

Los mecanismos hereditarios del paladar

Por Alberto Peralta de Legarreta

¿Nuestra preferencia por ciertos platillos es natural o hereditaria? ¿Por qué hay alimentos que al ser descontextualizados pierden la esencia de su sabor?

Muy pocas veces ponemos atención a lo cotidiano, a ese tipo de cosas que a fuerza de suceder una y otra vez conforman la rutina diaria y por tanto, se vuelven prácticamente invisibles. Esto incluye, desde luego, al ámbito de lo gastronómico, repleto de elementos culturales de la mayor importancia: lo que comemos y la manera en que lo cocinamos son situaciones y objetos llenos de significado en nuestras vidas, pero rara vez los cuestionamos. Tal vez porque los percibimos como parte natural de nosotros mismos o los tipificamos como rasgos obvios, únicos y por todos vistos o comprendidos.

Pocas cosas en el quehacer humano, e incluso en el propio cuerpo, son exclusivamente naturales o fisiológicas. Somos producto de una herencia genética cultural que en muchas ocasiones moldea la genética corporal. Gracias a esta última recibimos de nuestros ancestros una natural inclinación hacia cierto tipo de alimentos que, gracias a la selección y el consumo prolongado en los linajes de donde provenimos, se han alojado en nuestros genes permitiendo tolerancias, modificando mecanismos

digestivos y moldeando nuestro sentido del gusto. Es así como algunas geografías del mundo produjeron grupos humanos altamente tolerantes a la lactosa, otros mejor dispuestos para la ingesta de grasas animales o sociedades con una resistencia fuera de lo común hacia alimentos irritantes como el chile.

Pero la construcción cultural de nuestros paladares es aún más poderosa. Ésta pasa también por procesos históricos, religiosos y políticos que se encuentran por encima de la genética corporal. En tanto, nos permite optar conscientemente por los alimentos disponibles y la manera en que habremos de prepararlos, dotándolos en el camino de significado y simbolismo que, en buena parte, ayudarán a establecer su aptitud, sabor y textura.

Ejemplos de la construcción cultural del paladar se observan desde la inclinación aparentemente natural que tienen los habitantes de una región a consumir tal o cual tipo de alimento, hasta el interior de las cocinas caseras en donde se definen los gustos de tal forma que de una familia se pueda decir que cocinan con mucha sal o que de plano son muy dulces.

