La naturaleza del sabor

Pedro González Vivanco

Introducción

Para vivir no sólo hay que percibir, se necesita sentir y sobre todo disfrutar. Cuando estas dos últimas concepciones se conjuntan para conseguir el placer de la degustación alimentaria, se realiza uno de los múltiples matrimonios epicúreos. A su arte lo referimos con el nombre de Gastronomía.

Del conocimiento gastronómico y con el ejercicio del mismo se consigue la confluencia sensorial necesaria para sentir el máximo de éxtasis con la ingesta de cada alimento o su magnificación por los sentidos. De ellos, cada uno aporta una posibilidad única de placer, su conjunción es siempre sumativa y conseguir la implicación de los cinco magnifica la sublimación gustativa, que excita y capacita a los humanos para alcanzar breves momentos de felicidad atemporal.

El progreso de la Gastronomía se basa en el conocimiento de las características organolépticas de los alimentos y su capacidad para acoplarse entre sí, así como su respuesta ante los distintos métodos de transformación culinarios, a lo cual uniremos una incesante búsqueda de los sabores esenciales en su íntima comunicación con la sinfonía gustativa.

Aire

El *Gran Sol* acompaña su renacer ayudándose del **aire** para renovarnos cada día. En él la **vista** y el **olor** encuentran el vehículo apropiado para mostrarnos sus bondades. Es también el dueño del **fuego**, al que dirige cuando quiere

Foto: José Antonio Gámez Vintaned ©

Foto: Juan Luis Ríos Mitchell ©

mostrarnos la magnitud de sus poderes.

«Pronto vendrá el albor, poniendo urgentes instancias al despertar de la tierra estremecida. Huelen los senderos al humos tibio de los sembrados. El aire trae esencia de savias renovadas. Todo lo llena la música solemne del silencio, que nunca lo es total, porque en medio de él flotan los vagos sones de la armonía cósmica y las presentidas voces del amanecer. Y, pues hemos llegado al término de la oscura noche de los tiempos, dejemos paso a la alborada triunfal que anuncia la romería».

José María Álvarez Blázquez

Nace la romería del amanecer; con él despiertan los sentidos aturdidos al influjo de la noche, y con su renacimiento acompasado al fulgor solar se inicia la gastronomía de la Naturaleza. La fuerza de la vida impulsa el nuevo día. El amanecer es el renacer de la alegría, en donde el ruido puede suplir al sonido.

¿Hay algo más bello, más impresionante sensitivamente, más sobrecogedor y al mismo tiempo más placentero, que la salida del sol? Ese inmenso globo rojo, visualizado en la cima adecuada, en el preciso tiempo y en la minúscula expresión de esa magnitud, se nos manifiesta como la belleza en su punto inalcanzable.

Dos alimentos conservan en forma de huevo la belleza permanente del *Gran Sol*: son la amanita de los césares y el huevo de gallináceos. En los dos la forma primitiva es la misma; son las más delicadas réplicas del *Gran Poder*. Una representa la apuesta de la Naturaleza por la gran Gastronomía y la otra es la magnificación sencilla y natural de la vida.

Agua

«De este manantial que te alimenta permíteme que llene mi copa y en ti la vierta. No halló para el agua ofrenda mejor que el agua. Todo lo alegra y lo fecunda. Limpia los cuerpos, y para casi todas las religiones las almas».

F. Pi y Maragall

En su compañía disfrutaremos del **sonido** y encontraremos el placer del **tacto** en sus diferentes estados de ánimo-grados de temperatura- y conoceremos nuestra imperfección en su carácter huidizo. También tiene su lado desagradable, generalmente avisado por medio de potentes sonidos.

Su reflejo lunar nocturno se manifiesta en los habitantes humanos de los mares –los marineros–, implicando su condición femenina al denominarla la Mar.

El humano siente la necesidad de imitar la imagen, el sonido o el olor de los manantiales, en ocasiones magnificado por el suave poder mostrado en las cascadas diseñadas por la misma Naturaleza. En el monasterio de Piedra ubicado, en la provincia de Zaragoza, se realiza la recreación de la domesticación del agua para posteriormente permitirle la alegría de la libertad, y a partir de este momento la Naturaleza se encarga de alegrar la belleza, transformándose en un lugar idóneo para la meditación. No en vano recibe el nombre de la «catedral del Agua».

