

Pompeyo del Valle

**COMER Y BEBER
EN HONDURAS**

Colección Ensayo, volumen 1

Primera edición septiembre de 2002

Copyright © para esta edición

Secretaría de Cultura, Artes y Deportes

ISBN: 99926-10-24-7

Editorial Cultura, Avenida La Paz,

Edificio Atala # 2930

Teléfono: 236-7922

Fax: 236-9532

Impreso en Honduras - Made in Honduras

Las secuelas del descubrimiento de América fueron inmensas. De pronto se supo de extensos territorios, antes ni siquiera sospechados, mares, animales, olores, sabores, costumbres y seres humanos desconocidos. Imponderables riquezas pasaron a manos de los europeos. Los intrépidos navegantes que regresaban de las homéricas aventuras en los confines del Alto Mar Océano, derramaban ante el pasmo de sus compatriotas, aparte de los metales preciosos, la cornucopia encantada de los ultramarinos.

En un informe a su rey y señor, Hernán Cortés describe, con jubiloso asombro, las maravillas encontradas en las tierras de Anáhuac. Don Alfonso Reyes glosa del modo que sigue esas páginas exultantes del conquistador:

"Se hallan en el mercado" dice "todas cuantas cosas se hallan en toda la tierra". Y después explica que algunas más, en punto a mantenimientos, vituallas, platería. Esta plaza principal está rodeada de portales, y es igual a dos de Salamanca. Discurren por ella diariamente quiere hacernos creer sesenta mil hombres cuando menos. Cada especie o mercadería tiene su calle, sin que se consienta confusión. Todo se vende por cuenta y medida, pero no por peso. Y tampoco se tolera el fraude; por entre aquel torbellino, andan siempre disimulados unos celosos agentes, a quienes se ha visto romper las medidas falsas. Diez o doce jueces, bajo su solio, deciden los pleitos del mercado, sin ulterior trámite de alzada, en equidad y a vista del pueblo. A aquella gran plaza traían a tratar los esclavos, atados en unas varas largas y sujetos por el collar.

Allí venden dice Cortés joyas de oro y plata, de plomo, de latón, de cobre, de estaño; huesos, caracoles y plumas; tal piedra labrada y por labrar, adobes, ladrillos, madera labrada y por labrar. Venden también oro en grano y en polvo, guardado en cañutos de pluma que, con las semillas más generales, sirven de moneda. Hay calles para la caza, donde se encuentran todas las aves que congrega la variedad de los climas mexicanos, tales como perdices y codornices, gallinas, lavancos, dorales, zarcetas, tórtolas, palomas

y pajaritos en cañuela; buharros y papagayos, halcones, águilas, cernícalos, gavilanes. De las aves de rapiña se venden también los plumones con cabeza, uñas y pico. Hay conejos, liebres, venados, gamos, tuzas, topos, lirones y perros pequeños que crían para comer castrados. Hay calle de herbolarios, donde se venden raíces y yerbas de salud, en cuyo conocimiento empírico se fundaba la medicina; más de mil doscientas hicieron conocer los indios al doctor Francisco Hernández, médico de cámara de Felipe II y Plinio de la Nueva España. Al lado, boticarios ofrecen ungüentos, emplastos y jarabes medicinales. Hay casas de barbería, donde se lavan y rapan las cabezas. Hay casas donde se come y bebe por precio. Mucha leña, astilla de ocote, carbón y braseros de barro. Esteras para la cama, y otras, más finas, para el asiento o para esterar salas y cámaras. Verduras en cantidad, y sobre todo, cebolla, puerro, ajo, borraja, mastuerzo, berro, acedera, cardos y tagarninas. Los capulines y las ciruelas son las frutas que más se venden. Miel de abejas y cera de panal; miel de caña de maíz, tan untuosa y dulce como la de azúcar; miel de maguey, de que hacen también azúcares y vinos. Cortés, describiendo estas mieles al Emperador Carlos V, le dice con encantadora sencillez: "¡mejores que el arrope!". Los hilados de algodón para colgaduras, tocas, manteles y pañuelos le recuerdan la alcaicería de Granada. Asimismo hay mantas, abarcas, sogas, raíces dulces y reposterías, que sacan del henequén. Hay hojas vegetales de que hacen su papel. Hay cañutos de olores con liquidámbar, llenos de tabaco. Colores de todos los tintes y matices. Aceites de chía que unos comparan a mostaza y otros a zaragatona, con que hacen la pintura inatacable por el agua; aún conserva el indio el secreto de esos brillos de esmalte, lujo de sus jícaras y vasos de palo. Hay cueros de venado con pelo y sin él, grises y blancos, artificialmente pintados; cueros de nutrias, tejones y gatos monteses, de ellos adobados y de ellos sin adobar. Vasijas, cántaros y jarros de toda forma y fábrica, pintados, vidriados y de singular barro y calidad. Maíz en grano y en pan, superior al de las Islas conocidas y Tierra Firme. Pescado fresco y salado, crudo y guisado. Huevos de gallina y ánsares, tortillas de huevos de otras aves.

Bernal Díaz del Castillo, por su parte, ofrece su versión del mismo asunto también en glosa de Alfonso Reyes de esta suerte:

El zumbar y ruido de la plaza asombra a los mismos que han estado en Constantinopla y en Roma. Es como un mareo de los sentidos, como un sueño de Breughel, donde las alegorías de la materia cobran un calor espiritual. En pintoresco atolondramiento, el conquistador va y viene por las calles de la feria y conserva en sus recuerdos la emoción de un raro y palpitante caos: las formas se funden entre sí; estallan en cohete los colores; el apetito despierta el olor picante de las yerbas y las especias. Rueda, se desborda del azafate todo el paraíso de la fruta; globos de color, ampollas transparentes, racimos de lanzas, piñas escamosas y cogollos de hojas. En las bateas redondas de sardinas, giran los reflejos de plata y de azafrán, las orlas de aletas y colas en pincel; de una cuba sale la bestial cabeza del pescado, bigotuda y atónita. En las calles de la cetrería, los picos sedientos; las alas azules y guindas, abiertas como un laxo abanico; las patas crispadas que ofrecen una consistencia terrosa de raíces; el ojo, duro y redondo, del pájaro muerto. Más allá, las pilas de granos y vegetales, negros, rojos, amarillos y blancos, todos relucientes y oleaginosos. Después, la venatería confusa, donde sobresalen, por entre colinas de lomos y flores de manos callosas, un cuerno, un hocico, una lengua colgante; fluye por el suelo un hilo rojo que se acercan a lamer los perros. A otro término, el jardín artificial de tapices y de tejidos; los juguetes de metal y de piedra, raros y monstruosos, sólo comprensibles siempre para el pueblo que los fabrica y juega con ellos; los mercaderes rifadores, los joyeros, los pellejeros, los alfareros agrupados rigurosamente por gremios, como en las procesiones de Alsloot. Entre las vasijas morenas se pierden los senos de la vendedora. Sus brazos corren por entre el barro como en su elemento nativo; forman asas a los jarrones y culebrea por los cuellos rojizos. Hay, en la cintura de las tinajas, unos vivos de negro y oro que recuerdan el collar ceñido a su garganta. Las anchas ollas parecen haberse sentado, como la india, con las rodillas pegadas y los pies paralelos. El agua, rezumando, gorgoritea en los búcaros olorosos.

