



# tan dulce manjar

*Pedro A. Cantero*



manos de angela pillasagua con tortillas de maíz en sancan manabí. (JPM)

Cuando en mis años mozos probé por primera vez un choclito sentí la maternidad de la tierra amamantarme. Fue un verano en tierras gallegas donde conocí pareja golosina junto con algunos amigos de farándula con los que montamos Divinas palabras de Valle Inclán. El personaje principal lo interpretaba una actriz argentina natural de Rosario que entre ensayo y ensayo nos estimulaba con versos de Borges y sabrosos bocados. Una tarde llegó al hostal de Puente de Ume cargada con una cesta llena de peras, ciruelas, duraznos y choclos. Cobijados en sus hojas me pareció tratarse más de adorno que vianda. Cuál sería mi sorpresa al ver como ella, tras preparar una olla con agua y sal, les dio un hervor y les plantó en una fuente como si fueran gollerías de una farsa. Algo atónito, al verle comer con fruición, llevé a mis labios lo que hasta entonces pensaba destinado para animalillos de corral y, con tan solo probar, me di cuenta del dulzor angélico de aquella carne. Tan blanca, tan suave, tan jugosa. No comprendí, y aún no comprendo, cómo tan dulce sustento me había sido ocultado. Cómo bocado tan tierno no fuese el refrigerio universal desde la más tierna infancia.

Ese fue mi primer contacto, pero durante toda la estancia por aquellas tierras me deleité probándolo de múltiples modos: con mantequilla, nata, leche, verduras... No porque la gente así lo usara sino porque mi amiga nos lo preparaba cada día de modo distinto. Y quedé en mí grabado aquel recuerdo como el de un bocado que hubiera catado en sueños. Al modo de alimento divino que en un paréntesis me hubiese sido acordado.

De ahí que, desde mi viaje inicial a Ecuador, el maíz fuera mi obsesión. En mi primera estancia en Ingapirka, la delegación de la que formaba parte fue invitada por el Instituto del Pueblo Cañari y, en el porche de una casa antigua de madera y adobe, se nos preparó un pequeño convite. Santa Cena que jamás olvidaré. Recuerdo especialmente mi encuentro con el chumal: al verlo envuelto en la hoja del choclo tuve la impresión de volver cuarenta años atrás. No comprendí que lo que allí se me presentaba era algo aún más

sublime: un manjar. No daba crédito, aquella preparación no la creía humana, la supuse destinada a los labios de un ángel. Qué finura en la masa, qué delicado paladar, qué esmero de matices... Me quedé absorto unos momentos, entre bocado y bocado sentía el alma venirseme a la boca. ¿Cómo era posible aquella delicia? ¿Cómo choclo, quesillo, cebolla, huevo, anís, sal y azúcar maridados formaban la unión perfecta de sazones? Pregunté por la cocinera y me presentaron a Sara, la hacedora de aquel prodigio. Indígena de una comunidad vecina, podía haber figurado entre las candidatas al premio Monumenta. Tan sutil artista nos había dado una lección difícil de formular de otro modo. En aquellos platos, y en especial en aquel chumal, se reflejaba toda la historia de un pueblo, su vieja ciencia, su perspicaz modo de aunar alimentos y saberes. Unión de culturas, unión de sabores, armonía que la mesa criolla me revelaba.

Se me había enseñado la complejidad de sazones de la cocina China, los aromas de la cocina romana, el refinamiento de la cocina francesa, pero, ni por asomo, se me mentó la sencilla complacencia de la cocina andina. Cocina vernácula, cocina mestiza, cocina recreada. Bendita tierra que me hizo redescubrir lo que yo pensé solo había sido ensueño. Benditas manos que me hicieron reconciliar con el pasado. No con un pasado cruel del que nadie puede enorgullecerse y que como español me abochorna. Sino el de tantos que aquí llegaron con la esperanza de encontrar un futuro que ahora las naciones ricas pretenden negar a quienes anhelan un futuro mejor. Aquellas manos, con tamaña exquisitez, habían dado al traste con la ferocidad chabacana de conquistadores y hacendados, aquellas manos exhalaban encuentros mestizos, aquellas manos me consagraban comensal que busca más allá de la pitanza, más acá de la gana. Sara me devolvió con creces la ilusión de descubrir y alimentar no solo mi barriga sino mi maltrecho imaginario.

