

“Si Aristóteles hubiera guisado...”
o de cómo el saber también entra por la cocina

*Si Aristóteles hubiera guisado,
mucho más hubiera escrito.*

*Sor Juana Inés de la Cruz,
Respuesta de la poetisa a la muy ilustre
Sor Filotea de la Cruz*

(A Susan Homar, por las lecciones de cocina y por todas las otras)

I. Aprender y enseñar.

Dar las gracias por la invitación que el Senado Académico de este recinto universitario me ha hecho no es tarea fácil. No lo es porque no hallo forma de igualar mi expresión de agradecimiento a la magnitud del honor que se me confiere. Tampoco lo es porque la oportunidad de estar hoy aquí con ustedes me pone en una situación en la que nunca antes había estado. Por supuesto que he dado conferencias anteriormente en mi carrera universitaria, carrera que comenzó, para mi ventaja y honor, en la Universidad de Puerto Rico hace más de cuarenta años. ¿Por qué se hace tan difícil, pues, el agradecimiento? El problema reside justamente en la denominación que se le da a esta conferencia, “lección magistral”. Esta designación me hace dudar muy seriamente si tengo la capacidad para cumplir con la encomienda: ¿soy capaz de ofrecer una lección magistral?

Confieso que la tentación de poder estar aquí hoy con ustedes, con amigos y colegas que conozco desde mis años de estudiante en Río Piedras, y

con otros cuyo renombre, aunque no su persona, me era conocido fue lo que me llevó a aceptar la invitación desde el momento que me llegó la primera noticia en un mensaje electrónico de Isabel Garayta. Pero, desde entonces, sufrí y volví a sufrir un ataque de pánico contenido: ¿cómo iba yo a ocupar el lugar que habían ocupado algunos de mis maestros y muchos que no lo fueron pero a quienes reconozco y admiro por su verdadera maestría? ¿Cómo iba yo a dar una lección magistral? La respuesta a estas preguntas o, mejor, la salida de este aprieto se me hizo fácil de formular una vez comencé a trabajar en la conferencia. Se me pedía – me dije – una lección magistral sólo en cuanto soy maestro. En otras palabras, se me pedía en verdad una lección magisterial. Cambié así y un poco el sentido del adjetivo y comencé a decirme que no se me pedía algo que se distinguiera por ser producto de quien ha alcanzado el alto título de maestro; se me pedía, en cambio, sólo una lección digna de alguien que ha ejercido por años el magisterio, o sea, el oficio de profesor. Por ello, la lección que hoy les ofrezco no es ella misma magistral; es sólo magisterial y lo es porque la ofrezco yo, que he sido y soy maestro. Sólo así pude enfrentarme a la pantalla en blanco y comenzar a escribir. Sólo entonces logré la calma suficiente para pensar en otra idea que me ha valido para sobrevivir durante toda mi carrera universitaria y es, probablemente, la única lección magistral que les puedo ofrecer hoy a los jóvenes alumnos que me escuchan. Esta lección es muy sencilla y profunda aunque parezca absurda: la mejor forma de aprender es enseñar.

Más que una contradicción de acomodo o una aporía con fines picarescos, ésta es una paradoja muy práctica: la mejor forma de aprender es

enseñar, repito. Desde que comencé mi carreta en 1968 – año que marcó por muchas razones profundamente mi vida como ser humano, especialmente como intelectual – me di cuenta que cuando enseñaba aprendía lo que creía saber pero que, en verdad no sabía hasta que no se lo explicaba a otros. Creo que todo lo que he escrito – o casi todo – ha surgido de mi deseo de comunicarles a otros las cosas que me atraen, me preocupan, me intrigan y me obsesionan. Escribo para compartir con otros y en ese proceso es que en verdad aprendo.