Entre tantos productos de origen americano, el maíz destelló como un sol en el mundo precolombino. "Dioses agrarios ocupan sitio prominente en el panteón maya, surgidos con el cultivo del maíz, fundamental en América desde hace milenios" dice Luis Cardoza y Aragón . "Las divinidades de más prosapia estaban ligadas al maíz. Muchas de las festividades se organizaron en el calendario ritual elaborado en relación a la

planta sagrada. Hierba de los dioses, lo llamaron los aztecas, que adoraban dioses del maíz tierno, Xilonen; del maíz maduro, Tlazoltéotl; Xipe Tótec, dios desollado, patrono de la siembra del maíz; Chicomecóatl, siete serpientes o siete mazorcas, diosa de la abundancia; Centóatl, joven y hermoso dios del maíz. Sea cual fuese su origen, el maíz constituye el acontecimiento supremo de la civilización de América".

Con este cereal se preparan aún en nuestros días numerosas viandas y bebidas del menú popular. Mas, cuando se habla de este grano de cuya sustancia los dioses habrían creado al hombre obligadamente hay que mencionar el metate o piedra de moler, todavía utilizada, sobre todo en la zona rural. Esta es una piedra gris de regulares dimensiones y algo cóncava en el centro. Sobre su superficie se trituran los granos amarillos (previamente cocidos en agua con cal o con un poco de ceniza) haciendo uso de un rodillo, también de piedra. De la masa así conseguida se forman unas pequeñas bolas que a continuación se golpean con las palmas de las manos hasta que se convierten en unas delgadas circunferencias de cuatro a ocho pulgadas de diámetro; luego se cocinan en un comal, originalmente de barro hoy se usan también de metal—, puesto directamente sobre la lumbre. Y eso es todo. La tortilla está lista como escribe Coronel Urtecho para emplearse como plato, cuchara y comida. ¡Todo al mismo tiempo!

Asegura Constantino Láscaris, en página al borde de la polémica, que fueron los conquistadores peninsulares quienes desarrollaron la tortilla de maíz tal como la conocemos. Recuerda que debemos a Bernal Díaz del Castillo la noticia de que los mexicanos comían tortillas hechas con huevos y otras sustancias, y también pan-pachol, semejante a unas obleas. Los aborígenes de la cúpula gobernante, como Cuathémoc ("único abuelo a la altura del arte") comían tortillas de huevos, pan (tamal) y pan-pachol. El resto de la población comía maíz mezclado con agua en el comal (y tiempo antes en un agujero perforado en la tierra) en la forma de una pasta. "El que esa pasta se redondease y fuera a la vez pan y plato" asegura Láscaris "sólo podía ocurrírseles a guerreros caminantes, a los descubridores".

También con el maíz se preparan la sopa de capirotadas, las montucas, los tamalitos de elote, las fritas de harina, las tortillas de elote o "riguas", el pan de maíz, el mazapán, las

hojaldras, las boquitas de jilote conservadas, la gallina en arroz de maíz, el atol de elote, las rosquillas, el pozol, los nacatamales con carne de cerdo o de pollo, y otros alborozos del gusto.

Otro aporte americano que enriqueció el mapa de la gastronomía mundial fue el cacao, cuyo origen se remonta a los antiguos mayas. Como el grano no crece en las mesetas de Anáhuac, los aztecas emprendían expediciones hacia las tierras calientes de lo que hoy es la América Central para obtener el preciado alimento, ofrecido en las grandes ocasiones. Además, tomaron el vocablo maya *chacuhaas* y lo adaptaron al náhuatl como *caohuatl*.

Landa, Las Casas, y otros cronistas del siglo XVI registran en sus escritos un vehemente tráfico de cacao en los territorios mayas. Se conoce que las almendras de los cacaotales eran utilizadas como monedas y como patrón para los intercambios comerciales; y se sabe, incluso, que el precio de un esclavo se tasaba en cien semillas de la venerada planta. Pero éstas no se atesoraban porque igualmente servían para la preparación de bebidas ceremoniales. Los libros del Chilam Balam atestiguan que únicamente un miembro de la dinastía de los Xiu (fundadores de Uxmal) escapó al degüello de los suyos por parte de la familia rival de los Cocom, por la afortunada circunstancia de que había salido de viaje para negociar la compra de cacao en Honduras. También se ha establecido que las piraguas vistas por el Almirante frente a las costas de Guanaja en su último viaje, pertenecían a mercaderes de cacao.

El chocolate (cuyo principal ingrediente es el cacao) causó sensación inicialmente entre los gastrónomos de la corte francesa y de allí en todas las cortes europeas. En la actualidad es universalmente empleado en las industrias de la pastelería, la confitería y los helados, sin olvidar su uso como bebida reconfortante, ya sea fría o caliente.

"Después de un viaje en un día caluroso anotó William Vincent Wells a principios de la segunda mitad del siglo diecinueve , no conozco nada más confortante y al mismo tiempo más deliciosamente agradable, que una taza de chocolate en Honduras".

El cacao se obtiene de las semillas fermentadas y tostadas del árbol *Theobroma cacao*. Los mayas y aztecas, aparte de aprovecharlo como alimento y bebida ritual, lo empleaban para destilar un licor con propiedades terapéuticas. Un estudio médico recientemente presentado en Washington en la conferencia anual de la Asociación Estadounidense para el Avance de las Ciencias (febrero, 2000), destacó el efecto beneficioso de un grupo de sustancias conocidas como "polifenoles" existentes en el cacao. Estas, según el informe de los esculapios, participan en la defensa del organismo humano, impidiendo las lesiones cardiovasculares y el taponamiento del endotelio capilar.

La noticia constituye, sin duda, un elogio tácito a la sapiencia de nuestros remotos antepasados que escogieron como glifo emblema de su ciudad feérica, Copán, a Tzotz, el murciélago matador, como si entre éste y aquella existiera una relación mágica. Pero también tenemos nuestros frutos pecaminosos, como en el edén perdido: el aguacate y la cebolla, considerados afrodisíacos y, por lo tanto, impropios para las niñas, sobre todo si son púberes como las canéforas del poeta. Antes fue el tomate (la *manzana de amor*), pero no entre nosotros sino en la Europa del siglo XVI. Pecaminoso o no, ¿quién puede luchar contra la tentación de llevarse a la boca un buen aguacate hondureño con un punto de sal y unas tortillas calientes?.

La dieta básica del hondureño está constituida por el maíz y los frijoles, granos casi míticos que encabezan la lista de otras sustancias que han ido agregándose paso a paso al sistema alimentario nacional. Con todo, el maíz pese a su imponderable significado en América es un alimento incompleto, pues carece de determinados valores nutricionales y vitamínicos, indispensables para conjurar enfermedades como la pelagra; sin embargo, consumidos juntos, el maíz y los frijoles se complementan y proporcionan al organismo los carbohidratos, proteínas y grasas necesarios para la vida vegetariana.

Dos especies de frijoles (*genus phaseolus*), de las tres principales, son americanas (la otra es mediterránea): la de frijoles verdes comunes y la de frijoles de media luna, los primeros oriundos de México y la América Central, y los segundos del Perú. Los frijoles comunes *phaseolus vulgaris* son los más conocidos y existen cientos de variedades suyas, incluyendo los blancos, norteños y pintos negros. Pueden comerse en guisos, sazonados con ajíes dulces y picantes, ajos y hierbas aromáticas, fritos o sólo cocidos o "parados".

