

Alfonso Reyes: sabiduría gastronómica

LUIS ALONSO GIRGADO



MEMORIAS DE COCINA Y BODEGA
ALFONSO REYES
Ed. Comba, 2004
14,90 euros

En plena fiebre innovadora de fogones y cocinas, de caldos y bodegas, nos llega un libro muy especial y muy distante en el tiempo, pues su autor, el ilustre hispanista, humanista, ensayista, profesor y diplomático que fue el mexicano Alfonso Reyes, lo fue escribiendo entre viaje y viaje, entre embajada y embajada, de 1929 a 1945.

Lenta gestación tuvo, pues, "Memorias de cocina y bodega" (2015), que Editorial Comba ofrece atinada y afortunadamente a sus lectores. Con tino porque este no es un libro de gastronomía al uso: escrito con soltura y sencillez coloquiales, es un coherente conjunto de textos escritos por un maestro del idioma, poseedor, además, de una vastísima cultura gastronómica.

Un libro, este, a la vez dotado de amenidad y de curiosidades eruditas.

Solo un gran viajero atento al discurrir de la "re gastronómica" puede llevarnos, a través de los siglos y de geografías, de escritores y de tratadistas, de hechos históricos por una sugestiva panorámica de platos, carnes, pescados, postres, salsas, vinos, recetas, condimentos que el autor conoce como gourmet memorioso, incluso como lingüista, también como crítico de paladar exigente.

Se arraciman en estas páginas incontables conocimientos en la materia, numerosos recuerdos, notas de lecturas literarias y anécdotas... a mayor honra y gloria de cocinas europeas y también hispanoamericanas, con especial atención a Francia, España, México y Brasil.

Libro de placenteras curiosidades. ¿Sabe el curioso lector que Balzac no podía escribir sin paladear tazas y tazas de café? ¿Sabe que a Voltaire le pasaba lo mismo? ¿Sabe que ya los romanos elogiaban la fruta que llegaba de Hispania? ¿Sabe que el azafrán, la nuez moscada, la pimienta negra, la caña de azúcar nos las trajeron los árabes? ¿Conoce que el tomate, la patata, el pimiento, el ají, el cacao y el pavo fueron hace siglos la vanguardia gastronómica de Hispanoamérica en Europa? ¿Sabe que las primeras patatas llegan de Perú en 1535? ¿Que la salsa de ali-oli aparece datada en Valencia en el siglo XI? ¿Que la toma de Mahón por Richelieu, en 1537, fue celebrada con salsa mayonesa? ¿Que el chocolate aparece en 1528 cuando Hernán Cortés regresa a España? ¿Que los banquetes que ofrecía Alfonso XIII en la corte madrileña se dividía la ceremonia en dos partes separadas por helados de limón en función de "bajativos"? ¿Que Ana de Austria llevó a la corte de París el hojaldre? ¿Que las tropas de Napoleón robaron los recetarios gastronómicos de nuestros conventos y palacios? ¿Que Apollinaire promocionaba la cocina cubista y que "Solución de Alaska a rayos de sol, con salsa de Marte" es receta futurista? ¿Que en México se inyectaba al pollo una salsa intravenosa antes de asarlo? No seguiremos con este catálogo de interrogantes.

Confiesa en este sugestivo "Memorias de cocina y bodega" su autor haber perdido una guía general de cocina francesa con profusa información de establecimientos, medidas, vinos y recetas francesas de la primera mitad del siglo XX.

Afortunadamente se conservaron las muy ilustrativas y más universales de estas "Memorias" que por voluntad del autor, universalizan la gastronomía introduciéndola como parte de la historia de cultura, al tiempo que engrosan bibliografía española sobre la materia.

Sin discusión, un acierto editorial... aunque se incluya en la Colección narrativa, acaso por sus buenas hechuras en el género, que desde luego las tiene en alto grado.