

Memoria y degustación



Emilio Cuenca Ruiz
Margarita del Olmo Ruiz

MEMORIA Y DEGUSTACIÓN

El gusto, según la Real Academia, es uno de los sentidos corporales con que se percibe el sabor de las cosas; y la memoria es la potencia del alma por medio de la cual se recuerda lo pasado o se retiene lo adquirido en ideas e impresiones.

La Memoria Gustativa es uno de los almacenes de información que componen la Memoria Sensorial; facilita la duración y el estímulo en el proceso de la Memoria Operativa. La memoria gustativa se ejercita degustando.

A través de la historia de la gastronomía podemos comprobar como la palabra “degustar” se ha utilizado con diferentes significados, pues no ha sido lo mismo “degustar” desde la Alta Edad Media hasta el siglo XIX, que “degustar” ya en los siglos XX y XXI.

Samuel Gili Gaya, en su diccionario “Tesoro Lexicográfico 1492-1726”, dice que la palabra “degustar” significa “hacer salva”, algo que antes describía “la prueba que hacía de la comida y bebida la persona encargada de servirla a reyes y grandes señores para asegurar que no había ponzoña en ella”. Sin embargo la palabra “degustar” hoy día, significa “catar o probar alimentos o bebidas” a secas, sin más.

No estaría de sobra que la Academia revisara esta palabra, pues, aunque no es normal que hoy nos juguemos la vida degustando sustancias ponzoñosas, si deberíamos considerar las cada vez más frecuentes diarreas que nos infligen algunas salsas chipiritiflaúticas que degustamos en sofisticados restaurantes dedicados a promocionar la Nueva Cocina.

Así pues, sería conveniente hacer una fusión de los dos significados para no dejar perder un léxico tan antiguo que vuelve a estar de rabiosa actualidad y poder exigir en algunas ocasiones que nos hagan “salva”.



Plato con frutas diseñado y confeccionado por Jesús Cuenca Ruiz

La memoria gustativa archiva todos los sabores que percibimos, seleccionando y fijando tanto nuestras preferencias gastronómicas como los sabores que consideramos desagradables o desafortunados.

La memoria permite también que asociemos los sabores a lugares, personas, vivencias y emociones, siendo muchas veces estas circunstancias las que determinan la calificación que nos merece el sabor tras la degustación. Igual puede influir un lugar o una persona en nuestra valoración sobre un sabor que viceversa.

Así también la memoria gustativa puede condicionar nuestra respuesta y nuestro comportamiento ante un acontecimiento.

Al respecto vamos a relatar una vivencia personal que demuestra con claridad y contundencia el comportamiento y los parámetros en los que se mueve la memoria gustativa y la fuerza que ejerce sobre la voluntad de un individuo.

Pasábamos unos días en la Costa Brava y en uno de nuestros periplos por la zona avistamos un taller de cantería en cuya fachada se exhibían diferentes piezas de una gran belleza.

Entramos en aquel taller para interesarnos e informarnos de todo lo que allí se fabricaba y conocer al maestro cantero que era capaz de hacer aquellas maravillas en esta civilización del PVC y la fibra de vidrio.

El dueño del taller y artífice de todo aquello que contemplábamos nos recibió con gran amabilidad y al conocer que estábamos interesados en algunas piezas se desbordó en explicaciones y nos invitó a visitar una casa situada junto al mar, y en cuya construcción había participado con la aportación de numerosas piezas de estilo gótico y románico. Allí veríamos las piedras labradas integradas en el edificio y apreciaríamos y valoraríamos con más objetividad la categoría de su obra.

Nos citó para el sábado siguiente, pues eran los fines de semana cuando el propietario acudía a la finca a descansar.

Cuando nos dirigíamos con el cantero hacia la urbanización donde estaba ubicada la casa que íbamos a visitar, nos informó y nos explicó que el dueño era un importante político nacionalista catalán y aunque no era, precisamente, amigo suyo, él se las apañaba para conseguir su permiso y así poder llevar algún cliente.

