

DEGUSTADORES DE SÍMBOLOS

Por Alberto Peralta de Legarreta

Alberto es etnohistoriador y docente del Centro de Estudios Superiores de San Ángel, donde imparte la materia de Cultura Gastronómica de Occidente y de México. www.alberto-peralta.com

Cuando René Descartes estableció los fundamentos del método científico, los cocineros del mundo pudieron escribir recetarios que resultaban casi libros científicos.

La ciencia, al igual que los alimentos, es una parte de nuestra vida cotidiana que nos permite acercarnos al mundo y encontrarle nuevos significados.

Desde el S. XVII, cuando por primera vez René Descartes sentó las bases del método científico, los cocineros del mundo pudieron establecer procedimientos, consensuar medidas, tiempos y temperaturas para escribir recetarios que resultaban casi libros científicos. Esos alquimistas de la cocina buscaron purificar los sabores, encontrar y capturar sus esencias.

Los avances científicos y tecnológicos nos permiten experimentar hoy en día nuevas ideas y sensaciones gastronómicas. El uso de aparatos revolucionarios y técnicas complejas en la cocina han dado como resultado un sinfín de posibilidades para la obtención de platos con texturas, sabores esenciales y presentaciones nunca antes vistas.

Los conocimientos científicos han dado saber y erudición a la gastronomía, y no es casualidad que la palabra 'saber' esté íntimamente emparentada con 'sabor': un platillo sabe bien porque su preparación requirió conocimientos y sapiencia. Así, el cocinero comunica esta sabiduría con el comensal, estableciendo un intercambio científico y a la vez sensual.

Cada platillo que compartimos es un receptáculo de sabiduría. Así, cada vez que un ser humano cocina, reproduce su cultura -su haber simbólico- y la usa como un medio de comunicación.