Foto: José Antonio GÁMEZ VINTANED©

Las fuentes de mil formas son la más sencilla representación de accidentes naturales, en donde los sonidos pueden ser provocados, sus colores producto de la refracción o artificiales y los olores de las flores son el perfume buscado o el conseguido por la aromatización artificial. El ejemplo más significativo reside en Granada, en donde el Generalife deslumbra por el embrujo de sus fuentes, resistiendo sucesivas muestras de barbarie humana, incluido el habitual capítulo reservada a las hordas napoleónicas. Sus sonidos, en ocasiones, son piezas inimitables por la concepción musical humana; en otras la imitación consigue la recreación del clímax gastronómico. A Richard Strauss se le atribuye el título de «gran autor de música gastronómica», especialmente por su partitura del «El burgués gentilhombre» incluida en la obra *Hoffmannsthal*, en donde realiza una deliciosa descripción de los manjares protagonistas del banquete.

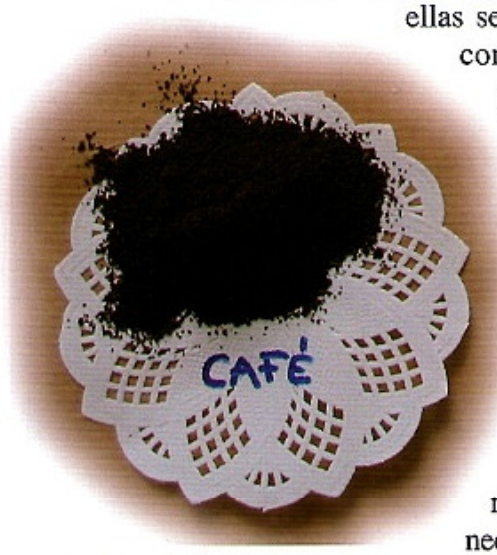
El nacimiento del arco iris en los verdes campos todavía con el rocío impreso en sus hierbas en su forma sólida de hielo, o la lucha de los rayos de sol a través de la niebla, siguen siendo atractivas combinaciones sensoriales, en donde el agua actúa como vehículo.

La mar nos regala deliciosos dones gastronómicos; el principal es la sal –en Aragón sabroso

es sinónimo de salado–, siguiéndole en gustos el marisco y los pescados de mar.

Salazones

En ellos la concentración de sal es el ingrediente conservante de este grupo de alimentos, con un periodo de consumo alargado entre dos y tres años. Sin embargo lo que nació como un a técnica de conservación hoy se utiliza para transformar alimentos sencillos en joyas de la alta gastronomía. El jamón de cerdo ibérico roza la divinidad epicúrea. El sensiblemente suave corte de un jamón, especialmente de cerdo ibérico criado con bellota, evidencia amorosos y paradisíacos tonos de violín, cuando el resultado obtenido es una suave gasa en forma de iridiscentes puntillas provocadoras de sensaciones inimitables y permanentes en la secuencia mundana. Con ellas se realiza la consumación gastronómica antes de su permanencia en la boca; de todas formas la imaginación fenece en brazos de la realidad.



El olor natural de un pescado recién sacado del agua completado con el calor de una lumbre llena un acto sensitivo en donde color, sabor, textura y olor adquieren los matices característicos del gran milagro culinario en donde Naturaleza y fuego concretan su servilismo gratificante.

