

EL OMBLIGO DE PIEDRA

Rogelio Ramos Signes



Libros del Hangar

▣ EL OMBLIGO DE PIEDRA

La columna de Rogelio Ramos Signes En busca del sabor perdido

Buscando una nueva ruta para llegar a las carísimas especias de Oriente es que Cristóbal Colón, a fines del siglo XV, descubrió lo que luego dio en llamarse América. Incluso murió sin haber salido de su error, ya que siempre creyó haber llegado a algún lugar de Asia, posiblemente a la India; de allí el nombre de indios dado a nuestros aborígenes. Es historia sabida

Las especias, codiciadas y necesitadas por la sociedad europea que no podía reproducirlas en su propia tierra, eran importadas desde el Lejano Oriente y su precio era exorbitante. Éstas sufrían un incremento del 800 por ciento sobre su valor, en calidad de impuesto, que los turcos otomanos aplicaban sobre ellas para permitirles a los cristianos transportarlas a través de sus amplios territorios; era casi un desborde más de fanatismo religioso pero que dejaba buenos dividendos. Se sabe que 2.500 toneladas, como mínimo, pasaban por Venecia, y ésa no era la única ruta. El jengibre, el clavo y el cardamomo (en ese orden), así como la canela, la nuez moscada y la pimienta, eran las especias más requeridas para fabricar salsas que hiciesen soportable lo insípido del pescado seco que se consumía durante todo el año. Estas salsas de por sí ya eran desabridas puesto que aún no contaban con lo que terminaría siendo su ingrediente principal: el tomate (gentileza de América)

Desde que en el siglo XIII Marco Polo, volviendo de su viaje a China y Birmania, pasó por las Molucas (las verdaderas islas de las especias) la voracidad europea, en este punto, no tuvo límites. Las especias pasaron a ser una medida de valor, una moneda. Ciento cincuenta años después los portugueses (gracias a la obstinación de Enrique el Navegante) descubrieron que la pimienta también se cultivaba en las costas africanas, que éstas quedaban más cerca que el lejanísimo Oriente, y que todo aquello del «mar verde de las tinieblas» eran supersticiones; como también era pura ignorancia que navegando hacia el sur del continente africano caerían al infinito por el escarpado borde del mundo. Vasco da Gama llegando a Calcuta (los barcos romanos habían hecho ese viaje por última vez hacía más de mil años, luego de haber partido de Egipto) y Cristóbal Colón creyendo que había llegado a Cipango (la tierra firme de Asia) abrieron nuevas rutas al comercio de las especias

Los europeos, seducidos por las historias árabes, creían que las especias curaban las infecciones y daban larga vida. Oliendo una naranja seca especiada con clavo podían cruzar, sin peligro alguno, ciudades diezmadas por la peste. Además, se decía que las mujeres árabes daban pimienta, nuez moscada y canela a sus amantes, ya que estas especias actuaban como afrodisíacos. A la locura de España y de Portugal pronto se sumaron las aspiraciones de Inglaterra (pirata Francis Drake mediante) y de Holanda, luchando a muerte entre sí en

diferentes océanos y continentes. Política, religión y especias eran las causas de tanta lucha, entremezclándose con el sabor de la casia y el aroma del alcanfor, hasta no distinguirse qué era qué, quién era quién y cuáles eran los motivos

Hoy, no tan lejos de aquellas épocas como nosotros creemos (o deseamos), leemos libros aparentemente serios para enterarnos de que la canela estimula la segregación de hormonas, aumentando la autoestima; o que la nuez moscada libera morfina de los organismos, provocando efectos tranquilizantes. Es como si el tiempo no hubiese transcurrido