Ahora bien, como el proceso de enriquecimiento gastronómico entre el viejo y el nuevo mundo fue recíproco, en la hora verde del descubrimiento y la conquista, de los puertos españoles comenzaron a salir las naves hacia las costas de las Indias Occidentales con los comestibles y bebestibles de la Metrópoli. Sobre las ondas marinas fueron llegando el arroz, las almendras, la harina de trigo, la carne salada, las plantas y frutas mediterráneas, los quesos, los aceites, los vinagres, los vinos, las semillas de toda clase de hortalizas; los puercos vivos; el ganado vacuno en pie, las mulas, las yeguas, las ovejas, los caballos; y con ellos, los aperos de labranza y de construcción; las palas y los azadones, las sierras y los martillos, los clavos y los tornillos, las ollas y peroles de cobre, las escudillas de palo y todo un dilatado etcétera sobre travesías y borrascas.

Con el tiempo, los aportes de la cocina peninsular fueron objeto de placenteras innovaciones, como el sancocho venezolano, que es mutación del puchero de las Islas Canarias. De análoga suerte, hay variantes de la fabada asturiana en toda la América hispanoparlante y el Brasil; también en Centro América y México se adereza una especie de fabada con frijoles, carne de choncho y especias.

La doctora Elisabeth Lambert Ortiz (*The Book of Latin American Cooking*, 1969) apunta que la cocina en Belice, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá constituyó un puente terrestre entre Norte y Sudamérica, y es una combinación del arte de cocinar de los mayas, aztecas, colombianos y españoles con influencias cosmopolitas de la actualidad. Hay, además, según la señora Lambert, una influencia antillana, mayormente de aquellos inmigrantes que vinieron de las islas a trabajar en las compañías bananeras norteamericanas.

Para llegar al momento presente, gastronómicamente hablando y en lo que a nuestro país respecta, ha tenido que transcurrir una larga cadena de acontecimientos históricos de distinto signo, sin descartar las guerras y pugnas intestinas, instigadas muchas veces por las empresas fruterías mencionadas por la señora Lambert. En realidad, la mayor parte de los alimentos complementarios que el hondureño ingurgita son de data reciente y procedencia extraña.

El mismo hábito de beber café es relativamente nuevo, pues hasta las primeras décadas del siglo XX la bebida reglamentaria era el chocolate, ya sea para acompañar las comidas de la mañana o de la tarde, o para merendar, con "pan de yema", antes de la caída del sol. Sin ostensible razón, el chocolate se ha ido eclipsando, con todo su prestigio ancestral, del gusto de los hondureños, hasta el punto de que en nuestros días, salvo en algunas zonas rurales, no es más que un brebaje de ocasión. También es relativamente reciente el consumo de pastas alimenticias como los espaguetis, las pizzas, los fetuchines y las lazañas, exquisiteces que en el decurso de los últimos treinta años se han convertido en una boyante industria.

Entre las pitanzas de más fresca tradición (pero ya muy extendida, sobre todo en los centros urbanos) figura el arroz con pollo, de inevitable presencia en toda clase de festines o celebraciones (recibimientos, despedidas, bodas, cumpleaños). Consiste en arroz revuelto con carne desmenuzada de pollo y aderezo de pasas, zanahorias, tallo de apio en trocitos, *petis-pois* y aceitunas. Se sirve generalmente en platos de cartón que la mayoría de los invitados sostienen sobre sus rodillas mientras atacan encarnizadamente su contenido con tenedores de plástico.

Hasta hace poco, para freír sus alimentos los hondureños empleaban únicamente la manteca de puerco y la grasa vegetal. En la actualidad se van acostumbrando al uso del aceite. En las ciudades más desarrolladas ha desaparecido el fogón de tierra y casi todo el mundo cocina en estufas de kerosene, gas butano o eléctricas de dos o cuatro quemadores.

Todavía se degustan (como en tiempos de la colonia española) los "frescos naturales", pero las bebidas gaseosas, o refrescos embotellados de las transnacionales, van sustituyéndolos peligrosamente, sin que se pueda hacer nada para evitarlo. Los huevos de gallina y los quesos son parte imperdonable de lo que, en su lenguaje de baja temperatura, los economistas llaman "canasta básica". Con este nombre se designa el conjunto de sustancias nutritivas fundamentales y complementarias de la dieta de la población hondureña. La constituyen elementos procedentes de diversos rumbos y asentamientos culturales, pero convocados en torno del maíz y los frijoles, baluartes de vida legados por nuestra prehistoria.

Estos productos pueden sintetizarse en la siguiente nómina: carnes rojas, pollo, leche, huevos, harina, sal, maíz, frijoles, arroz, azúcar, café, hortalizas, frutas, manteca, vinagre y especias.

Las sustancias comestibles deben definirse culturalmente como comida antes de llevarse a la boca. Así, pues, la cultura en la cual vivimos insertos es la que decide lo que comemos, aunque, objetivamente considerada, es comestible toda aquella sustancia capaz de nutrir el cuerpo. De hecho, como asegura la doctora Ina Corine Brown (*Understanding other cultures*) podemos tener la certeza de que lo que ingiere cualquier grupo humano como alimento podría ser ingerido por todos los grupos. Esto indica que gran variedad de sustancias que en nuestra cultura occidental rechazamos como alimento son totalmente adecuadas para nutrir el cuerpo humano, como las carnes de serpiente, de perro, de gato, de mono y de rata, e igualmente los caracoles, las larvas, los moluscos, los gusanos, los saltamontes y todo un extenso menú de insectos y alimañas.

En la dieta del hondureño figuran, en primer lugar, el maíz, el frijol y el café. Principalmente en los pueblos del interior; ya sea en la serranía o en la sabana. Porque en los litorales, sobre todo en el atlántico, se consumen más los productos del mar, y también la yuca, el coco y el plátano verde cocido, que sustituye a la tortilla de maíz, acompañamiento primordial de las comidas en el resto del país. A este respecto, hay que tener en cuenta que en Honduras existen tres culturas: la aborígen o indígena, la criolla y la garífuna. La primera se constriñe a los grupos raciales autóctonos, actualmente en proceso de extinción; la segunda se remite a los núcleos de población mayoritarios, formados por la mezcla de las razas blanca e india, iniciada en el período de la conquista y la colonización; y la última, la garífuna, o sea la población caribe negra, originaria de la isla de San Vicente, diseminada a lo largo del litoral antillano, a partir de 1797.

Un desayuno típico hondureño (lo mismo que una cena igualmente típica) consiste en una porción de frijoles fritos, un tasajo de carne de res asada, chorizo o chicharrones, plátano "macho" maduro (frito en manteca vegetal o de cerdo), un huevo de gallina

estrellado, un pedazo de queso, de cuajada o de requesón, una buena cucharada de mantequilla, rala o crema, tortillas calientes, recién sacadas del comal, y una humeante taza de café negro de "palo".

El polígrafo hondureño Rafael Heliodoro Valle recuerda que los mayas no conocieron el cerdo ni la mantequilla destilada y que, aunque cultivaron los frijoles (los "chímbaros") no los conocieron fritos. En Honduras los frijoles se prefieren rojos o colorados, al revés de Guatemala o Costa Rica, donde gozan del favor popular los frijoles negros.