En esta tierra renací a la utopía de la mesa. Todo quedaba por descubrir. El universo del loco, la variedad de aromas y texturas en tortillas y empanadas, los caldos y morochillos, el mote recién hecho, las ensaladas de maíces, porotos y chochos, los quimbolitos, los buñuelos, las coladas, roseros y chichas... Dios, Dios... ¡Bendita sea la hora de este encuentro!

### ¿Recordáis el comienzo de aquel cuento de Isabel Allende que narraba la creación de San Jerónimo?

Cinco siglos atrás, cuando los bravos forajidos de España, con sus caballos agotados y las armaduras calientes como brasas por el sol de América, pisaron las tierras de Quinaroa, ya los indios llevaban varios miles de años naciendo y muriendo en el mismo lugar. Los conquistadores anunciaron con heraldos y banderas el descubrimiento de ese nuevo territorio, lo declararon propiedad de un emperador remoto, plantaron la primera cruz y lo bautizaron San Jerónimo, nombre impronunciable en la lengua de los nativos .

Cinco siglos atrás en esta tierra que ellos creían sin nombre se consumían gran diversidad de productos y se cocinaban platos suculentos. Productos que colorarían la cocina universal y sacarían de la hambruna a millones de europeos. Cocina indígena que se abriría a nuevos productos y combinaciones venidos de

allende los mares hasta integrarlos en el caudal común: quesillos, huevos, chanchó, vacuno, cordero, gallina, manteca, bananos, café, cebada, panela, anís... Sin por ello abandonar lo que había sido su entronque ancestral: papa, oca, mashua, melloco, quinua, sangoroche, sambo, zapallo, poroto, tarwi, achogcha, tomate, pimientó, cacao, pava, cuy, especias y frutas diversas... y, ante todo, maíz. El maíz fue el rey de la mesa americana hasta hace pocas décadas y está en trance de ser destronado. Él que fue alimento básico y simbólico que resistió las invasiones, pierde pie en ese océano globalizador donde tantos alimentos autóctonos perecen. Motivo por el que debiéramos mantener despiertas conciencia y consciencia, como uno de los modos de parar desmanes. Nos toca ser conscientes de lo que ponemos sobre nuestra mesa; con el simple gesto de cocinar y comer estamos condenando o salvando nuestra salud y la del planeta. Esta es la razón de este artículo. Mostrar cómo la gastronomía puede ser motor placentero para la recuperación de gustos y productos amenazados. Y, al mismo tiempo, cimientó de recreaciones futuras.

La gastronomía es el conocimiento razonado y placentero de la cocina y de la mesa, y, como tal, debería ser concienciado y consciente. Concienciado de lo que comer significa, consciente de lo que nuestra actitud comporta. Pero eso no fue siempre el caso. La gastronomía olvidó ser conocimiento razonado para entregarse a experimentos o bogas no siempre felices y abandonarse al decorado fácil e, incluso, a la cocina chatarra. De ahí que me parezca oportuno proponer una ecogastronomía del maíz como modo saludable de entender nuestra alimentación, el goce conveniente al buen yantar y el desarrollo solidario que a través de aquella podemos lograr.

Si la gastronomía debiera entenderse como el arte del buen comer, la ecogastronomía debe concebirse como un concepto superador que entrafía consciencia, conciencia y placer . Sin detrimento de la trinidad del gulusmero clásico –buen gusto, refinamiento y delectación-, pero sobre un lema axial: bueno, limpio y justo.

La ecogastronomía se asienta en dos principios básicos: «la materia prima debe ser cultivada y producida de forma sostenible, la biodiversidad y las tradiciones alimentarias y productivas locales deben salvaguardarse a toda costa» .