A Herodoto, fanático de las especias, llegaron a hacerle creer que el árbol de la canela crecía únicamente en una selva al sur del río Nilo, a donde casi nadie podía llegar porque un ejército de pájaros gigantes atacaba a los intrusos. Cuando la realidad era que la canela llegaba desde Ceilán, pero no convenía que Herodoto se enterase de esto porque podía hacer fracasar el negocio de quienes la transportaban hasta Madagascar y de allí al Mar Rojo. Los árabes manejaron el comercio a voluntad durante dos mil años. Con los viajes de Colón a través del Océano Atlántico el negocio no sólo cambió de dueños sino que se diversificó. Hoy el clavo de olor proviene de Nueva Guinea, pero el jengibre es de Jamaica

Muchas veces el sabor que atribuimos a algunos alimentos (evaluados a partir de una comida ya preparada) no es bondad del alimento en sí, sino del condimento que lo sazona. Si bien es cierto que el sabor de la papa, por ejemplo, es diferente si la hervimos con o sin cáscara; o que no es lo mismo una cebolla cruda que cocida, son los agregados (generalmente las especias) los que consiguen que cada alimento entregue lo mejor de sí. Por eso es que la cocina se llena de ecuaciones más o menos simples, en un juego de asociaciones totalmente lícitas dictadas por el sabor y por su aliada incondicional: la memoria. Pensamos en una berenjena, y la asociación con el jengibre es casi inevitable; lo mismo sucede con la papa y el orégano, con la carne y el comino, y tantos etcéteras como buenos recuerdos gastronómicos tengamos en nuestro haber

Las especias, todas de origen vegetal, pueden ser raíces, como el jengibre o la cúrcuma; bulbos, como el ajo; cortezas, como la canela; hojas, como el laurel, el tomillo y el orégano; hojas pequeñísimas, como el eneldo; flores, como el clavo de olor y el azafrán; o frutos, como la pimienta, la vainilla, el cilantro, la nuez moscada y la mostaza. Pero es la sal, ese compuesto de cloro y sodio no vegetal, lo que las acompaña en todos los platos preparados

Por algún motivo, inherente al ser humano y a sus gustos particulares, la pimienta (negra, blanca o verde) es el condimento más usado en todo tipo de platos. Tentadora y molida, se adueñó de los cuatro cuartos de la alcuza, en igualdad de condiciones que la sal, el aceite y el vinagre

Hoy, al sentarnos a la mesa y probar una comida, sólo nos preocupamos de que ésta haya sido preparada a nuestro gusto; tarea sencilla que ya no ofrece ningún tipo de complicación

Salvo el azafrán auténtico, que sigue siendo un condimento caro; el resto son logros de la modernidad a los que hoy accedemos por monedas. Es por eso que usufructuamos de ellos sin preocuparnos por lo remoto de su origen ni por lo complicado de su historia. Pero, al momento de comer un exquisito plato ¿no sería un acto de justicia pensar en todos aquéllos que dejaron sus vidas en el camino para que nosotros hoy disfrutemos de su esfuerzo sin darnos cuenta.



*Rogelio Ramos Signes, nació en San Juan en 1950 y actualmente vive en la ciudad de Tucumán. Ha publicado numerosos libros de poesía y narrativa entre los que podemos destacar *Las escamas del señor Crisolaras* (Cuentos, Sudamericana, Buenos Aires, 1983), *Diario del tiempo en la nieve* (Nouvelle, Minotauro 10, Buenos Aires, 1985), *Soledad del mono en compañía* (Poesía, Libros del Hangar, Tucumán, 1994), *Polvo de ladrillos* (Ensayos, Libros del Hangar, Tucumán, 1995), *El ombligo de piedra* (Ensayos, Libros del Hangar, Tucumán, 2000, segunda edición 200), *Un erizo en el andamio* (Ensayos, Libros del Hangar, Tucumán, 2006) y *La casa de té* (poesía, Ediciones en Danza, 2009) entre muchos otros. Esta columna pretende acercar a nuestros lectores los textos que fueran publicados cada mes desde diciembre de 1995 a junio de 2000 en la revista *Arquitectura y Construcción* y que fueron reunidos en el libro *El ombligo de piedra*.*