Los frijoles son la comida hondureña por antonomasia, pero como en la cocina mexicana, también se consumen los pimientos, ajíes o chiles picantes (claro, sin desdeñar los chiles dulces, de tan grato sabor y aroma). El pimiento pertenece a la apetitosa familia de las solanáceas; su nombre científico es *Capsicum annuum* o *Capsicum frutescens*, y se da por cierto que cuando Cristóbal Colón arribó a nuestras costas el cultivo del chile se había extendido por el Caribe, Centro y Sudamérica. De manera similar, es muy difícil que el tomate falte en la dieta de los hondureños. Sobre todo el tomate rojo, cuyo empleo es cotidiano. Se usa para dar sabor y color a las viandas y también para preparar ensaladas y salsas.

El tomate (*xitomatl*) se dio originalmente en los Andes. Su primera mención en Europa se debe al botánico italiano Pietro Andrea Mathiolas, quien en un libro fechado en 1554 lo llamó *mala áurea* (manzana de oro), de donde se deduce que la variedad que llegó originalmente al viejo continente fue la de color amarillo. Con posterioridad, los franceses lo denominaron *poma amoris* (manzana de amor) y a raíz de eso fue considerado por mucho tiempo un afrodisíaco, o lo que es lo mismo, un fruto prohibido.

También tenemos el arroz, cuyo conocimiento por los chinos data de cinco mil años, y que en España principiaron a cultivar, en época todavía no determinada, los

musulmanes. Este grano delicioso arraigó en Honduras igual que en toda América, convirtiéndose en excelente compañía de todo un sabroso panorama de guisos nacionales, entre ellos, los populares "moros y cristianos" o "casamiento".

Imposible olvidar la "carne prensada" de Comayagua la antigua capital de Honduras. Se prepara con carne de cerdo y de res en partes alícuotas, bien molidas y horras de gordo y pellejos; se adoba esta carne con canela, ajos, clavos de olor, laurel, pimienta, cebolla, sal, nuez moscada, vinagre y coñac o aguardiente, luego se mete en unos saquitos de manta que se echan en una olla que deberá taparse a la perfección, de modo que el agua, sabiamente calculada, produzca vapor para que la carne, una vez cocida, se pueda desprender con facilidad de los pequeños sacos. A continuación, se dejan enfriar las porciones, se cortan en rebanadas y se sirven con encurtido.

En la humeante familia de las sopas tenemos, en primera fila, la de frijoles con pelleja de cerdo, la de mondongo, la de verduras y el tapado. Todas ellas consistentes en caldos muy fuertes, tónicos, vigorosos (en Honduras sopas y caldos son sinónimos). También están las sopas de gallina, de albóndigas, de capirotadas, de pescado, de canecho (cangrejo), de huevos (magnífica para entonar el estómago si se toma con chile picante después de una borrachera), de pata y otras, hasta llegar a la infantil y candorosa sopa de fideos con su ramito de culantro de Castilla navegando a la deriva.

En el espectro de las comidas ligeras, conocidas como tentempiés, ambigús, colaciones, refrigerios, "puntalitos" o meriendas podemos anotar, encabezando la lista, las burras, las baleadas, las enchiladas, los pastelitos de perro, las pupusas, la yuca con chicharrones e incluso los bollos de pan blanco abiertos en canal y untados de mantequilla. Hasta hace algunos años se vendían en los portales de las salas de cine de Tegucigalpa y Comayagüela los llamados "sandwiches de basura", desaparecidos del panorama gastronómico callejero con la invasión aculturizante de las comidas rápidas de procedencia norteamericana.

Las "burras" bastimento portátil consisten en dos o cuatro tortillas de maíz con frijoles, huevo revuelto, mortadela, carne de res o chorizo. Son el almuerzo de gran cantidad de personas que trabajan. ¿Y qué es una baleada? Una tortilla de harina de trigo con mantequilla crema y frijoles fritos, doblada por la mitad. La denominación le viene de bala, uno de los sobrenombres que reciben los frijoles en el habla popular. Un "sandwich de basura" se componía de tres elementos: un pan blanco largo partido por la mitad, un pedazo de gallina "sudada" (o sea, en sancocho) con aliño de chile dulce, especias y achiote, y un poco de ensalada de repollo y tomate. Los "pastelitos de perro" son porciones de masa de maíz con sal y achiote, rellenas con carne molida de res y puré de papas, finalmente fritas en manteca. En lo referente a las "pupusas", éstas se preparan igualmente con masa de maíz a manera de tortillas, sólo que más gruesas, chicharrones molidos, sal y un poco de grasa de puerco. Se cocinan en un comal y se sirven con ensalada de repollo encima. Por su parte las "enchiladas" son tortillas de maíz fritas, aviadas con un recado similar al que llevan los "pastelitos de perro"; se sirven con ensalada, tomate, queso duro rallado y rodajas de huevo cocido.

De paso, una noticia no suficientemente conocida: nuestra América prehispánica inventó la goma de mascar, gomorrecina extraída del tronco del zapote, árbol de la familia de las sapotáceas (*Achras sapota*). Cuenta Fray Bernardino de Sahagún, en prosa que canta, que las mujeres mexicanas de la "vida alegre" acechaban el paso de su clientela masculina masticando chicle (*tzictli*), tal como lo hacen hoy sus congéneres en casi todo el planeta. Desde luego, ahora en forma de pastillas aromáticas de diversos sabores y colores, elaboradas industrialmente.

Sabrosa cocina la hondureña. Sin complicaciones, sencilla, elemental, brotada directamente de la tierra se consumen pocos mariscos como las mazorcas de maíz y el plátano; y que, por misteriosas causas, consigue sus más gozosas manifestaciones cuando se adereza en recipientes de barro.

Hay en este episodio humano de la alimentación vernácula su costado esotérico, como en todas partes. Además de los cinco sentidos se come con todos ellos entran en juego lo mágico y lo religioso. En Semana Santa, por ejemplo, no se debe probar carne de res

ni de puerco. Es el tiempo triunfal del arroz y el pescado. El tiempo cuando, con toda seguridad, se podrá encontrar en la mesa familiar, junto a la jarra de fresco de tamarindo o de mora, la lata de sardinas (integrada ya a la tradición) colocada allí, *con amore*, por las manos suaves, casi litúrgicas de la madre.

Se dice también que si una persona se encuentra sentada a la mesa comiendo, no debe levantarse de su lugar porque sin que nadie conozca la razón ni el significado "se le va el ángel". Con diciembre, mes conmemorativo del nacimiento del Mesías de la cristiandad, adviene el ciclo de las torrejas, los nacatamales, la pierna de cerdo al horno, y el chompipe. También se abre el tramo temporal en que el hondureño de las ciudades consume manzanas y uvas importadas de California. Es un lujo del paladar que no se puede permitir en otra época del año.

Las torrejas que no son las torrijas de los españoles se preparan con pan de bolillo, huevos, dulce de rapadura y canela en rajas. Los nacatamales (comunes a Centro América y México) se elaboran con porciones de masa de maíz cocida con manteca de cerdo y sal (masa blanca) a la que se agrega el *recado*, masa de maíz preparada con cebolla, especias, achiote, pasas y aceitunas, para finalmente añadirle carne de puerco en trocitos, arroz y papas, también cortadas en trocitos (masa roja). Los nacatamales se envuelven en hojas de plátano y se cocen en una olla grande, de preferencia sobre un fuego bravo de leña crepitante.