Aun si el enunciado parece un tanto fundamentalista, lo considero provechoso, no solo por las aportaciones que puede conllevar para productores y gastrónomos, sino también por ser uno de los motores posibles de un desarrollo sostenible. Como base de un turismo de calidad que influya en el auge de otras actividades autóctonas y repercuta beneficiosamente en la economía. No pienso solo en los hogares sino en la restauración o en sectores anexos, como el de los productos artesanales esmerados. Esta forma de pensar la mesa nos concierne a todos y los restauradores pueden contribuir de modo substancial. La restauración con base ecogastronómica es un factor de reactivación de los productos y de todo lo que a ellos va asociado: desde el “conocimiento” que se tiene de los alimentos y de las formas de cultivarlos hasta la creatividad que desvela su cocina. Desde el mismo paisaje hasta las formas de vida, las representaciones del entorno y el desarrollo local. La ecogastronomía puede convertirse en freno a la crisis de iden-

tificación-proyección de los propios lugareños con el entorno. El alimento actuaría así como generador y amplificador de la cultura local, serviría de nexo de unión y de carta de presentación de toda una comarca.

Fue Carlo Petrini quien la definió en su obra Bueno, limpio y justo . Harto de encontrarse con sucedáneos y sabores de reemplazo, la decisión de reaccionar ante tamaña pérdida cuajó. Tras una de sus excursiones gastronómicas en búsqueda de un mesón que elaboraba unos pimientos deliciosos, se encontró con la desagradable sorpresa del cambio de propietario y, con él, del producto. No era ya aquel antiguo sabor arraigado a una forma de producción sino un producto banal sin mayor interés gustativo que lo que la salsa añadía. Junto con algunos compañeros gulusmeros, sintió la necesidad de organizar todo un movimiento de reflexión y acción sobre la alimentación. De esa decepción nacería el movimiento Slow Food que hoy cuenta con más de 80.000 socios en el mundo, pero que se configura como una red mundial que va más allá de sus miembros.

La universalidad del buen gusto es algo que ya presintieron Grimod de la Reynière y Brillat Savarin en el siglo XIX, con respecto a la gastronomía. Algo similar a lo que sintió Goethe con la literatura: que emergía una literatura universal –la Weltliteratur– y que había que consagrarse a su eclosión. La gastronomía no estuvo apegada a regionalismos estrechos, sobrepasó el localismo e, incluso, subvirtió la tradición, fue una nueva dimensión en el arte del comer. Un valor universal que se busca. Nueva forma de ver, nueva mística. No obstante, la gastronomía como nueva visión universal no estuvo necesariamente reñida con lo local. Esta visión no pretendía la banalización universal de la comida, mas en ese error cayeron no pocos adinerados para quienes lo novedoso representó una forma de distinción a ultranza. La cursilería de lo nuevo triunfó en restaurantes prestigiosos y mesas de postín, sin darse cuenta de que en los alimentos subyace otra verdad: lo local es el principio de lo universal.

Goethe ya pensó así la relación entre lo particular y lo universal: en cada particularidad brilla lo universal .

En cuanto a la ecogastronomía, pese a su fuerte apego a los valores locales, se pretende también universal. Ahora bien, incide fuertemente en lo mínimo como forma de valorar lo esencial, no se presenta como “gusto preeminente”, sino como “apreciación minimalista” –lo menos es más. A modo de una universalidad que “fundamenta” sus principios en aquella frase de Miguel Torga: «lo universal es lo local sin los muros».

¿Por qué considero la ecogastronomía un concepto superador? Por implicar al buen gusto una dimensión ecológica y solidaria. Esta visión se inscribe en lo que Félix Guattari llamó la ecosofía, que tiene en cuenta la triple dimensión de lo mental, lo social y lo medioambiental. Triple dimensión sin la cual, difícilmente se puede hablar de ecología, ni de gastronomía.

¿En qué me baso para poder decir que sea un concepto superador? En primer lugar porque, como ya lo anoté, la gastronomía ha vivido alejada de lo que en ella subyacía. Es cierto que sibaritas y gastrónomos fueron conscientes de la necesidad de productos adecuados y de óptima calidad pero no se ocuparon de su “permanencia”, al desestimar su modo de producción, las formas de comercialización y, sobre todo, una retribución equitativa al productor. Si muchos gastrónomos creyeron en la cocina del mercado (entendiendo como tal las ferias calendarias o el recinto público en el que se comercializan productos al por menor), la inmensa mayoría no comprendió los cambios que la moderna distribución implicaba, incluso para ese tipo de mercado.