Esta sencilla idea me llevó a determinar el tema de la lección de hoy. Decidí que compartiría con ustedes un ejemplo de la forma como aprendo. Y, como ya dije, aprendo enseñado; aprendo cuando adopto la persona del maestro. Recordemos el origen de la palabra “persona”. Nos dice nuestro siempre fiel Corominas que persona era la máscara que se ponían los actores del teatro clásico, máscara que escondía una especie de megáfono que les permitía proyectar mejor la voz: para sonar, per sonare, persona, personaje. Y así es: cuando damos una clase nos ponemos la máscara – asumimos la persona – del maestro. Pero comenzamos a usar la magistral máscara magisterial desde que nos aislamos del mundanal ruido para organizar las ideas que vamos a exponer más tarde frente a nuestros alumnos.

Para explicarles de forma más efectiva estas ideas que, si sólo las expreso de esta manera, pueden caer en la abstracción o, peor, en la vaguedad, déjenme presentarles un caso concreto de cómo he ido aprendiendo porque me he visto obligado a enseñar. Para poder hacerlo, tengo que ser un poco autobiográfico y, por ello, le pido disculpas.

II. Saber y sabor.

Me remonto al ya lejano 1971. Era yo entonces un pobre estudiante graduado en el Departamento de Estudios Hispánicos de la Universidad de Puerto Rico en Río Piedras. A la vez, enseñaba una sección de un curso de introducción a los géneros literarios y me desempañaba como ayudante de cátedra de Francisco Manrique Cabrera, el autor de la que usualmente se considera la primera historia de la literatura puertorriqueña. Lo poco que ganaba con este empleo era la totalidad de mis ingresos porque ya había declarado mi independencia económica de mis padres, quienes sólo me habían podido costear mis estudios de bachillerato. Como todo pobre estudiante graduado, me paseaba frecuentemente por las librerías pero con muy poca frecuencia podía comprar alguno de los libros que golosamente examinaba. Un día, casi al final del año académico 1970-71, hace unos 35 años, vi en una de esas excursiones bibliográficas un libro que se acababa de publicar. Se titulaba El cocinero puertorriqueño y era una nueva edición del que se supone que sea el primer libro de cocina o recetario boricua. Esta nueva impresión aparecía bajo el sello de la Editorial Coquí y con un prólogo de Emilio M. Colón, el director de dicha empresa. En la introducción éste decía que el libro había aparecido originalmente en 1859, que había una segunda edición y que sólo se conservaba un ejemplar de la tercera, de 1890, publicada en Puerto Rico en la Imprenta Acosta, la más importante casa editorial boricua del siglo XIX. Colón nos informaba que no se conocía ningún ejemplar de la primera edición pero que

sabíamos que había aparecido 1859 porque un erudito mayagüezano, Manuel María Sama, publicó en 1887 una bibliografía de libros puertorriqueños donde nos informa de ella. Si la de 1890 era la tercera edición, debió haber una segunda, pero no sabemos cuándo apareció. Hoy sólo tenemos una copia de la tercera edición que se conserva entre los libros raros de la Colección Puertorriqueña de la Biblioteca Lázaro en Río Piedras. La edición de 1971 era, pues, la cuarta y yo la hojeé ávidamente en las librerías pero no la compré porque no tenía dinero. Eso sí, la puse en la lista mental de libros que tenía que adquirir algún día.

Por cuatro años más continuaron los míos de pobre estudiante graduado. Cuando comencé a trabajar el libro ya no se conseguía. Así que me olvidé de El cocinero puertorriqueño hasta hace dos años, cuando apareció la quinta edición. En un viaje a la Isla la hallé y no titubeé un minuto; compré una copia que devoré – y aquí el verbo es muy apropiado –. La lectura abrió muchas puertas y suscitó mayores preguntas. ¿Por qué si hubo tres ediciones de este libro en el siglo XIX sólo tenemos un ejemplar de la 1890? ¿Quién fue el autor o la autora de este libro tan popular que mereció tres ediciones, caso único en nuestra historia editorial? Ningún otro libro boricua del siglo XIX tuvo tantas en el espacio de 21 años: ni El jíbaro, ni La charca, ni la poesía de Gautier Benítez, todos clásicos desde su aparición. Este fue obviamente un libro muy popular. ¿Por qué, entonces, sabemos tan poco del mismo? El saber sobre el sabor no se concretada en conocimiento; se difundía en dudas y había que aclarar por qué.