El chompipe se prepara desde hora muy temprana, comenzando por emborracharlo con guaro, no para mitigarle el sufrimiento del sacrificio, como en el caso de algunos condenados a la pena capital por crímenes abominables, sino porque de esta suerte la carne del animal se suaviza y gana en sabor. Cuando el chompipe sale del horno, su aroma sube y se esparce como una alabanza a la creación y sus misterios.

Se ha establecido que la agricultura apareció en la misma faja temporal en el Oriente Medio y en el Valle de México, hacia el año 7000 a. de C. En el Oriente Medio el hombre domesticó las ovejas, las cabras, los cerdos y el ganado vacuno, pero asimismo cultivó la cebada, el trigo, los guisantes y las lentejas. De allí se extendieron por Europa y Asia. El ñame y el maní llegaron del continente negro al continente blanco mucho tiempo después; aunque no resulta ocioso recordar que el maní tiene doble origen, pues también se cultivaba en Brasil hacia 1500 a. de C., posiblemente porque ambos territorios el brasileño y el africano estuvieron unidos en una edad muy remota.

En la orilla opuesta del Mar Tenebroso, los primeros pobladores de México empezaron a sembrar por la misma época los aguacates, las calabazas y los chiles; y 2000 años después efectuaron las siembras iniciales de frijoles y maíz, posteriormente las de habas-limas y luego, hacia el 700 a. de C., los tomates. Por su parte, hacia el 2500 a. de C., en la América del Sur, los antecesores de los incas ya cultivaban la papa y la batata (camote) en las terrazas cortadas en las laderas de las montañas andinas.

Como resultado del descubrimiento y la conquista de América, algunos productos de estas tierras se convirtieron en componentes básicos de ciertos platos nacionales de Europa. Por esa razón, algunos conocedores del tema indican que no es fácil imaginar, por ejemplo, la comida italiana sin tomate, hoy omnipresente en la *pizza* y en las pastas que los ítalos venían consumiendo desde que Marco Polo importó los fideos de China, dos siglos antes de llegar a Europa los primeros tomates. De pareja manera, no es fácil imaginar que los alemanes y los irlandeses pudiesen sobrevivir sin la papa, introducida en España por Jiménez de Quesada, alrededor de 1530. Se sabe, igualmente, que en la centuria dieciocho el rey de Prusia, Federico el Grande, hizo de la papa la base de la alimentación de su pueblo, y otro tanto ocurrió en la vasta Rusia de los zares y en la Verde Erín. Tampoco se conocían en el viejo continente los ya mencionados maníes o

cacahuates, cuyo origen, según vimos, es doble. En la actualidad, los mayores productores de maníes son China, la India y los Estados Unidos de América.

Con los nuevos hallazgos, el numen de las cocinas europeas, moviéndose entre sartenes y artesas, continuó imaginando municiones de boca, tomando un poco de esto y otro poco de aquello, combinando sustancias, sabores y aromas. ¿Acaso no escribió Jean-Anthelme Brillat-Savarin, príncipe de los *gourmads*, que el descubrimiento de un nuevo plato beneficia a la humanidad más que el descubrimiento de una nueva estrella?

Pero ¿qué decir de las frutas? En ese universo de delicias, alabado por el mismo Sahagún cuando todavía no se consolidaba la conquista, destacan entre tantas y tantas otras, la guayaba, el níspero, la anona, la guanábana, el zapote, la pitahaya, la papaya, el marañón y el mamey. Todas ellas, unas originarias de nuestro suelo y otras aclimatadas como la naranja, la mandarina, el melón y la sandía mediterráneasson consumidas con fruición por el hondureño, que las utiliza además para preparar algunas de las bebidas refrescantes más gustosas del ancho y ajeno mundo.

¡Las bebidas! Detengámonos un poco en ellas, con la morosidad del sibarita. Se bebe para apagar la sed; pero se bebe también para despertar el apetito; se bebe para satisfacer una necesidad física y se bebe además para dar rienda suelta a una necesidad del espíritu. Como en el acto de comer, a la hora de las libaciones psoma y psique se sientan a la mesa, permanecen de pie o se tienden en la cama o en el suelo, ya se beba licor, agua, jugo de naranjas, limonada, tisanas, atoles, leche o café éste de rigor en las comidas de la mañana y del atardecer aunque hay quienes igualmente lo toman después del almuerzo y quienes lo preparan, prescindiendo del azúcar, con miel de palo o dulce de rapadura.

En ocasiones, como diría Guyau, hay una suerte de placer estético en la acción de beber. Bebe el recién nacido con avidez de los pechos de su madre hontanar irrepetible y bebe

el varón longevo, bondadoso o áspero, su cocimiento de flores y cortezas aromáticas. Hay algo penoso en la manera del hondureño cuando ingiere bebidas encandiladoras. Una especie de aureola saturnina envuelve al libador solitario en el reservado del restaurante o en la barra de la cantina. Se podría asentar que el hondureño tiene el vino triste, aunque no es vino lo que usualmente desliza por su garganta.

El bebedor de aguardiente o caña (45 grados reales) se embriaga con rapidez. No disfruta de la fiesta. Sale pronto de ella por pies prestados. La caña liga musicalmente con la canción ranchera tan llena de peripecias y anécdotas trágicas, y es consumida en su mayor parte por hombres endurecidos por el trabajo y los infortunios; aunque se da el caso de bebedores mejor situados en la pirámide social que también lo toman; porque sí, porque se aviene mejor con sus particulares pareceres en materia tan cuestionada. Pero el hondureño de clase alta o media (la segunda se encuentra en proceso de extinción) con sus inevitables estratos, por lo común consume cerveza y ron, whisky americano o escocés (según) y, ya en el escalón más bajo de la sociedad, "charamila", denominación que recibe el alcohol clínico que ingieren revuelto con agua los parias.

Ya que mencionamos el ron, anotemos aquí sucintamente que este licor es un invento de América, donde la caña de azúcar introducida por Colón en su segundo viaje y de la cual se obtiene la bebida creció y se propagó por un milagro edáfico, como jamás lo hiciera antes o después en parte alguna. En 1609, según refieren las crónicas, un galeón inglés que desafiaba las procelas del Caribe fue arrojado por un huracán contra las playas del archipiélago de las Bermudas. Aquí su capitán, George Summer, y su tripulación, (mientras permanecían en espera de socorro) fueron protagonistas de un trascendental descubrimiento: los nativos destilaban de la melaza de la caña de azúcar un licor sin igual el ron que, al ser rescatados, los naufragos llevaron a su país. La bebida conquistó a los británicos y muy pronto los traficantes de esclavos que aprendieron a fabricarla la convirtieron en instrumento de pago para comprar negros en Africa.

En la centuria diecinueve, el culto dionisiaco en Honduras era menos tolerado que en el presente, como se colige por los violentos escritos en su contra aparecidos en los papeles públicos de la época. "En muchas partes se bebe: se bebe por todo y de todo" protestaba *La Gaceta de Honduras* el 31 de agosto de 1861 , "un himeneo, un bautizo, un baile, un novenario, & el resultado es que se debe... y ojalá fuera cerveza, chicha u otra bebida o licor un tanto inocente, pero no, el alcohol del país con el nombre de cuzuza, o el extranjero sofisticado con el de cognac & he aquí los licores más usuales y la causa suficiente de delitos y escándalos, de la miseria y los óbitos prematuros de que cada cual es testigo en diversos lugares".