Aquello nos sorprendió, sobre todo después de ver el pedazo de finca donde habría tres o cuatro mil metros cuadrados construidos distribuidos en dependencias casi semejantes a los palacios de Saddam Hussein, con una piscina cubierta rodeada por un claustro con doscientas columnas y capiteles románicos.

Tras la visita quedamos extasiados y muy sorprendidos nuevamente cuando el cantero respondió a nuestra pregunta sobre el método que utilizaba para que un potentado propietario le permitiera llevar gente desconocida a husmear.

El político había nacido en un pueblo del interior y el maestro cantero cada vez que se presentaba a pedirle permiso le ponía por delante una ristra de chorizos de su pueblo que le gustaban con pasión. Aquella era la llave que con más precisión abría las puertas de la casa. La memoria gustativa había funcionado a la perfección.



Ristra de chorizos caseros

En otros casos el recuerdo de un sabor se comporta como una guía, como un cabo de cuerda del que se va tirando para recuperar el recuerdo de toda una vida.

Marcel Proust escribió su extensa biografía en ocho volúmenes a partir del sabor de una magdalena que le hizo recordar aquellas que su tía le servía con el té.

Otro caso que nos demuestra que un sabor puede despertar un episodio olvidado es el de aquel individuo que habiendo perdido la memoria hasta el punto de no recordar su identidad, años más tarde, tras sentir el sabor de la anestesia local en una intervención, vino a su mente el recuerdo de una operación anterior y con él todos aquellos recuerdos de su vida que había olvidado.

La memoria gustativa establece un vínculo muy sólido con los estados emocionales y a veces es el vehículo más eficaz para trasladarnos a los momentos más serenos, emotivos y agradables de nuestra vida.



Magdalenas

Es el caso de aquel miembro de la mafia que estando en peligro de muerte tras sufrir una difícil operación, era instado por el sacerdote a arrepentirse de todos sus crímenes.

Ante la dificultad del “capo” para sentir la emoción y el sosiego que requiere el arrepentimiento, el sacerdote le aconsejaba que tratara de recordar su infancia y las escenas familiares más gratas y así podría conectar con un mundo feliz que un día vivió.

Para conseguir tal estado anímico, el enfermo pidió un plato de “*berenjenas con menta*”, guiso que cocinaba su madre en su pueblo de Calabria.



Berenjenas a la menta

Salvador Dalí, ingresado en el hospital de Figueras, donde falleció el 23-01-1989, vio llegada la hora de su muerte.

En un estado de semiagonía, sin permitir visitas y a solas con su conciencia, cuando recuerdas tu niñez y desfilan ante ti las personas desaparecidas más queridas, pidió, a modo de deseo entrañable para confortar su cuerpo y su alma, unas sopas de ajo con una ramita de tomillo, tal como se las cocinaba su madre.

Hay quienes consideran que nuestra personalidad está marcada por la alimentación y en ocasiones se ha utilizado como referencia para la posteridad un catálogo de los alimentos degustados a través de nuestra existencia, tratando de facilitar una información más efectiva sobre la personalidad a partir de lo que podría conformar una especie de réplica de memoria gustativa.

Es el caso de un doctor del antiguo Egipto, en cuya tumba de Sakkara, en El Cairo, construida hace más de cuatro mil años, se depositó, a modo



Sopas de ajo

de monumento funerario, una pieza de alabastro en forma de mesa con inscripciones jeroglíficas que ofrecían una amplia información sobre los alimentos preferidos y degustados por el doctor en el transcurso de su vida. Esto, a su juicio, sería una aportación de gran interés para que se pudieran comprender algunos rasgos de su personalidad.

El vincular los sabores a la memoria de los difuntos es algo que ha llegado hasta nuestros días de la mano de algunas culturas pasadas y presentes.

Visitando el cementerio chino de Manila, Islas Filipinas, además de sorprendernos los lujosos panteones a modo de pequeños chalés, nos llamó la atención la curiosa costumbre que marca la visita a los familiares allí enterrados.