III. Cuba y Puerto Rico eran.

Estas preguntas me llevaron a comenzar una investigación sobre nuestro primer recetario. Pero no sabía por dónde comenzar. La clave para iniciar la pesquisa me la ofreció el editor de la quinta edición de El coninero puertorriqueño, José Carvajal, quien dice en el prólogo a ésta que había un libro paralelo al nuestro en Cuba, el Manual del cocinero cubano y que éste había aparecido en 1856, tres años antes que el nuestro. Pero José Luis Díaz de Villega, un entusiasta comentarista de la cocina caribeña, dice en otro texto que nuestro primer libro de cocina era meramente una adaptación del cubano. Ni Carvajal ni Díaz de Villega explica cómo llegó a esta observación. Pero este dato me llevó a buscar una copia de ese otro recetario antillano. Exploré los catálogos de cuanta biblioteca caribeña, estadounidense, latinoamericana y española al que tuve acceso a través del Internet. Nada hallé. La fuente más obvia era la Biblioteca Nacional José Martí de La Habana pero ésta no tiene un catálogo en línea. Así que me aventuré a enviar un correo electrónico a esa institución con la esperanza de que alguien me respondiera. Tres semanas más tarde recibí la añorada respuesta: se me informaba que la biblioteca tiene una única copia de la segunda edición del libro, de 1857. Pero lo que me hizo saltar de la bañera, como un Arquímedes cualquiera, fue que la gentil y colaboradora bibliotecaria cubana me daba el título completo del libro que todo sus estudiosos llaman solamente Manual del cocinero cubano y que dicen es anónimo. Ahí estaba en el correo electrónico que recibía de Cuba el título completo de ese

recetario: Manual del cocinero cubano: repertorio completo y escogido de los mejores tratados modernos del arte de cocina por Don Eugenio Coloma y Garcés. ¿Por qué nadie había dado el título completo? ¿Por qué sólo habían dado la primera parte? Creo que muy pocas personas han vuelto a estudiar este texto y por eso sólo citan el título por otras fuentes y de manera incompleta. Pero, ¿quién era este señor de dos apellidos unidos por una aristocrática conjunción que se había dignado a publicar el primer recetario cubano? ¿Qué relación existía de verdad entre éste y nuestro primer libro de cocina? Al menos ya tenía una nueva clave: sabía quién había escrito o recopilado el primer libro de cocina cubano, libro que ya algunos emparentaban con el nuestro.

Este nuevo dato me llevó a nuevas pesquisas bibliográficas y a enterarme, por una mínima nota en la vieja Enciclopedia Ilustrada de Espasa Calpe, que Coloma y Garcés fue un español que vivió gran parte de su vida en Cuba (no sabemos sus fechas vitales) y que publicó todo tipo de manuales, incluyendo uno de derecho que se utilizó como libro de texto en la Universidad de La Habana hasta principios del siglo XX. En la colección de libros raros de la biblioteca de la Universidad de la Florida se atesoran varios de sus libros, pero no el de cocina. De nuevo, por la casi magia del Internet, descubrí que la British Library, esa babélica biblioteca donde Karl Marx pasó días y días haciendo la investigación para El capital, tenía la única copia que conocemos de la primera edición del manual de cocina cubano, la edición de 1856. Para este punto ya había contagiado con mi entusiasmo a todos los bibliotecarios de la colección latinoamericana de la biblioteca de la Universidad de la Florida y éstos se

ofrecieron a conseguirme un micro-film del libro. Se pusieron de inmediato en contacto con sus colegas británicos y a la semana recibimos un correo electrónico que nos aclaraba que no podían enviar un micro-film porque en un bombardeo alemán durante la Segunda Guerra Mundial la única copia del Manual del cocinero cubano que atesoraba la British Library se había quemado junto con cientos de otras joyas bibliográficas. (Pensar en los tesoros que se pierden en Irak y el Líbano justo mientras escribo estas líneas...)