El autor del artículo del periódico oficial expresaba que si la embriaguez pudiera clasificarse como las plantas, de momento tomaría entre las parásitas el primer lugar, "pues, en efecto, así como aquellas se adhieren a los árboles para vivir a costa de ellos, así la embriaguez se adhiere a los otros vicios del hombre, los reagrava y subordina de forma que, bajo su aspecto, parecen todos sujetos a su funesta influencia pagándole cada cual su tributo".

Hay momento en que se tiene la impresión de que el inexorable gacetillero va a pedir nada menos que el fusilamiento para los orgibiotas; asegura que la ebriedad se ha considerado a través de los tiempos delito muy serio. "Dracon la ha castigado con la pena de muerte" asevera , "las viñas de Esparta se arrancaron por orden de Licurgo; por una ley de Milene se imponía doble pena al que cometía un delito durante la embriaguez", etc.

Sin embargo, era socialmente aceptada cierta especie de néctares caseros, preparados a base de los vinos blanco y tinto; y por supuesto el anís y el *pepermint* ; había asimismo una bebida muy apreciada por las señoras, la mistela, elaborada con aguardiente, azúcar, canela, pimiento dulce, clavos de olor y cascaritas de limón tierno.

Pero lo que permanece inalterable es el gusto por las bebidas "naturales"; o sea, la horchata, el chilate, los frescos de mora, de piña, de guanábana, de chian, de semillas de ayote, de sandía, de melón y de tamarindo, entre tantas otras.

Del chilate diremos que se acostumbra tomarlo mientras se saborean exquisitas rosquillas en miel, y mucho mejor si éstas son de Olancho, región donde también un árbol dadivoso el coyol brinda al hombre de los llanos un vino encantado que no ha sido posible aprisionar todavía en las botellas, y hay que libarlo con largos carrizos a través de agujeros perforados en su tronco.

Ahora bien, en el *corpus* de creencias y prácticas esotéricas de los grupos aborígenes, aparece un inquietante espectro de bebidas que ocupan lugar privilegiado en el desarrollo de ceremonias, celebraciones y ritos ancestrales propios de su visión cosmogónica. Es así cómo nos encontramos con una sucesión de tabúes, ayunos, continencias, comidas comunitarias y bebidas rituales embriagantes, curativas o alucinógenas combinadas con el canto, la danza y la música.

Veamos algunos paradigmas:

La etnia chortí utiliza el chilate en el rito conocido como *guacaleo* que se celebra antes de la siembra del maíz. Los aborígenes de esta comunidad purifican la tierra colocando una jícara rebosante de chilate en cada esquina de la milpa y otra en el centro, encima de un tapesco o Chan-já. La plegaria de los oficiantes se eleva en el aire diáfano, en medio del humo del "copal" que se levanta de los braseros. De este modo, esperan que sus divinidades les sean propicias, alejando la escasez de sus predios. También así dan las gracias a los "dueños" de las milpas (especie de ángeles tutelares) por los primeros brotes de maíz tierno. Otro rito agrario de los chotíes es el Tzikin, culto en sufragio de las almas de los difuntos, para las cuales se solicita protección. En la parafernalia del Tzikin que se dilata a lo largo de todo el mes de noviembre concurren elementos

bastante heterogéneos: el ya mencionado tapesco, (o Chan-já), flores amarillas (de las llamadas "flores de muerto"), una cruz de dos brazos (resultado del sincretismo religioso), enredaderas, hojas, íconos del santoral católico, candelas (velas de cera o estearina), comidas, "copal" y guacales colmados de chilate, dispuestos de tal suerte que representen los cuatro puntos cardinales.

Los garífunas, por su parte, cuentan con bebidas ceremoniales también muy particulares como el "jillu", que se elabora mediante un procedimiento denominado en lengua de esta etnia, "Lacha ujan jillu". Se consume en la celebración de un rito de la muerte conocido por el nombre de "Dugu". Asimismo, los garífunas hacen uso del "guifiti", poción preparada con alcohol extraído de la caña de azúcar y la mezcla de raíces medicinales como el "kakú", la "calaguala" y el "palo de hombre".

En la cultura de los mískitos nos encontramos con un licor llamado "misla", utilizado para conmemorar el primer aniversario de un difunto. Los participantes en el festín, conocido como Sikro, se atavían lo mejor que pueden para la ocasión.

En las prácticas terapéuticas del sukia de los mískitos, está el *iumu* que, según asegura el notable antropólogo hondureño Ronny Velásquez, sólo se encuentra en dos grupos indígenas de América: los referidos mískitos de Honduras y los piaroas de Venezuela. Velásquez informa que esta práctica chamánica consiste en soplar con una cánula y cantar sobre un recipiente con agua, que luego bebe el enfermo. El líquido así combinado con el sople y el canto trabaja contra el espíritu adverso que ocasiona la enfermedad.

Restaría decir que no andará muy lejos la sombra de Dionisios cuando, en la ceremonia de la misa, el sacerdote católico, de pie ante el altar, ofrece a Dios Padre el sacrificio del cuerpo y la sangre de Jesucristo, bajo las especies del pan y el vino.

BIBLIOGRAFIA

- Aragón, Luis Cardoza y. *Guatemala, las líneas de su mano*. Fondo de Cultura Económica. México, Tercera Edición. 1976.
- Brown, Inna Carien. *Comprensión de otras culturas*. Editorial Pax, México. Librería Carlos Cesarman, S.A., 1968.
- Carvalho-Neto, Pablo de. *Viajeros ingleses y norteamericanos del siglo XIX y el Folklore de Centroamérica y México*. Editorial Universitaria. Guatemala, C.A., 1981.
- Conzemius, Eduard. *Estudio etnográfico sobre los indios miskitos y sumos de Honduras y Nicaragua*. Trejos Hnos Sucesores, S.A. San José Costa Rica.
- Chapman, Anne. *El universo mítico de los tolupanes- Jicaques*. Taller del Departamento de impresiones del Instituto Nacional de Antropología e Historia de México.
- Del Valle, Pompeyo. *El hondureño, hombre mítico*. Secretaría de Cultura y Turismo. Tegucigalpa, 1977.
- Láscaris, Constantino. *El constarricense*. EDUCA, San José de Costa Rica, 1977.
- Reyes, Alfonso. *Antología*. Fondo de Cultura Económica. Col. Popular. México, 1974.
- Valle, Rafael Heliodoro. *Cristóbal de Olid, conquistador de México y Honduras*. Tercera Edición. Secretaría de Cultura, Artes y Deportes. Tegucigalpa, 1997.
- Velásquez, Ronny. *Chamanismo, mito y religión en cuatro naciones étnicas de América aborígen*. Academia Nacional de Historia. Caracas, Venezuela, 1987.

Revistas consultadas

Américas. Revista de la Secretaría General de la O.E.A. Vol. 31, núm. 11-12.
Washington, D.C., noviembre - diciembre de 1979.

_____ Vol. 43, núm.5/6. Washington, D.C., 1991.

Encuentro de dos mundos. Publicación de la Secretaría de Cultura y Turismo de Honduras. Tegucigalpa, mayo de 1988.

Visión la revista interamericana. Vol. 59, núm. 8, México, octubre 18 de 1982.

MD, en español. Vol. 1, núm. 4. Miami, enero de 1963.