El placer de la buena mesa, más que vivir alejado de la realidad que lo sustenta debe ocuparse de la calidad del producto en la que también intervienen las condiciones de producción. Frente a la comida globalizada y sin matices, la ecogastronomía privilegia la reflexión consciente, el gusto, la calidad y, por ende, el equilibrio social y ecológico. Al dar la espalda los consumidores a la producción campesina de calidad, todo un

panel de la sociedad rural se derrumba y con él se acentúa la emigración hacia las grandes ciudades o a países lejanos, dejando la tierra baldía y los pueblos sin alma. ¿Cómo podemos pretender comer bien si nuestros campesinos se ven reducidos al infortunio? ¿Quién cultivará los campos con esmero, si deben malvender sus productos y entregarse a las grandes cadenas de distribución? Esa producción desactivada va más allá de la esfera económica. Dado el papel que juegan los productos locales en la conformación del entorno y de la propia cultura, su abandono conlleva la desvinculación de las personas al medio y a unas formas de vida con sentido y significado, a más de las consecuencias asoladoras resultantes.

La ecogastronomía ambiciona, por el mero hecho de comer bien, recuperar, mantener y promover productos genuinos con métodos equilibrados y justos. Medios de vida armoniosos, conjuntados a la promoción de variedades autóctonas; entendiendó por tales, no solo aquellas con arraigo plurisecular, sino las que de modo ponderado se introdujeron y asentaron hasta vincularse al terruño. La ecogastronomía no se centra de modo obsesivo en los productos desvinculándolos de quienes los producen. La comarca toda y las redes solidarias importan tanto o más, a condición de que se cultiven con esmero productos de calidad.

### ¿A qué hacen referencia los principios bueno, limpio y justo?

Bueno: como condición inicial, pues solo los productos con calidad gustativa, calidad nutritiva y adecuación dietética merecen la pena de ser preservados. ¡Pobre de quien se contenta con lo insulso y malhadado!

Limpio: libres de pesticidas, herbicidas o fertilizantes químicos, sin aditivos perjudiciales para la salud humana o la preservación ambiental; pero también productos de proximidad, productos de distribución regional, productos que recorran distancias cortas (el llamado “kilómetro 0”), pues los productos provenientes de regiones lejanas tienen un fuerte coste energético y medioambiental, sin contar que, para hacérmolos llegar en condiciones atractivas, suelen recibir tratamientos poco saludables.

Justo: con un precio de producción adecuado a la calidad y al trabajo necesario para obtenerla. Comercio justo, que permite revertir la mayor parte de las ganancias sobre los productores, evitando que solo los intermediarios obtengan pingües beneficios. Productos de consumo equitativo, sin que quienes los sirven y preparan sean explotados abusivamente.

Es de todos conocido que, con frecuencia, la comida más gustosa se prepara con productos procedentes del mercado o los adquiridos a los propios campesinos. El consumo de productos frescos suele ser otra garantía de calidad gustativa, de ahí que el menú familiar debería amoldarse a las variaciones estacionales. Esto les añadiría mayor amenidad, volver a los platos de temporada implicaría el contento de reencontrarlos. La cocina calendaria es una forma de sembrar nuestra mesa de ilusión y “significante”.

Si es cierto que hoy recibimos alimentos de cualquier punto de la tierra convendría preferir los de procedencia cercana. Eso no excluye proveerse de aquellos que no existen en el propio país, sino dar predilección a los propios; pues, amén de contribuir al desarrollo local, suelen ser de mejor calidad organoléptica. Más frescos y sin necesidad de aditivos que los transportes lejanos inducen. Una regla orientativa para quienes habitamos la ciudad, lejos de productores directos, podría ser la de adquirir, al menos, 40% de productos comarcales, 30% de otros provenientes de comarcas o regiones vecinas y no sobrepasar de 30% los de procedencia lejana.

Salir al campo en busca de productos gustosos es una andanza digna de ser vivida pues no solo nos permite encontrar alimentos excepcionales, sino promover contactos humanos y conocer el país. ¿Qué mayor riqueza que la que aporta este triple conocimiento? Saber elegir es en sí un don que se cultiva. En el mercado, por ejemplo, ojear es práctica recomendable; dar una vuelta por entre los puestos antes de comprar con el fin de regodearse y comparar. Mi amiga Rosa Vintimilla es, sin saberlo, una de esas sabias buscadoras que privilegia el producto y quien lo produce ante toda prisa malsana. Compartir su mesa es un placer de todos los sentidos, pero salir al mercado con ella debe ser una aventura a no perderse. Con solo oírle contar sus encuentros con viandas y gentes uno se da cuenta hasta qué punto su saber está arraigado y el recetario que aquí nos brinda lo muestra.