Como el gobernador de la Florida, hermano del señor presidente de los Estados Unidos, ha pasado una ley que prohíbe que los profesores de las universidades de su estado, entre los que me encuentro, viajemos a cualquier país enemigo, léase Cuba, para hacer investigación, por el momento ver el libro en La Habana se me hace difícil. Y ya que no existía la otra copia en Londres, decidí buscar otras rutas para resolver el enigma de estos libros, aunque espero llegar a ver ese libro en la Biblioteca José Martí pronto. (Escribo estas líneas cuando comienzan los rumores sobre eminentes cambios en la sociedad cubana...) Pero había que continuar la búsqueda, aunque fuera por otras vías.

(Como pueden ver, uno de los rasgos de un investigador y de un profesor es la obsesión. Lo que investigamos y lo que enseñamos nos importa tanto que otros hasta pueden llegar a pensar que hemos perdido la razón. La razón de la sinrazón nos convierte en quijotes del conocimiento y de la enseñanza.)

Obsesivamente, pues, busqué todo lo que podía hallar sobre alimentación y cocina en el Caribe para aclarar el problema de los recetarios cubano y puertorriqueño. El azar y los excelentes fondos de la colección latinoamericana

de la biblioteca de la Universidad de la Florida me pusieron en las manos un texto de pocos méritos pero clave para mi trabajo cuasi detectivesco. Se trata de un libro titulado Gastronomía caribeña escrito por un venezolano, José Rafael Lovera, y publicado en Caracas en 1991. La primera parte de este libro consiste de un comentario sobre la dieta de los países del Caribe desde la perspectiva de un nutricionista. Esta primera parte del libro no tenía gran interés para mí, pero la segunda me llevó a dar otro salto clásico en la imaginaria bañera de los descubrimientos pues Lovera recoge recetas de cinco libros de cocina del XIX: un libro guatemalteco de 1844, uno de Trinidad del 1900, uno venezolano de 1861, veintitrés recetas del Manual del cocinero cubano, y treinta y cinco de El cocinero puertorriqueño. Leí con avidez esas veintitrés recetas del libro cubano. Y la sorpresa fue grande pues éstas me parecían muy familiares. Saqué mi copia del recetario puertorriqueño y – sorpresa de sorpresa, todo es sorpresa – hallé que esas 23 recetas se incluían en el recetario nuestro y que eran idénticas en ambos, palabra por palabra. Aunque todavía no he podido hacer la comparación completa de los dos recetarios, la paridad de estas recetas me lleva a concluir que el Manual del cocinero cubano y El cocinero puertorriqueño son uno y el mismo libro, obra de Eugenio Coloma y Garcés.

IV. La igualdad de las alas.

Había hecho un descubrimiento – sabía que nuestro primer recetario y el cubano eran un mismo libro y que éste era la obra de un español –pero el mismo hallazgo traía a su vez más dudas, más interrogantes, más misterios. Nada

extraño hay en esto; así es toda investigación: abrimos una ventana, entra luz, pero por esa misma claridad descubrimos más áreas oscuras que debemos aclarar. Pero las dudas ahora eran muy serias. Los estudiosos de nuestro siglo XIX han visto en este momento el nacimiento de nuestra identidad como pueblo. Tanto Colón como Carvajal, en los prólogos a sus sendas ediciones de El cocinero puertorriqueño, destacan el nacionalismo evidente en este recetario que se presenta como muestra de que ya para entonces los puertorriqueños éramos un pueblo formado, pues hasta teníamos nuestra propia cocina. Pensemos por un momento en la fecha de la primera edición del libro de cocina boricua: 1859. Éste apareció diez años después del primer clásico de la literatura puertorriqueña, El jíbaro de Manuel Alonso, texto que todavía usamos para marcar el comienzo de nuestras letras y el despertar de una conciencia nacional. Recordemos que Pedreira postula que El jíbaro es nuestro Mío Cid, nuestro Martín Fierro. Recordemos también que nuestro primer recetario apareció nueve años antes del Grito de Lares, el movimiento que marca la evidentísima presencia de un grupo de puertorriqueños que intenta construir una nación y, para ello, intenta liberarse del poder metropolitano español. No cabe duda, pues, que nuestro primer libro de cocina es una manifestación más de una conciencia nacional y nacionalista.