_____ Vol. 1, núm. 7, abril de 1963.

Tiempos del mundo. Tegucigalpa, Honduras, 2 de diciembre de 1999.

ARTE POÉTICA Y GASTRONOMÍA

Son muy breves los días, humildes o fastuosos, de la criatura humana en el "reino de este mundo".

Da pena no poseer la capacidad perenne de aprovecharlos a plenitud, especialmente en lo que respecta a los placeres de la mesa, antes o después de destrenzar las perfumadas cabelleras de nuestras jóvenes amigas, como quería Kheyyam.

En consecuencia, no puedo entender cómo en Honduras, nuestros guardianes del fuego apolíneo (almas en perpetua combustión, vamos a suponer) no han frecuentado el tema como debieran; salvo, claro está, nuestro ilustre y admirado Heliodoro, para quien las sustancias y elixires del episodio gastronómico ofrecen a los hombres "una dimensión de la felicidad".

A continuación van a encontrar los lectores una muestra sumaria de poesía escrita en la cocina (para decirlo de algún modo) por ocho poetas, de igual número de países, exaltando los regocijos del paladar: Nicolás Guillén, de Cuba; Miguel Angel Asturias, de Guatemala; Roque Dalton, de El Salvador; Pablo Neruda, de Chile; Erica Jong, de Estados Unidos; Fernando Pessoa, de Portugal; Nazim Hikmet, de Turquía; y, modestamente, su muy atento y seguro servidor, de Honduras.

PdelV

Tegucigalpa, agosto de 2002

EPÍSTOLA

A dos amigas cubanas que invernaban en Palma de Mallorca.

París, febrero 12.

Águeda y Nora:

Puesto que os santifica y os decora
el sol en esa playa en primavera
y os perfuma y os dora,
como hace con la uva y con la pera;
puesto que el mar balear su espuma cínica
viste y desviste al pie del duro muro
del malecón llorón, y embiste y besa
muslos de madreperlas y corales
al modo del Caribe cuando toca
con sus dedos sensuales,
en nuestras claras islas orquestales
vientres de musgo y roca;
puesto que Nora mía de mi alma,
Águeda y tú os miráis en el espejo
bruñido que os da Palma,

olvidando a París húmedo y viejo;
puesto que allá tenéis el casto verde,
la miel, el aire, el yodo, el pez, el trino
de pájaros trompetas y hasta el cielo
de Cuba, palio azul para el camino
todo un Virgilio, en fin, de caramelo ;
puesto que allá La Habana está presente
¡digo La Habana! Nuestra islita pura,
¿será tal vez cuestión impertinente
de ardua filosofía
indagar qué coméis? Quizás podría
saber yo si figura
Cuba también en el menú, de modo
que fuera la ilusión así completa.

Perdonadme ante todo.

Perdonad al poeta

desboblado en gastrónomo... Mas quiero
que me digáis si allá (junto al puchero,
la fabada tal vez o la munyeta)
lograsteis decorar vuestros manteles

con blanco arroz y oscuro picadillo,
orondos huevos fritos con tomate,
el solemne aguacate
y el rubicundo plátano amarillo.
¿O por ser más sencillo,
el chicharrón de puerco con su masa,
dándole el brazo al siboney casabe
la mesa presidió de vuestra casa?
Y del bronco lechón el frágil cuero
dorado en púa ¿no alumbró algún día
bajo esos puros cielos españoles
el amable ostracismo? ¿Hallar pudisteis,
tal vez al cabo de mortal porfía,
en olas navegando,
en rubias olas de cerveza fría,
nuestros negros frijoles,
para los cuales toda gula es poca,
gordo tasajo y cristalina yuca,
de esa que llaman en Brasil mandioca?
El maíz, oro fino

en sagradas pepitas,
quizá vuestros ayunos
a perturbar con su riqueza vino.

El quimbombó africano,
cuya baba el limón corta y detiene,

¿no os suscitó el cubano

guiso de camarones,

o la tibia ensalada,

ante la cual espárragos ebúrneos,

según doctos varones,

según doctos varones en cocina,

según doctos varones no son nada?

No me llaméis bellaco,

si os hablo del ajiaco,

del cilíndrico ñame poderoso,

del boniato pastoso,

o de la calabaza femenina

y el fu-fú montañoso.

¡Basta! Os recuerdo el postre. Para eso

no más que el blanco queso,

el blanco queso que el montuno alaba,

en pareja con cascos de guayaba.

Y al final, buen remate a tanto diente,

una taza pequeña

de café carretero y bien caliente.

Así, pues, primas mías,

esperaré unos días,

para saber por carta detallada

si esto que pido aquí debe tacharse

de ser una demanda exagerada,

o es que puede encontrarse

al doblar una esquina

en la primera casa mayorquina.

Si lo hay, voy volando,

mejor dicho, corriendo,

que es como siempre ando.

Pero si no, pues seguiré soñando...

Y cuando al fin os vea,

vueltas las dos de España

a París, esta aldea,

os sentaré a mi costa
frente a una eximia y principal langosta,
rociada con champaña.

Nicolás Guillén

FUENTE DE VISEGRAD

¿A qué fuentes llamar fuentes constantes,

manantiales de vino que no cesan,

copas hasta los bordes rebosantes,

si no a las fuentes que con vino besan?.

¿Las hay ahora? No. Las hubo antes.

Al paraíso terrenal regresan

cuantos beben sus líquidos llameantes

de oro de sol o sangre y si progresan

en el beber pues vuelven a la tierra,

al dar con armadura, cuerpo y todo...

única forma de acabar la guerra

y alcanzar el desarme por el vino.

En Visegrad el Rey nos dejó el modo

de mantener la paz, el Rey Corvino.

Miguel Angel Asturias

HUNGRÍA, CONFLUENCIA DE

AJÍES Y PAPRIKA

¿Capitanes sin espada,
sin audiencia,
a la intemperie,
trajeron la paprika roja
desplegada en su bandera?
Cayó la columna sin alas,
la ciudad sitiada,
la doncella dorada,
el castillo amurallado;
se olvidó la cantiga,
el códice,
la lepra;
el huracán deshizo pueblos
de techos de baraja
y almenas y torres mutiladas
dejaron los palacios;
todo cayó,

la cifra,
el esqueleto,
menos el pabellón de la paprika,
pimienta ensangrentada
que hace noche en Grecia
y amanece en Roma.

La polilla leyó los libros santos,
en la palabra Dios hizo su nido
y fue un agujerito solamente,
y contra la polilla, la paprika,
la que venía en el Corán dormida,

la que llegó de Oriente

entre conflictos,

por rutas de Venecia

y de Constanza,

a las planicies húngaras,

mientras Colón volvía

de Almirante

de pimientos,

ajíes,

chiltepes,
siete-caldos,
cargamento que halló
por intrincadas geografías,
endiabladas de especias y destinos,
a estas tierras magiares,
hoy confluencia de ajíes y paprika.
Comensales de pestañas de flecha
se dan sed, para el vino, con paprika,
mientras el que comulga con ajíes
vuelve a vivir el sacrificio humano,
llora, suda, se retuerce,
ofrece al ídolo la lengua
y corta del coral mordidas rojas.
¡Hungría!
confluencia de ajíes y paprika,
idioma universal de los sabores,
todo en ti traducido a sangre propia
y a hospitalidad de beso dulce.