Husmear los olores del mercado es en sí mismo un placer irremplazable, llenarse de los colores que contiene, las voces que lo nutren, los saberes que en él se dan cita. Ese es el buen comienzo de toda preparación culinaria. Me viene en mente una escena en Otavalo, comprando choclo. Una ama de casa se me acercó ante mi expectación y me indicó dos condiciones para elegir el mejor: ver el esplendor de sus granos y las puntas de la mazorca. Si estas estaban sanas y los granos orondos podía comprarlas para hacer cualquier plato con ellas. Observé con qué destreza abría las mazorcas y cómo le bastaba con un vistazo para saber la conveniente al plato que debía preparar. La cocina empieza por la compra. Si yo soy discípulo de un gran maestro y de un mejor regalador de los sentidos, mi escuela proviene de la frecuentación de ferias y mercados. Allí aprendí desde muy niño a conocer por el aspecto y el aroma los productos idóneos. No necesito tocar para saber. Me reservo el paladar para desvelar el misterio final. Y si es cierto que debo a mi gente pareja iniciación, tal aprendizaje se consolidó en mis años de trabajo con mujeres dolidas en su ser, que tras un trance doloroso se habían cortado de la delectación cotidiana. Cocinar con ellas fue una experiencia clave no ya por lo que me aportó profesionalmente sino por lo que me enseñó sobre mí mismo y mi relación con la mesa. Pensar el menú con antelación, salir a comprar diariamente, escoger el producto idóneo para lo que se pensaba preparar o cambiar de orientación si lo que en los puestos había merecía el cambio. Cuántas veces cambiamos de receta a última hora por haber encontrado una vianda provechosa. En poco tiempo el ambiente de aquella institución siquiátrica cambió. Recibíamos invitados de todo tipo, familiares, amigos, profesionales... y todos se iban con el paladar despierto. Cualquiera puede ser un sibarita. No es un don reservado a la élite. Todas aquellas mujeres a quienes se les había negado la aptitud al disfrute supieron pronto reconocerse en el gusto, supieron lo más adecuado para tal o

cual plato y dar las razones de su elección: se convirtieron en gastronomas. Había que vernos enzarzados en discusiones sobre tal o tal menú para una ocasión determinada o sobre los modos de preparar natillas o tartas, ensaladas, potajes, asados o refritos.

Una regla de oro para toda cocina que se respete es la de elegir el producto apropiado para cada receta. Y en lo que concierne al maíz eso no tiene vuelta atrás. No podéis hacer el mismo plato con morocho o con zhima, con mote choclo o con párug, con chulpi o con canguil. Elegir es un acto fundamental en todo proceso creativo, y la cocinera o el cocinero somos, ante todo, creadores. Poco importa si nuestra misión es la de dar de comer a nuestra familia o a los clientes, a escolares o a enfermos, a invitados de postín o a quienes vienen del tajo.

En un país como Ecuador, saber elegir la variedad de maíz adecuada es tener garantizada buena parte de la receta. Maíces tan diversos como morocho, cuzco o cullicara, chulpi, zhima, sapón, canguil o mishca... permiten cocinar platos distintos. Saber elegir, determina gran parte del éxito de lo que se quiere obtener. Mote o mote choclo, ya es una diferencia axial. Este último me parece una de las mayores delicias de la mesa ecuatoriana –incluso si solo en Loja me embelesó. Pero qué decir de las tortillas de San Pablo de Atenas, hechas con harina molida en la pausa de viejos molinos hidráulicos. De las tortillas de choclo o del chumal solo puedo decir que me pirran, pero no siempre los comí excelsos. El resultado depende tanto de quien selecciona el producto como de quien los prepara (que por lo general suele ser la misma persona). Dos indígenas, una de Ingapirka y otra de Paute son quienes me hicieron sentirme ángel entre los ángeles con sus chumales. El mote pata más delicioso lo acomoda mi comadre María, en Salinas de Guaranda, ¡qué bondad la de aquel caldo! El mejor cuenco de “cosas finas” mi amiga Isabel, quiteña que rememora su tierra donde quiera que vaya con aquel toque de sazón y aquellas combinaciones de granos. En el



elvira yari, mostrando un cántaro borracho para chicha. jima, azuay. (JA)

recetario que Rosa nos proporciona encontraréis una receta, o más bien una sugerencia, pues este plato tan sencillo, como nos lo enseña el zen, solo la agudeza o el duende del momento lo alumbran. Amén de ser uno de los más equilibrados que conozco, se presta a concordancias múltiples que la estacionalidad o el ingenio inspiren.