Ostras

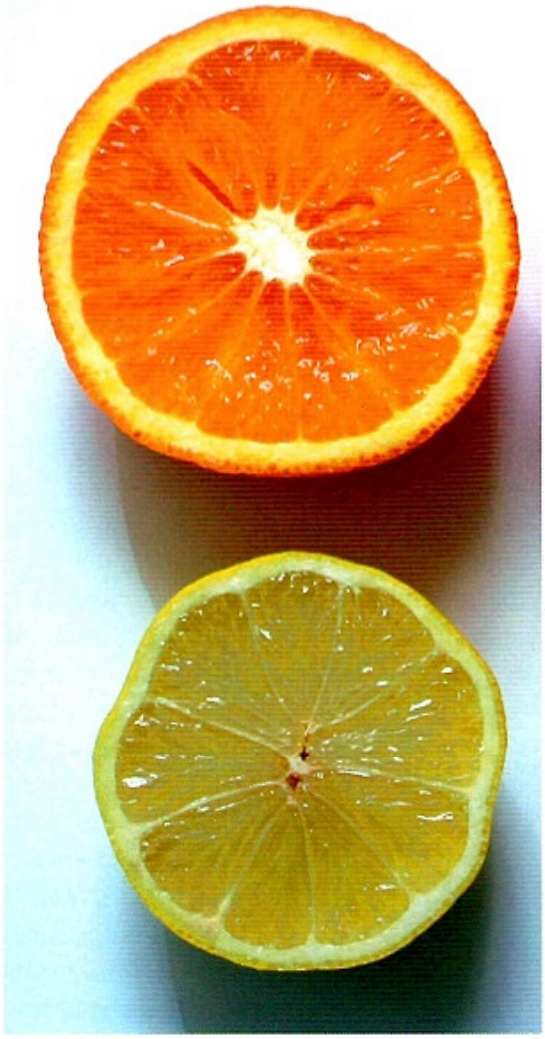
Ostrea edulis. El romano Plinio, el naturalista, nos mostró en sus escritos la forma de criarlas. Apicio no sólo se aplico en engordarlas sino que consiguió su conservación en vivo para enviarlas al país de los Partos. No faltaron los cantos de Horacio a las ostras del lago Lucrino, en donde fue famoso el ostrero artificial del romano Sergius Orata.

Los griegos y atenienses se sirvieron de conchas de ostras para depositar los sufragios y también para comunicar la sentencia del destierro, y de aquí vino la palabra «ostracismo».

Para muchos estudiosos, entre los cuales me incluyo, es la reina de los mariscos. Su finura y propiedades dietéticas, junto con su historia, la colocan por encima de sus «parientes marinos». Por un lado destaca por sus delicadas notas gastronómicas, entre las cuales elijo el sublime contraste entre el sabor salado y el regusto amargo o la suave cinestesia de sus carnes cuando su consumo es en crudo. Su dietética no le va a la zaga en cuanto al poder de sus dones, y su especial perfil en minerales hace de este marisco un alimento mágico. Entre sus minerales identificados destacan el arsénico –probablemente responsable de su característica de alimento aperitivo– y el cinc –interviene en la formación de la espermatogénisis y puede ser responsable de su carácter afrodisíaco–, mientras que su contenido en vanadio y silicio lo hacen ser un marisco sin problemas en la dieta hipocolesterinémica.

El hielo

Es agua sin su capacidad de adaptarse a cualquier forma; conserva parte de sus bondades y rebaja los calores. Es parte de una de las formas alimentaria más exquisitas y tan



Fotos estas páginas: Juan Luis Ríos ©

deseadas que capacitaron a una duquesa para afirmar su imperfección en el hecho de que su consumición no fuera pecado. Esa indiscutible riqueza gastronómica, cuya antigüedad desconocemos, tenía en la nieve el predecesor de los actuales helados. Los cuales son capaces de levantar pasiones a partir de sus colores, de sus sabores y con la delicada textura, en donde debe conjugarse una fusión en el paladar casi instantánea –sólo se produce con la exquisita grasa láctea, la nata, o su derivado obtenido por el humano, la mantequilla– con un majestuoso paso por el paladar, atercioplado y suave.

El sonido crujiente, seco, del hielo la Naturaleza nos lo presta cuando utilizamos el ficoide glacial como ingrediente de las ensaladas, gratificándolas con un fuerte color verde y una textura crujiente semejante a una minúscula gota de agua congelada.

«Algo tiene el agua cuando la bendicen»