Pero si nuestro primer recetario era una copia quizás pirateada de un libro cubano, ¿qué pasaba con esta imagen de nacionalismo que hasta imprimía su sello en la gastronomía? El Manual del cocinero cubano desempeñaba también la función de marcador del nacionalismo en la otra Antilla. Este caso no era

tampoco muy distinto ni menos problemático que el nuestro ya que ese primer libro de cocina nacional era obra de un español, un individuo que, por la evidencia indirecta que he podido recoger sobre él, era funcionario gubernamental y defensor del dominio español sobre Cuba. Como no tenemos acceso a la primera edición de El cocinero puertorriqueño, no sabemos si allí aparecía o no el nombre de Coloma y Garcés. Sama, quien vio el libro, dice que es anónimo. Tampoco tenemos acceso a los archivos de la Imprenta Acosta, la casa editorial que publicó el libro puertorriqueño, así que no sabemos si hubo un acuerdo financiero entre el autor y la editorial sanjuanera o si se le cambió el título al libro cubano para venderlo como puertorriqueño.

Las preguntas eran más abundantes y más apremiantes que las respuestas. Me sentía metido en un sancocho bibliográfico, en un escabeche intelectual. Ya había descubierto que el libro cubano y el puertorriqueño eran idénticos o muy parecido, pero no podía establecer con claridad qué significaba todo esto. Tenía que distanciarme un poco del problema, tenía que buscar formas de verlo más fríamente para entenderlo mejor.

V. La historia inexistente de los libros de cocina.

Para cobrar distancia de mi investigación, para entender mejor el sentido de lo que estudiaba, decidí aprender algo más sobre los recetarios o libros de cocina. Descubrí, para mi asombro, que poco sabemos sobre esos textos. Sabemos, sí, que las primeras recetas que tenemos aparecen en tablillas de barro en alfabeto cuneiforme; que entre los greco-romanos el más famoso es el

recetario recopilado por Apicio, quien vivió durante el reinado del emperador Tiberio; que los monjes medievales recopilaron muchas e importantes recetas; que en el Renacimiento los italianos nos dieron los primeros libros modernos de gastronomía; que el primer libro de cocina latinoamericano probablemente sea uno brasileño de principios de siglo XIX; que en ese siglo hubo un incremento en la publicación de este tipo de texto; que hoy en Amazon.com podemos hallar unos 17,000 libros de cocina a la venta; que en los Estados Unidos se publican unos 1,500 al años; que la Schlesinger Library en Radcliff College tiene la colección más grande del mundo de libros de cocina, con unos 16,000 ejemplares, aunque la colección se concentra en libros norteamericanos; que muy pocas bibliotecas les prestan la atención debida a los libros de cocina; y que no tenemos una historia ni un verdadero análisis de éstos.

Probablemente no hemos explorado este campo del saber y del sabor porque es un ámbito tradicionalmente asociado a lo femenino. Susan Leonardi, una de las mejores estudiosas de los libros de cocina como textos narrativos, se pregunta retóricamente si el dedicar su trabajo a estos textos no la desacredita ante los ojos de sus colegas, especialmente ante los de sus colegas varones. La misma pregunta me ha he hecho y me la sigo haciendo. ¿No creerán mis colegas, varones y hembras, y ustedes que he perdido la razón y, por ello, he dejado a estudiar novelas y poemarios para irme a divagar sobre libros de cocina? Es que tendemos a despreciar estos textos porque los concebimos como algo de poca monta. Recientemente ha habido intentos de ver los recetarios y la cocina en general como un ámbito de mayor relevancia, aunque a

veces persiste en esos intentos la visión de lo gastronómico como algo que nunca cae en el centro de la discusión intelectual. Escritoras como Laura Esquivel – y tomo sólo un caso muy conocido – han tratado de darle a la comida y la cocina un lugar privilegiado, aunque al intentarlo identifican ese mundo con lo intuitivo y la magia. Pero esta táctica de re-valoración queda un tanto desvirtuada por la imitación del realismo mágico.