Miguel Angel Asturias

SANGRE DE TORO

Robusto vino, tu familia
no llevaba diadema ni diamante:
sangre y sudor pusieron en su frente
una rosa de púrpura fragante.
Se convirtió la rosa en toro urgente:
la sangre se hizo vino navegante
y el vino se hizo sangre diferente.
Bebamos esta rosa, caminante.
Vivo de agricultura con abuelo
de manos maltratadas y queridas,
toro con corazón de terciopelo:
tu cornada mortal nos da la vida
y nos deja tendidos en el suelo
respirando y cantando por la herida.

Pablo Neruda

FOIE-GRAS

¡Hígado de ángel eres!

Suavísima substancia,

peso puro

del goce!

Sacrosanto

esplendor de la cocina:

compacto es tu regalo:

es intensa tu estática riqueza,

tu forma:

un continente diminuto:

tu sabor toca el arpa

del paladar, extiende

su sonido en los tímpanos del gusto,

y desde la cabeza hasta los pies

nos recorre una ola de delicia.

Pablo Neruda

EL CIERVO SONRÍE

12.45 p.m.

Pequeña balada antes de entrar a comer en el Restaurant

El Ciervo de Oro.

Aquí están las colinas con tanto follaje

que el falso castillo de cabeza calva

no tiene perdón: no le crece una hoja

en el tejado. Pero

la iglesia de Tabán es una fruta amarilla,

es una dulce pera de oro,

es un pequeño y largo pan ofrecido a los dioses.

Más allá están los puentes a punto de volar

y el río cuya cinta corre sin consumirse.

Pablo Neruda

COMIDA CHINA

La boca es una magnitud ilimitada

Proverbio chino.

Sopa de Won Ton

La sopa contiene algo de cada momento

de tu vida.

Es caliente y agria.

Hay islas de cebolletas flotando

como ideas verdes en la cabeza.

Está el *won ton* envuelto en un embrión

rozando el agua,

esperando a nacer.

Hay pedacitos de cerdo impuro,

comidas prohibidas

que prometen todo el sabor.

Hay tallarines de cristal:

jirones de luz plateada.

Comes tu vida

en un cazo con forma de cráneo.

La comes

con una cuchara de porcelana.

Es densa como agua.

Es amarga como la muerte.

Es caliente como un amor adúltero.

Y el cerdo prohibido tanto por Moisés como por Mahoma

es rosado y dulce.

Erica Jong

LOVE Y LA BERENJENA

En la cálida costa de Turquía, Miss Love

come berenjenas

"por lo menos una vez al día".

Qué apropiado que el amor coma berenjenas,

Ese fruto tan afrodisíaco.

Fruto del vientre

de Asia Menor,

que nos recuerda los huevos,

las profundas noches moradas de Estambul

y los ojos bizantinos de Cristo.

Recuerdo las fronteras del huevo y el dardo

separándonos de las flores y las frutas

de la antigüedad.

Recuerdo el huevo y la lengua

saboreando las últimas volutas del amor.

Recuerdo las antiguas caras

de Afrodita

ocultas bajo el polvo

en el laberinto debajo
del British Museum,
para ser encontradas al fin por Miss Love
allí,
cerca del Great Russell Square.

Pienso en los cientos de poemas de la berenjena
y en mis amigos que se enamoraron
junto a una berenjena,
que la abrieron juntos
y nadaron en sus semillas,
y se sujetaron al huevo de la berenjena
y fueron mecidos hasta dormirse
en el bote morado oscuro del amor.

Erica Jong

CALLOS A LA PORTUGUESA

Un día, en un restaurante, fuera del espacio y del tiempo,

me sirvieron el amor como callos fríos.

Dije delicadamente al misionero de la cocina

que los prefería calientes,

que los callos (y eran a la portuguesa) nunca se comen fríos.

Se impacientaron conmigo.

Nunca se puede tener razón, ni en el restaurante.

No comí, no pedí otra cosa, pagué la cuenta,

y me fui a pasear por la calle.

¿Quién sabe lo que esto quiere decir?

Yo no lo sé y a mí me pasó...

(Sé muy bien que en la infancia toda la gente tuvo un jardín,

particular o público o del vecino.

Sé muy bien que jugar era nuestro único mandamiento

y que la tristeza es de hoy).

Esto lo sé de sobra,

pero, si pedí amor, ¿por qué me trajeron,

a la portuguesa, callos fríos?

No es un plato que se pueda comer frío

y me lo trajeron frío.

No me quejé, pero estaba frío,

no se puede comer frío pero llegó frío.

Fernando Pessoa

LA MESA

Varna me ha vuelto loco.

Mi corazón se extravía.

Tomates, pimientos verdes, rodaballos fritos.

En la radio "Eh, muchachos",

una de las canciones del Mar Negro.

Y en un vaso de raki

leche de león, anís.

¡Ah el olor del anís!

Y mi idioma hablado amistosamente,

tan fraternalmente.

¡Ah qué bien me siento, viva!,

¡qué bien estoy!

Varna me ha vuelto loco.

Mi corazón se extravía...

Nazim Hikmet

MI MÁS HONDO ANHELO

Sírvame un plato de a peso Niña Lala
bien partiditas las conchas
con su cebolla despelucada y su tomatiyo nuevo
que no esté puchagua ni lacrimoso
me les pone curtido
chile
y bastante limón
me da también un limón para chupar aparte
las conchas en cualquier plato hondo Niña Lala
no importa que sea en ese de peltre descascarado
y no me vaya a poner la cuchara filosa
porque me puedo rebanar las encías
me va destapando de una vez una Regia bien frívola
y me va ir dando permiso de que me meta para allá dentro
porque con tanto policia en las vecindades Niña Lala
no vaya ser el tuerce
que me puedan joder.

Roque Dalton

NAVIDAD 2001

Esta noche

vinieron a poblar mi soledad
mi hija Carla, Manuel, su esposo,
y Abril, mi pequeña nieta,
que cautivó mi oído con un halago
más de mujer que de niña.

Destapamos un buen vino francés
que trajo Manuel no sé si de Lyon
o de París.

El asado no pudo estar más delicioso,

tanto

que invitaba a chuparse los dedos.

(Perdón por este agravio a la etiqueta).

Junto a la mesa del comedor

(donde esta vez hubo una familia

reunida a la luz de las velas),

Edith Piaff cantaba como un ángel.

Pompeyo del Valle

EN EL RESTAURANTE EL MEDITERRANEO

¿ A qué puede compararse

el sabor del rábano?

Tal vez a una tierra picante,

a una tierra con ajíes,

pero si resulta que estoy equivocado

¡me importa un rábano!

Lo cierto es que fue lo primero que tomé

(delicadamente, por supuesto)

de mi tierna ensalada

donde el tomate pone verdes del coraje

al pepino y la lechuga

como un soldado de opereta.

La espuma se desborda

de mi vaso de cerveza

como de un hexámetro de Homero.

El arribo de los espaguetis, semejante

al arribo de unos viejos camaradas.

"¡Hola, muchachos!". En seguida

el aceite, el queso parmesano...

(En el aire dormido, una balada sentimental).

Ondas doradas sucediéndose a sí mismas.

Oro solar. Dulce declive hacia Ninguna

Parte.

(*Te quiero amor. Sólo a ti te quiero*).

Voy saliendo, que es como decir:

voy llegando.

¡ Adiós!.

Pompeyo del Valle