La lista es larga: tamales, chihuiles, chachis, cuchichaquis, chumales, humitas o choclotandas, empanadas, tortillas, bonitísimas, ayacas, morochos de sal o de dulce, en sopa o en colada, champús, rosero, chicha de jora, colada morada, delicados, cacadeperro, máchica, tostado, panes, pastelillos, mazamoras... Mas, no lo olvidemos, todos deben pensarse desde el producto propicio, no los hagáis si no disponéis del adecuado.

Lo mismo que la elección es capital para el producto base, lo es la de seleccionar la proveniencia –de tal o cual localidad– u optar por una u otra artesana. En nuestro último viaje pude catar varios tipos de buñuelos de maíz y, si en cada sitio me decían que allí se hacían los mejores, como los que catamos en Chimbo no encontré parejos. Los preparaba una señora frente a la iglesia, buñuelos bien calibrados, con miel de panela perfumada con hoja de higo. Qué elegancia en sus gestos. Qué perfección en la masa, qué finura en el sabor, qué panela tan suavemente perfumada. Aún lamento no haber vuelto al día siguiente para comprarle unas docenas. Nuestro acompañante nos dijo que se podían encontrar mejores en Guaranda o en... ¡Fábula!, como los de aquella buñolera no los volví a probar durante el resto del viaje. Creo que volveré a Chimbo solo para repetir ese bocado.

Me acuerdo como si fuera hoy de toda una serie de recetas que degusté en Cuenca el pasado verano, durante un seminario sobre la cocina del maíz, y, de todas, recuerdo especialmente tres: el tamal cuencano, el mote sucio y el mote casado. Acomodos perfectos desde el punto de vista gustativo, pero también una lección de filosofía de la mesa. Pensar la mesa es pensar la cultura, es pensar sobre sí mismo. La mesa ecuatoriana tiene su enjundia y la misma preparación del recetario de este libro me la hizo atisbar, que no comprender, su complejidad, pues necesitaría años para lograr captar lo que este palimpsesto encierra. La estacionalidad del maíz es obvia, pues no se puede preparar todo el año choclo con la misma frescura y de tan buen comer, pero serían las manipulaciones del grano o de la masa las que me dejarían perplejos. Digo bien manipulación por ser un arte manual por excelencia: viendo a cocineras y alumnos “manejar” la pasta en los envueltos o para formar tortas, bolas o roscas me quedé maravillado de su destreza. De ello va depender en buena parte el resultado.

También son notorias las variaciones propias a cada rincón y dada la diversidad de pueblos y de pisos ecológicos, son múltiples las variantes que se encuentran. Julio Pazos nos dice en su librito sobre la comida criolla: «Los platos se identifican con regiones, aunque se los encuentre en cualquier lugar del país. En consecuencia, los platos se reconocen por sus ingredientes» (2008b, 9). Eso, que parece

una obviedad, no lo es tanto, basta con recorrer los diversos mercados del país para darse cuenta y si la suerte nos acompaña, con deleitarnos en mesas familiares de diversos lugares.

Amén de las manipulaciones o de la variedad que marcan la mesa ecuatoriana hay algo que me sorprendió a la hora de construir el recetario con Rosa Vintimilla. Ella me planteó una cuestión que yo creí trivial ¿Cómo ordenar las recetas? Y lo que a primera vista parecía cosa simple resultó ser motivo de reflexión profunda, pues el orden de los platos encierra toda una lógica que diferencia una mesa de otra. En ello la lógica que preside la mesa ecuatoriana difiere radicalmente de la que actualmente rige la llamada mesa internacional. No podíamos plantear una división en entrantes, primeros platos, segundos, entremeses y postres porque aquí la mesa se rige por un principio mayor: en la mesa se disponen diversas viandas para mezclarlas al gusto del comensal. O aún mejor, a media mañana o a media tarde se toman tortillas, humitas o cualquier otro envuelto que no entra en la clasificación ordinaria, de ahí que hayamos preferido construir los capítulos por contexturas: Envueltos; sopas; acompañados; empanadas, tortillas y panes; dulces, bebidas... Orden un tanto aleatorio, como en cierto modo lo es nuestra mesa. Orden que bien pudiera adoptar otra forma, pero la que ofrecemos es de todos comprensible.