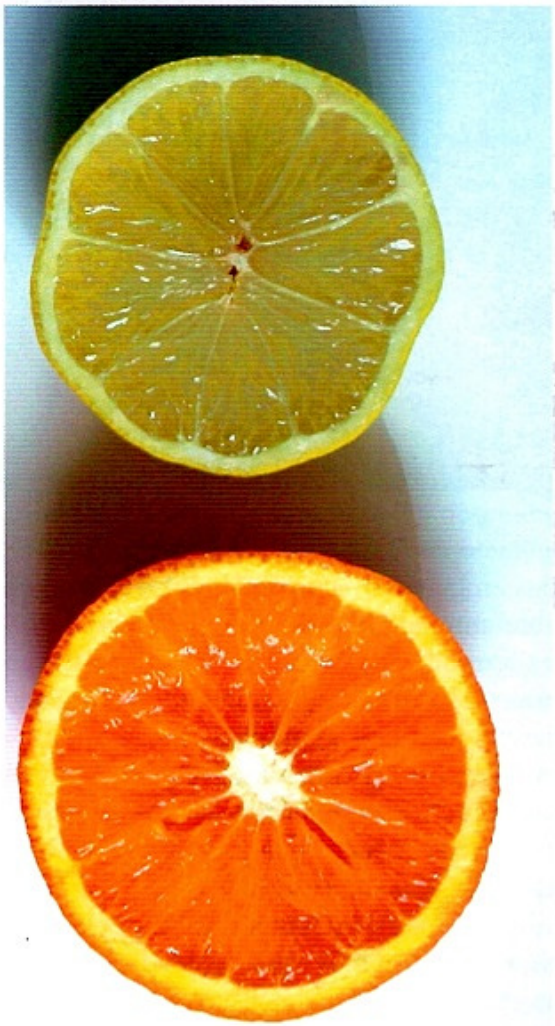
El agua potable debe ser clara y límpida, sin ningún cuerpo en suspensión que la enturbie. Debe además ser transparente de tal modo que deje ver a su través claramente los objetos. Esta transparencia ha de ser tan completa como sea posible; el agua es entonces diáfana y brillante como el cristal. En el campo, los pastores son excelentes catadores y los mejores ponderadores de sus virtudes.

La Tierra

Productos exteriores

El olor de los amaneceres es suave y fresco en el campo, está lleno de rumores cargados de esperanzas, a diferencia de la ciudad donde prima el desánimo. El atardecer cansino y desganado se complementa con las necesidades más primitivas. Ahora añoramos el inolvidable influjo aromático de un vaso de leche recién ordeñada y sin noticias del fuego o la posterior capa de nata fruto del reposo, vistiendo una rebanada de pan de hogaza.

Entre los más deliciosos regalos con que la Naturaleza premia a los amantes de los bosques están las setas, son la esponja en donde Ella nos muestra sus inimitables olores, en su calidad más característica. Dentro de su amplia variedad de



especies podemos significar cada uno de los sentidos en su grado de exquisitez.

La reina de las setas, la *Amanita caesarea* –u oronja–, copia el color del sol; en su juventud parece nacer del huevo, su sabor y olor –con ligeros tonos de avellana– mejoran con la frescura propia en donde el bosque imprime su carácter, pero es en su textura donde alcanza su mayor nivel gastronómico. Mi sugerencia desoye numerosas recomendaciones y elijo como primera opción cortarlas en láminas, acompañándolas con la inestimable compañía del «fénix virginal» del olivo, para terminar recreándose en una lenta ingesta; lo merece. Si la casualidad los enriquece con una excesiva cantidad de oronjas, las croquetas son una excelente opción; su color y flavour le sorprenderán. Según el bilbilitano Marcial, joyas y vestidos de gran valor se sacrificaban para adquirir la amanita cesárea.

Bayas silvestres, flores, frutas o verduras son otra muestra de la generosidad con que la Naturaleza enriquece nuestra gastronomía. En todas ellas sus colores nos subyugan hacia su ingesta; posteriormente el sabor nos indica lo acertado de nuestra vista.

Fotos redondas: Juan Luis Ríos Mitchell ©

Arándano

Es una de las bayas más deliciosas con que el mundo silvestre nos lisonjea, mostrándonos su bondad y su majestuosidad. Es de forma esférica oblonga de pequeño tamaño y de color negro con tonos fuertemente violáceos. Su aroma es único, subyugante e inolvidable, de carácter aromático y con un sabor dulce con anotaciones de agridulce. El comedido consumo de su ratafía alivia los malestares estomacales. En la cocina, su compañía, enaltece los platos de carne y resulta un suntuoso vestido de noche para quesos, especialmente si son de cabra elaborados por coagulación láctica. Otras primorosas bayas del bosque son la frambuesa, la grosella y las deliciosas moras.