Panteón en el cementerio chino de Manila (Islas Filipinas)

Desde los tiempos más remotos del Paleolítico ha existido el hábito de depositar sobre las tumbas los alimentos que más complacían al difunto; pensamos que trataban de estimular su memoria gustativa para retener su espíritu más tiempo entre los familiares y la comunidad o para que llevara el recuerdo de su sabor al más allá y así junto a otros objetos de su agrado, dejar establecido un vínculo. Esta es la explicación verosímil, y no deberíamos insistir en atribuir a los magistrales artistas que decoraron las cuevas de Altamira, o a la sofisticada cultura egipcia, una inteligencia tan roma que les permitía creer que el muerto se comía los alimentos allí depositados.

Actualmente los chinos de Manila, además de depositar alimentos sobre la tumba del familiar, ofrecen parte de estos alimentos a todo transeúnte desde la puerta del panteón que se asemeja a un chalé. Le invitan a pasar al interior, a visitar a sus parientes fallecidos y a establecer una comunicación espiritual, se supone a través de la degustación de aquellas ofrendas, único nexo entre el visitante y el sepultado.

Esto se repite cada vez que un familiar visita el cementerio, que suele ser todos los días de fiesta.

La memoria gustativa nos lleva a las personas sencillas y elementales, que somos la mayoría, a valorar más los sabores que hemos degustado en la niñez; con ellos hemos crecido y han determinado con gran profundidad nuestras preferencias gastronómicas.

Generalmente la cocina que más apreciamos es la de nuestra madre. Los sabores de los guisos caseros familiares los llevamos grabados a fuego en nuestra memoria gustativa y no podemos evitar en muchas ocasiones establecer comparaciones, relamiéndonos todavía cuando recordamos algunos platos que dejamos de saborear hace muchos años, e incluso nos gustaría recuperar los sabores de nuestras abuelas.

De igual modo, aquellos alimentos de sabores que no queríamos y nos hacían tragar forzando nuestra voluntad porque tenían un alto porcentaje de cualquier vitamina, los seguimos odiando y tampoco hemos sido capaces de apartar de nuestra mente el recuerdo negativo sobre la persona que aconsejaba que se nos sometiera a aquella tortura, aunque hoy veamos más razonable que se optara por aquella conducta.

Como ya hemos comentado, la memoria gustativa establece una escala de valores en nuestras preferencias gastronómicas y es muy difícil que aceptemos un nuevo sabor que no se parezca, aunque sea por aproximación, a alguno de los seleccionados por nuestra memoria y calificado por ella como apto; de ahí que sea difícil, a veces, aprender a amar la tónica, por ejemplo.

El sentido del gusto no se lleva nada bien con la imposición y la obligación, ni siquiera cuando se trata de personas adultas.

Es frecuente que los individuos odien aquellos alimentos que tienen que consumir para ajustar su subsistencia a una situación económica de precariedad.

El ejemplo más destacado, generalizado y conocido en toda España que podemos presentar al respecto, es la actitud de desprecio nacional ante un plato de legumbres con arroz: arroz y judías, arroz y lentejas, y arroz y garbanzos.

El arroz con cualquier legumbre fue la gastronomía estrella cotidiana más frecuente que degustaban los afortunados que podían, durante nuestra guerra civil de 1936 y la larga posguerra.

La memoria gustativa no perdona y un prodigioso arroz y garbanzos, cremoso, con sus ajos, cebolla, pimentón, pimienta roja y verde, ñoras y azafrán, cuyo sabor puede superar al más valorado arroz con langosta o bogavante, es denostado, despreciado e incluso odiado.

Hay personas que en algunas ocasiones han aceptado sabores que no eran de su agrado, porque han creído que si ingerían aquello fortalecerían su cuerpo, su espíritu, su discernimiento o su capacidad para comunicarse con el mundo extrasensorial.

Debido a estas creencias, casi siempre esotéricas, la humanidad ha conformado memorias gustativas colectivas, a veces universales, que ponen en lugar preferente la degustación de animales míticos, creando culturas de un fuerte arraigo.