No entro a describir los platos, pues tamaña osadía hubiera restado ensueño a la lectura del recetario y a su consecuente ensayo, no obstante, ganas me guardo de hacer un elogio del locro de mote que tomé en Otavalo, del morocho que probé en Gualaceo, de la chicha de jora que Alfonso me ofreció en Caguanapamba, del choclo mote de Loja, de las “cosas finas” de Isabel... Lo importante es comprender que no se pueden perder de vista las combinaciones de alimentos tan usuales en los Andes, como fuente saludable, y ello por una



De izquierda a derecha:

rocío naranjo haciendo pan con quesillo. san pablo de atenas. bolívar. (JA)

vendedor de tamales en la feria de cañar. (JA)



carmen uyaguari mostrando  
maíz zhima. jima, azuay. (JA)

razón medular: cada uno aporta un complemento que al otro le falta. Combinaciones con productos del terruño, con especial cuidado de los ciclos. Ahí radica el meollo de la ecogastronomía ecuatoriana. Y, en buena parte del país, nuestra ecogastronomía radica en el maíz. Él, junto con otros productos asociados y preparaciones propias, aporta su razón de ser a la dieta y el embeleso. Pues, no lo olvidemos, no hay salud sino comporta dosis de delectación y encantamiento.

Cada región tiene un corazón que late en sus campos, demos con él, sabiendo que cada cual puede añadir matices a esa hermosa paleta. Gusto, conocimiento y creatividad son los pilares sobre los que consolidar nuestra mesa. Ahora bien, no confundamos en ese afán innovador creatividad y fanfarria, despreciando el pasado por considerarlo fuera de órbita. La ignorancia es atrevida pero, ojo, la osadía no es necesariamente creadora. Las modas suelen ocultar mucha inopia. Ocultándose en ellas el mediocre se arroja en velos fútiles. Espejos sin azogue. En El pensamiento Salvaje, Lévi-Strauss nos advierte hasta qué punto la ciencia moderna está emparentada con las antiguas técnicas: agricultura, cerámica, domesticación de animales...

Para transformar una hierba silvestre en planta cultivada, una bestia en animal doméstico, asentar en una o en otra propiedades alimentarias o tecnológicas que, en origen, estaban completamente ausentes o apenas se sospechaban; para hacer de una arcilla inestable, pronta a despizcarse, a pulverizarse o a rajarse, una vasija sólida y estanca [...]; para elaborar las técnicas, a menudo dilatadas y complejas, que permitieran cultivar sin tierra o sin agua, de cambiar los granos o raíces tóxicas en alimentos [...], se necesitó, no cabe duda, una actitud de espíritu verdaderamente científica, una curiosidad asidua y siempre despierta, un afán de conocer por el placer de conocer, pues solo una pequeña fracción de observaciones y experiencias [...], podían dar resultados prácticos e inmediatamente utilizables (2008, 574) .

El pensamiento antiguo no es un esbozo del pensamiento moderno; lo acompaña como la sombra acompaña al cuerpo, anticipando sus formas más elaboradas de pensar. Podríamos decir que como ciencia de lo concreto, la cocina tradicional nos alumbra en el proceso creativo si dejamos vibrar en nosotros sus lecciones, más que apegarnos a sus "recetas". La filosofía que preside el recetario de Rosa Vintimilla es esa. Ella ha sabido acopiar recetas o rastrearlas hasta ofrecernos una muestra de lo que hacer se puede, sin doblegarnos a su cuchara. Ella es minuciosa y creativa pero sabe que no puede imponer las fórmulas como si todas obedecieran a un parámetro fijo. Rosa, como digna heredera de su tía Eulalia, nos muestra así un derrotero singular. Experimentar es la base de toda creatividad De ahí que en su recetario, más que precisiones aritméticas, contenga sugerencias. Esta es otra de las lecciones que nos dan los antiguos para liberar el ingenio: "ilumino tu camino, no lo trazo".



