quien la pudiera rescatar de su condición injustamente plebeya.

Así las cosas, no resulta extraño pues que poemas, cuentos y novelas de mi país glosen de manera especial a la cocina, como queriéndola rescatar de ese olvido innoble que ha sufrido hasta hoy, y que prestemos inequívoca atención a aquellas páginas de la literatura que dan cuenta de ella, como si al manjar propio de la ficción le agregáramos el sabor novedoso e intenso de la evocación

culinaria. Ya sea en las tradiciones de Ricardo Palma, como en las crónicas gastronómicas del poeta Rodolfo Hinostroza, es fácil encontrar en la literatura peruana un especial énfasis por hablar de la comida, por no escamotear aunque sea unos renglones a la convocatoria de los guisos, como hace Miguel Gutiérrez en su reciente novela *Confesiones de Tamara Fiol*, donde a la trama más bien intensa y policíaca de sus casi quinientas páginas no le se niegan pequeñas pausas para inventariar con minucia de conocedor gastronómico el menú al que se dedican un momento los personajes; o a explicar la dieta exquisita de unos canes ginebrinos al que el azar pone como cuidador a un peruano hambriento en el magnífico relato de Fernando Ampuero *Más allá del amor a los perros*; o hacer de la preparación de un caldo una cierta enseñanza moral, como pretende Ventura García Calderón en «La sopa de piedras», viejo cuento de tradición medieval que el escritor y diplomático ajusta a la serranía peruana para narrar la historia de un hombre al que todo un pueblo niega el pan, obligando al protagonista a preparar una sopa de piedras que convoca y seduce a los vecinos, quienes van aportando maíz, pollo, papas... para que la dichosa sopa quede mejor.

Ya más cerca en el tiempo, Carlos Herrera, diplomático y escritor arequipeño, ha ido un poco más lejos aún y ha escrito un libro lujoso y de título sugestivo: «Historia de Manuel Macías, el hombre que creó el rocoto relleno y cocinó para el diablo». Con bellas ilustraciones de José «Choclo» Ricketts, se trata de un cuento delicado y sabio, una historia llena de misterios y de un afanoso combate entre el demonio y el hombre, donde vence la sapiencia culinaria del maestro Macías.

Pero en medio de todas aquellas novelas, cuentos y crónicas que dan cuenta de la comida creo que siempre me quedaré con los versos contundentes del poeta Juan Gonzalo Rose, que hace del festín algo más trascendente y lleno de aristas, áspero y hermoso, temible y bello al mismo tiempo, toda una alegoría rotunda sobre la condición humana cuando dice:

«Para comerse un hombre en el Perú hay que sacarle antes las espinas, las vísceras heridas, los residuos de llanto y de tabaco. Purificarlo a fuego lento, cortarlo a pedacitos y servirlo en la mesa con los ojos cerrados, mientras se va pensando que nuestro buen gobierno nos

protege. Luego: afirmar que los poetas exageran. Y como buen final: tomarse un trago.»

Madrid, primavera de 2010