Quizás en España no entendamos como algunos pueblos orientales y africanos son consumidores de productos procedentes de animales salvajes y especies protegidas como pueden ser el elefante, tigre, rinoceronte, serpiente o gorila. El comercio con algunas de estas criaturas está fuertemente penalizado por la ley y la práctica de su captura entraña grandes riesgos. No obstante son altamente demandados; comen su carne y hacen cremas, sopas y pociones con sus huesos, colmillos, cuernos y garras.

A estos pueblos su memoria gustativa colectiva les permite distinguir los sabores auténticos y desechar los fraudes que tratan de suplantar a cualquiera de los productos mencionados que adquieren en diferentes estados: frescos, congelados, liofilizados, pulverizados o incluso cocinados.

Ingiriéndolos en diferentes preparados están convencidos de potenciar su fuerza física, valor, poder, prosperidad, inteligencia, éxito, potencia sexual y clarividencia.

Algo parecido hacemos en España con el toro. Las fiestas patronales de cualquier municipio español no se conciben sin la presencia de un animal astado. Si la capacidad económica del pueblo lo permite, se organiza un festival taurino en toda regla para terminar el evento guisando la carne de la res, que es engullida por todos los habitantes del municipio en medio de un gran jolgorio.



Carne de toro estofada

Siempre hay personas que saben guisar la carne del toro con verdadera maestría y el guiso siempre resulta un gran éxito que recibe la alabanza general. La degustación ha encantado, pero nadie volverá a consumir la carne de esta clase de animal el resto del año, aunque se la ofrezcan en algún mercado.

Llegarán las próximas fiestas patronales, se volverá a recordar el rito ancestral y así comprobaremos que la memoria gustativa goza de buena salud.

La memoria gustativa se transmite entre los individuos por mecanismos genéticos y esto nos permite a los occidentales, afortunadamente, despreciar, como productos gastronómicos, los gusanos, saltamontes, hormigas, arañas y otras cosas “repugnantes” que hacen las delicias de orientales y bosquimanos; y que nos parezcan exquisitos, porque lo son, los calamares rebozados, el jamón ibérico, las gambas a la plancha, los bocatas de anchoas, los chorizos a la brasa, las torrijas, el chocolate, churros y un nutrido listado de productos y preparados culinarios que excitan nuestras papilas gustativas con solo pronunciar su nombre.

¿Conocemos alguna persona que sea adicta a las bebidas de cola o a los bombones?

La memoria gustativa actúa como un reactivo que nos puede precipitar a la más completa adicción.

Cuando degustamos reiteradamente un mismo sabor que nos agrada, la memoria, eligiendo los momentos y lugares más idóneos, nos acosará de una forma persistente con el recuerdo del sabor de referencia, consiguiendo, la mayoría de las veces, atraparnos en una adicción tan intensa que nos será muy difícil desterrarla. Y no es necesario que el producto degustado posea algún principio activo psicosomático, estimulante o tranquilizante.

La memoria gustativa hace de nosotros presa fácil con cualquier cosa: pipas de girasol, chocolate, patatas fritas, hamburguesas, refrescos, caramelos, huevos fritos o bocadillos de sardinas en aceite. Y es tal su poder que la mitología griega le atribuye la potestad de conseguir la resurrección, como así dice que ocurrió cuando Hércules fue resucitado por su hermano poniéndole delante un plato de codornices.

Aunque estemos convencidos del protagonismo de las memorias visual y auditiva como pilares de nuestros archivos vivenciales, no restemos importancia a la memoria gustativa.

La persona que abre su casa ante unos embutidos de su pueblo, no lo haría por una postal del mismo o porque le tarareásemos el himno de la patrona.

Esta memoria que nos facilita el recuerdo de los sabores, que para nosotros es la más intrascendente e irrelevante, resulta ser la más fascinante.

BIBLIOGRAFÍA

- CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: *Nuestra Cocina*. Nueva Alcarria. Guadalajara, 2006.

Recetas y un compendio de 35 capítulos sobre enología, ciencia, historia, arte, etnografía, mil refranes y anecdotario de nuestra cocina. Recetas del Chef alcarreño **David Guerrero**. Con 443 fotografías en color.