Mi investigación sobre los libros de cocina me dejó con poco pistas para continuar mi trabajo. Me di cuenta que éste está aun por estudiarse a fondo y que debía tener algo de cuidado al acercarme a estos textos porque son el producto de gente que escribe sobre comida desde la abundancia y desde el deseo de la innovación. En la inmensa mayoría de los casos, escriben, leen y consultan los libros de cocina los que tienen más que suficiente que comer. El cocinero puertorriqueño, obviamente, no era lectura de las jíbaras de Cayey ni de las negras de Cangrejos, sino de las señoras burguesas de San Juan y Ponce. Los libros de cocinas son el producto de una sociedad letrada que quiere sistematizar y controlar todo su mundo, hasta la alimentación. Por ello están escritos para y por la burguesía que vive en la abundancia y quiere dominar y marcar su ambiente. Estos libros no representan un retrato fiel de realidad gastronómica de un pueblo. Por eso para saber qué comían los puertorriqueños en 1859 tenemos que buscar otras fuentes, como diarios de viajeros, listas de importaciones de comestibles y libros de cuenta de comerciantes. Por ello el trabajo de Berta Cabanillas sobre la historia de la alimentación sigue siendo una herramienta útil para conocer nuestra historia

gastronómica. (Aclaro que no he podido leer una reciente tesis doctoral sobre la alimentación en Puerto Rico escrita por el profesor Cruz M. Ortiz Cuadra; quizás ese trabajo aclare algunas de mis dudas.) A los libros de cocina nos tenemos que acercar con el mismo cuidado y temor con que un psicoanalista freudiano se acerca a los sueños de su paciente pues el recetario no dice directa ni claramente cual es la realidad sobre la alimentación en un momento sino cuáles son las fantasías y las obsesiones de los comensales de un periodo. Imagínense que un investigador del futuro quisiera describir lo que hoy se come en Puerto Rico y para ello usara los recetarios de Giovanna Huyke. Además de creer que todos los puertorriqueños escribimos un español casi macarónico, el cuadro que pintaría sobre nuestra alimentación estaría no completamente errado pero no sería fiel a la realidad. Con todas estas dudas y precauciones volví a El cocinero puertorriqueño.

VI. (Sexta y última parte) Para crear la nación.

Por cuestión de tiempo y de tácticas pedagógicas, no puedo compartir con ustedes todos los descubrimientos que he hecho sobre nuestro primer libro de cocina, pero sí creo importante ofrecerles una de las claves que me sirvió para entender mejor el sentido y la importancia de este curioso libro sobre el cual tanto nos falta por estudiar. La clave me la ofreció Benedict Anderson, el sociólogo estadounidense que ha dado un libro que nos ha servido para entender mejor el proceso de formación de una nación, proceso que él ve como el de imaginarse comunidades inexistentes. Anderson en el fondo sustenta sus

ideas en las que ya Ernst Renan nos ofrecía en el siglo XIX en un breve y conciso ensayo que revela tanto sobre el proceso de creación de una nación como muchos libros que se publicaron posteriormente. Pero Anderson nos hace ver cómo se da ese proceso de invención o imaginación de la comunidad compartida. Según él, la nación surge cuando un grupo de intelectuales comienza a establecer y compartir unas lecturas canónicas y van imaginando su comunidad a través de ellas. Esos intelectuales comparten revistas, periódicos, novelas, poemas épicos y libros de historia donde se imaginan la comunidad que formará la nación. A esa lista de Anderson yo añado el recetario o libro de cocina. Propongo que casi siempre – en Hispanoamérica y en África así ocurre, aunque no en la India, por ejemplo – los criollos que crean la nación, aunque no necesariamente los intelectuales entre ellos, sienten la necesidad de inventarse una cocina nacional y para ello se valen de los libros de cocina.