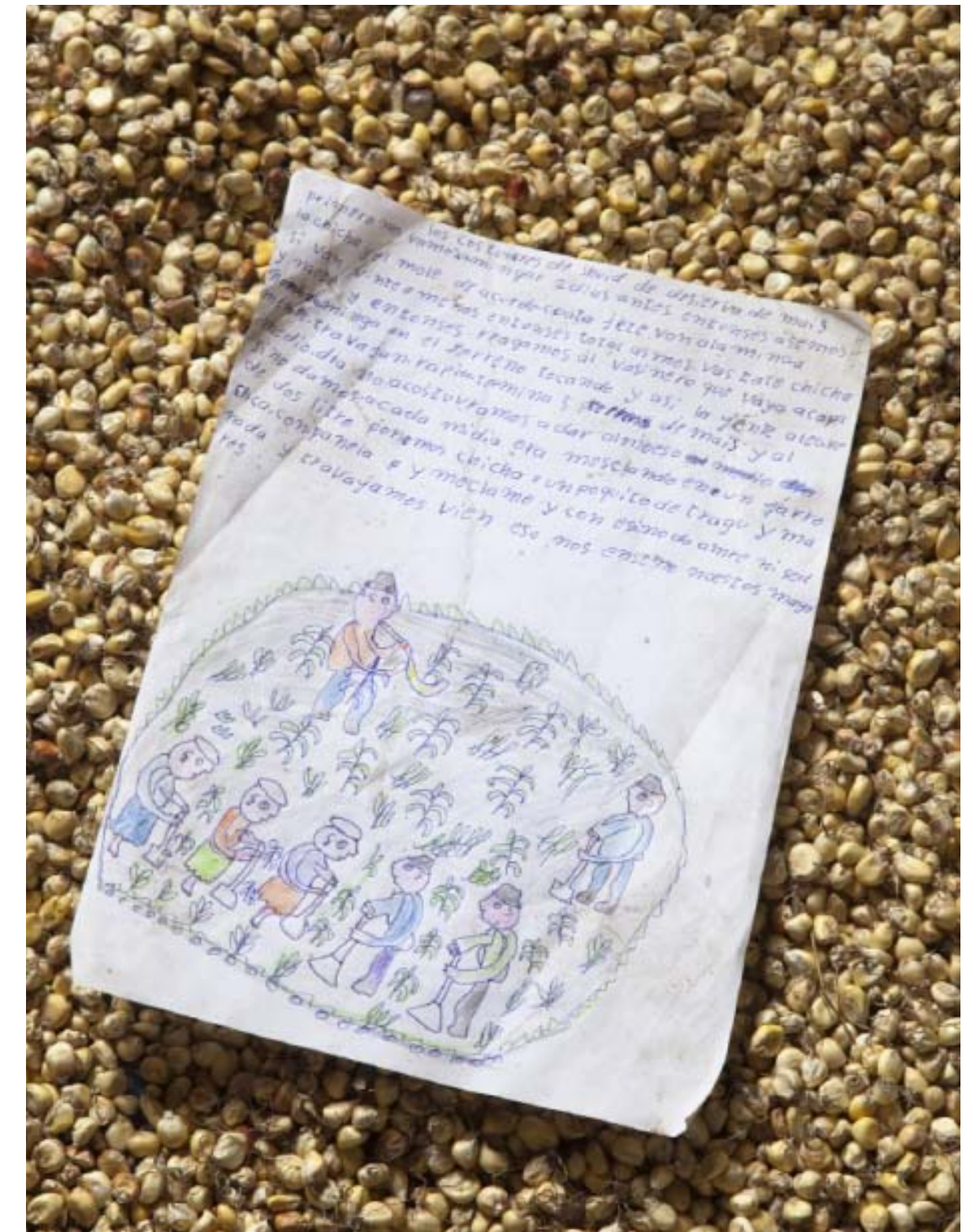
choclo hervido. san José de Chimbo, Bolívar. (JA)



gloria verdesoto en su puesto de tortillas. san Pablo de Atenas, Bolívar. (JA)



vendedora de buñuelos de maíz. san José de chimbo, bolívar. (JA)



receta de chicha y dibujo de minga de bocina. samia azogues. ucuchuid, pucaraloma, chimborazo. (JA)