Foto: José Antonio Gámez Vintaned®

«No te querré mientras viva»
dice la flor de la albahaca.
«Soy tímida», la violeta.
«Soy fría», la rosa blanca.
Dice el jazmín: «Seré fiel»;
y el clavel: «Apasionada»
Federico García Lorca

Príapo, hijo de Venus y Baco, es el dios de los jardines. Su culto dio lugar al jardín presente en nuestra civilización y en la gastronomía. Es un espacio de fertilidad, de producción de toda suerte de vegetales y frutas, incluyendo la manzana de oro. En él se produce lo que la Naturaleza tiene de más provechoso para el hombre y a la par tienen lugar los encuentros más «fértiles» que haya conocido la Humanidad

Jardineros famosos

Reconocidos fueron los jardines botánicos, con especial significación para los de Sevilla y Versalles. En el Jardín Botánico de Sevilla se adaptaban

todos los vegetales traídos de Nueva España. Durante este periodo tuvo especial importancia la realizada con la patata, pues fue en un monasterio de esta localidad donde se inició el consumo humano europeo de este tubérculo. Faltaba más de un siglo para el nacimiento de Parmentier.

La alcachofa parece deberse al jardinero Filippo Strozzi –1466–. Se tienen noticias de su existencia durante la presentación de sus productos en Florencia.

Olivier de Serres –*Teatro de agricultura*– es el orientador de los jardines hacia la gastronomía. Su pasión por la gastronomía le lleva a los invernaderos para poder cosechar verduras y frutas todo el año.

La floración primaveral ha estado siempre presente en la alta cocina, combinando los colores florales en diversas verduras y ensaladas, formando cuadros pictóricos inimaginables por un genio humano. Las flores son un regalo de la Naturaleza a nuestros sentidos, especialmente a la vista, el olfato, el tacto, en ocasiones al sonido, pero de una manera especialmente atractiva al gusto. Pudiendo considerarlas un manjar consumidas tal cual, o un inestimable instrumento para alagar o mejorar el placer gastronómico. Como en todos los alimentos, es necesaria su potabilidad y es obligada su procedencia de un cultivo ecológico.

Rosa

Su nombre nos indica el característico color y entre sus variedades podemos encontrar diferentes tonos del mismo. Olor y «*flavour*» son únicos y muy caracterizados. El empleo de agua de rosas fue muy utilizado en la Antigüedad como aroma, especialmente en la cultura árabe. Su mermelada está industrializada y las trufas con pétalos de rosa son una maravillosa «*délicatesse*».

Violeta

De hojas verdes con forma de corazón, sus flores pueden tener una gama de colores en donde el malva y la púrpura son los más agresivos, siendo el primero más característico. El sabor predominante es el dulce y tanto el olor como el «*flavour*» son característicos e inolvidables. Su más significativo atributo consiste en considerar al olor y al «*flavour*» como una impresión sensorial análoga, aceptando al segundo como un perfume. Hace muchos años la visita a Madrid implicaba una visita a la confitería conocida como «La Pajarita» para comprar caramelos de violeta. Es mundialmente reconocida la deliciosa hermandad gastronómica de la violeta de Parma con el chocolate. Su trufa con pétalos de violeta pertenece a la alta gastronomía actual.

Frutos

Con el renacer de la intensidad del sol en su etapa primaveral, la Naturaleza empieza a mos-

trarnos sus dones a través de los verdes espárragos, el poderoso amarillo del cardillo o el increíble color de la flor de la borraja, único azul comestible con que la Naturaleza quiere adornar nuestra comida.

De entre los frutos destacamos el del árbol del olivo la aceituna. La razón mitológica de su creación está perpetuada en las aceitunas. «*Las cuales son capaces de dar luz, alimento, curar enfermedades y aliviar males*». Como alimento sus poderes gastronómicos son envidiados por todos los dioses del Olimpo. Los llamados frutos secos recién tostados o fritos engalanan crujientes sonoros y sabrosos sabores.