Mi propuesta es simple pero creo útil y correcta: cuando una comunidad comienza a identificarse como nación tiene que inventarse una cocina, no en la manera de preparar los alimentos sino en la de nombrarlos y de reclamarlos como propios. Me explico. Por años, por décadas, hasta por siglos un grupo pudo estar preparando los alimentos que consumía de una manera particular. Así lo hacía y lo volvía a hacer sin tener conciencia de que esa era una forma propia de hacerlo. Entonces, en un momento específico, cuando la comunidad empieza a imaginarse como nación, esos platos adquieren nombre y se convierten en la cocina nacional. Una cocina nacional es una de las formas – una entre otras – en que la comunidad se auto-define y se reconoce como

nación. No puedo entrar en detalles, pero sólo piensen en la expresión más típicamente puertorriqueña para identificar a una persona como perteneciente a nuestra comunidad imaginada, perteneciente a ésta aunque lo quiera negar: “tener la mancha de plátano”. La comida nos define como pueblo: no cabe duda de ello.

Eso precisamente fue lo que ocurrió en la década de 1850 en Cuba y Puerto Rico. Estas comunidades comenzaron a tener conciencia de sí misma como entidades distintas a la española. Eso lo veía hasta un astuto español que apoyaba el régimen colonial, Eugenio Coloma y Garcés. Coloma se inventó un recetario donde aparece con frecuencia el término criollo para definir platos que sirven a su vez para fijar lo nacional. La realidad era que la comida cubana y la puertorriqueña del momento no se diferenciaba tanto; aun hoy las diferencias entre las dos cocinas son mínimas y, en muchos casos, se centran en la nomenclatura. Las comunidades boricuas y cubanas de entonces se valieron del manual de Coloma – manual que tenía muy poco de original pues como he podido comprobar recoge recetas que toma de otros libros – para definir su cocina, su forma de preparar los alimentos, y así definirse a sí mismo como una comunidad distinta a la metropolitana, a la española.

Este fenómeno se da en toda Hispanoamérica. Sólo que en esos otros países los libros de cocina aparecen después de la independencia, no antes, como en nuestro caso y el cubano. Por toda Hispanoamérica en el siglo XIX aparecen libros de cocina que declaran una identidad nacional. En 1831 en México, 1848 en Chile, en 1853 en Colombia, en 1861 en Venezuela, 1866 en

Perú, en 1890 en Argentina. Lo curioso es que el caso cubano-puertorriqueño haya sido relativamente temprano: 1856/1859. Lo curioso también es que los cubanos y los puertorriqueños hayamos compartido un mismo primer libro de cocina, aunque así no se supiera en el momento. Pero de todas formas y como en el resto de Hispamoamérica, con Manual del cocinero cubano y El cocinero puertorriqueño, uno y el mismo libro, obra de un burócrata español que apoyaba el sistema colonial, nos definimos como comunidad imaginada o nación, y lo hacíamos a través de la cocina.

Quizás ahora vean por qué digo que no sólo el sabor sino el saber entra por la cocina y por qué también asevero que los recetarios son una forma válida y provechosa para conocer la realidad. Creo que debemos comenzar a darnos cuenta que, como universitarios, nos podemos acercar a cualquier realidad – la biológica, la económica, la sexual, la pictórica, la musical, la matemática – y de ella sacar provecho por un acercamiento inquisitivo que no toma esa realidad como algo dado y fijo sino como la materia prima que exploramos para inventarnos esa narrativa que llamamos el saber.

Eso es lo que nos hace universitarios: observarlo todo, cuestionarlo todo, no estar satisfecho con nada. En los últimos años eso mismo es lo que he ido haciendo con algo que para muchos es insignificante e inútil, los libros de cocina. Ustedes lo podrán hacer con algún otro aspecto de la realidad que les interese tanto como a mí me interesan o me obsesionan estos textos. Mi experiencia me llega a entender que el saber también entra por la cocina; y no me cabe duda de que puede hallarse en cualquier lugar. Los invito, pues, a

buscarlo donde sea. Esa invitación quiere decir que los invito a ser universitarios. Y, desde ahora, les deseo ¡buen provecho! pues se enfrentan al infinito y succulento banquete del saber.

Efraín Barradas
Cayey
24 de agosto de 2006