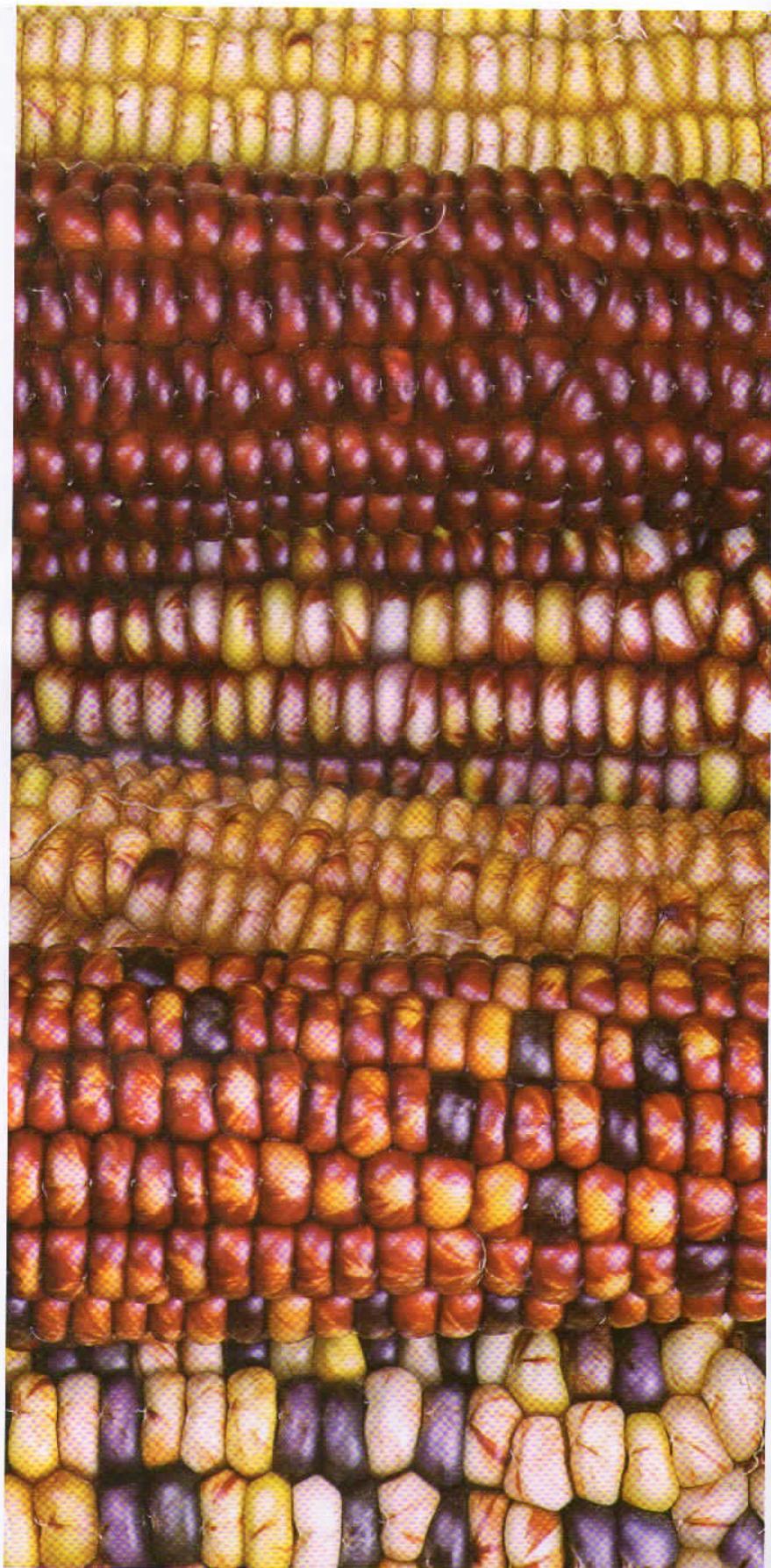


La transformación del vínculo

A lo largo de la historia, los grupos humanos y su íntima vinculación con la tierra han producido también calendarizaciones y temporalidades que definen lo que llega a sus cocinas y platos; si bien es un proceso que comienza con naturalidad, con los siglos se consolida en forma de tradiciones, muchas veces irrompibles, que se siguen celebrando aun cuando la original intensidad de aquel vínculo ya no exista. Es así que un modo de acción repetitivo se vuelve poco a poco parte de la genética cultural.

Existen alimentos icónicos que definen identidades, como es el caso de ciertos quesos en Europa que sirven hasta hoy para delimitar regiones. A veces, casi es el mismo queso y sólo varía en grados de madurez, método de conserva (que produce mohos o exige el uso de especias dentro o fuera) o tipo de leche utilizada. Lo mismo puede decirse en México de los diferentes tipos de maíz criollo. Éstos resultan parte fundamental de la identidad de algunas comunidades y su ausencia o sustitución no sólo cambian el sabor de los alimentos, sino que las variaciones pueden hacerlas perder su calidad de comestibles.

Al interior de la genética cultural de las familias, las temporalidades para la ejecución y consumo de platos icónicos son respetadas con una observancia que en ocasiones raya en la religiosidad. Por ejemplo: hay platos específicos para el cumpleaños de una persona o que definen la comensalidad de toda una época. Hay alimentos que al ser descontextualizados o privados de la reunión de personas y usos de mesa, pierden la esencia de su sabor porque no significan nada, porque sin el entorno adecuado nada comunican.





Para aligerar el espíritu

El seguimiento e interpretación de los antiguos calendarios agrícolas se convirtió con los siglos en una práctica religiosa. Esta transformación también es un poderoso factor de moldeo cultural del paladar. Ayunos y libertinajes cristianos, en una búsqueda por volver los cuerpos sacros o aptos para la interacción con la divinidad –*sacrificare*, hacer sagrado–, definen el tipo de alimentos que pueden consumirse. Por ejemplo, modifican la proporción o preparación de ciertos alimentos en busca de la liviandad o sutileza, cualidades propias del espíritu. Por otra parte, limitan el abuso de los placeres producidos por los alimentos así como la sexualidad de las carnestolendas o carnavales cristianos, ligados a la experiencia profana y material del mundo.

Otros tipos de ayuno religioso tienen intenciones diferentes y

tratan de hacerle ver al cuerpo que la mente y el alma son las que mandan. En el *sawm* o ayuno islámico, que se prolonga por todo un día sin alimentos ni agua, la privación de alimentos tiene fines compasivos y de caridad, este último es uno de los pilares de esa religión. Al final del día, a manera de des-ayuno, llega por fin la comida llamada *Iftar*, que se consume en comunidad y plena compartición y tiene características de forma, sazón y estética que le dan validez y significado.

En México, el color otoñal característico de las milpas secas a finales del mes de octubre permitió concebir un campo lleno de muertos, construir una fiesta para honrarlos antes de la llegada de la nueva vida y crear alimentos específicos para recordarlos en convivencia. Por tanto, la muerte aquí no es amarga sino dulce y nutritiva, y quedó simbolizada en una hogaza comunitaria que es más festejo que melancolía por quienes se fueron.



Paladares domesticables

A través de la política también es posible moldear o construir culturalmente el paladar de un grupo humano. Cada país cuenta con platos icónicos que lo definen y lo hacen identificable desde el exterior, aunque en su interior no se consuman de forma homogénea y en sus historias se perciba claramente la elaboración de una mitología oficial.

En México, platos como la cochinita pibil son desconocidos o poco cocinados en Baja California (y lo mismo pasa con los vinos peninsulares en Yucatán), pero se muestran en los libros de gastronomía como degustados y queridos por todos los mexicanos. Esto responde al claro intento de los grupos de poder por reforzar y generalizar la imagen pública de la nación.

Por política y nacionalismo hoy tenemos chiles en nogada tricolores o moles cuya receta nos fue traída del cielo por los mismos ángeles. La perpetuación de estas leyendas –que gracias a ese proceso político ahora son verdades canónicas– nos han hecho consumir, perpetuar y valorar ciertos platillos en épocas fijas o dotarlos de una poderosa significación convivial sin la cual carecerían de sentido.

Los mecanismos hereditarios del gusto son, como puede verse, un fenómeno cultural altamente complejo. Forman parte de la cotidianidad y fundamentan identidades, pero sobre todo nos muestran que nuestros paladares no son otra cosa que animales domesticables. ■