En todas las frutas la influencia solar es imprescindible, característica en cada especie vegetal y en general confluyen en la vista, mostrándonos la posibilidad de recrearnos en un arco iris variable a través del año, dentro de la cual completamos todas las posibilidades cromáticas. Los fruteros rellenados con diferentes frutas recreándose en la estacionabilidad son utilizados por los grandes pintores y su conjunto se refleja en la denominación de bodegones para tales pinturas. Sus olores tiene connotaciones análogas a las del color. La riqueza gustativa completa el espectro de todas las posibilidades imaginadas posibles. Por obligadas razones de brevedad confiero a la manzana la representación de todas las frutas, de la misma manera que ha sido generalmente aceptada como el fruto del árbol «del bien y del mal». Dentro de sus más de tres mil variedades podríamos elegir color, olor y sabor diferencial dentro de ellas. A su riqueza visual tanto en formas como en colores no le va a la zaga su delicioso olor –mayoritariamente valerianato de amilo– capaz de producir efectos análogos a los del exceso de alcohol etílico si estamos demasiado tiempo en un almacén cerrado lleno de manzanas. Además de sus gustos y las diferentes texturas, en ocasiones también nos premia con un sonido característico, sobre todo si prescindimos de la etiqueta para recrearnos en su consumación.

Alimentos del interior de la Tierra

Trufa

El Marqués de Cussy llamó a la trufa «emperatriz subterránea», y Brillat-Savarin «diamante negro». Actualmente predomina la adjetivación de «diamante de la cocina». En las negras destaca la *Tuber melanosporum*, caracterizada por el olor potente y un sabor peculiar. Al empezar la temporada, las trufas no están lo sufientemente maduras; las más precoces no son las mejores.

Se utiliza fundamentalmente para dar sabor y olor a otros alimentos, fundamentalmente aportar su extraordinario aroma a sus compañeros culinarios. Es muy aconsejable tener a los alimentos cocinables con trufa, por lo menos, un día en su contacto; con ello se consigue la utilización mínima de trufa y un aroma más profundo. Es el manjar aristocrático, bocado exquisito de verdadero lujo y pasión del «*gourmet*» .Según Giorgio della Rocca:

«La trufa no es un afrodisíaco positivo; pero en ocasiones determinadas hace más tiernas a las mujeres y a los hombres más amables».

El fuego

Mientras los anteriores elementos de la Naturaleza son parte del mundo en donde nace el humanoide, el fuego le es distante y temido desde sus primeros días. El cómo y el cuándo el hombre consigue poseer el fuego está en la noche de los tiempos. A partir del conocimiento y posterior manejo de este elemento, el homínido-hombre inicia la pérdida de sus miedos y del estatus trashumante e inicia el conocimiento del

Fotos en estas páginas: Juan Luis Ríos Mitchell ©

placer gastronómico. Hasta entonces, el único proceso alimentario utilizado sería el «*faisandée*» o alguna de sus variantes. Con el fuego nace la cocina y, a su vez, ésta se asienta al descubrir la cerámica, cuyo descubrimiento también tiene el mismo inductor. A los iniciales magos dominadores del fuego, con el tiempo los rebautizamos como cocineros. Este cambio en la denominación puede haber dado lugar a equívocos, olvidando la importancia de la magia capaz de transmitir la cantidad justa de fuego a cada ingrediente, para optimizar sus niveles de exquisitez. Una patata cubierta por una brasas, asada en su punto, alegrada con una pizca de sal y ungida con el óleo por excelencia –en su versión juvenil de verdes tonos o en su plenitud mostrándonos el característico tono cromático de oro viejo– son imperecederos aromas juveniles, en donde la memoria queda marcada por sabores excesivamente añorados toda la vida. Solamente superables por el cambio, la patata por una trufa envuelta en papel y sin otro aditamento.

En muchos eventos festivos el fuego o su liberación en forma de ruido y color de su «cárcel», denominada cohete, son la señal para abandonarse en la alegría sensual propia del día solemne.

Ahumados

El anhelado olor a humo en un alimento y el recuerdo de humeantes lágrimas infantiles fueron fruto de inolvidables atardeceres al calor de un larario, y con él nació el principio tecnológico empleado en la conservación de unos alimentos caseros. En éstos se conjugan las humeantes promesas de pescados y carnes cuyo consumo completaba el temido invierno. Unos balanceantes chorizos con la promesa del tono ahumado o los jamones nacidos en otros lugares y potenciados en la duración de vida útil conjugan una escena todavía vigente en algunas tierras españolas. Por otro lado, el exquisito salmón nórdico, actualmente asequible económicamente, amplía el servicio alimentario de los ancestrales productos ahumados.