ITALO CALVINO. MÉXICO: GASTRONOMÍA Y ANTROPOFAGIA

*Armando Pereira**

Cuando el viajero llega a una ciudad desconocida pone en ejercicio todos sus sentidos a la vez: un cierto tono de luz al final de una calle, el pregón de un vendedor de baratijas, el aroma del aire... En fin: es una especie de estado de alerta en el que espera que nada se le escape. Todo es nuevo allí y cada sonido, cada imagen, un olor, un sabor, todo parece recubrirse de un sentido o una significación especial y distinta de lo que conoce, de lo que hasta ahora le ha sido habitual.

Italo Calvino comienza justamente su relato sobre su viaje a México explicándonos cómo se pronuncia el nombre de Oaxaca: Uajaca, escribe. Y la eufonía de ese nombre perdura a lo largo del día en sus oídos. Se detiene también (¿pero quién, el narrador o Calvino? Dejemos que esa cuestión la resuelvan los especialistas. Yo he preferido conservar en este texto la propia ambigüedad que Calvino guarda en el suyo) frente a una de las paredes del bar del hotel donde se hospeda, el antiguo convento de Santa Catalina. En la pared cuelga un cuadro del siglo XVIII titulado “Las Novicias”. En él

se celebran devotamente vida y muerte de los dos personajes que habían sido, él, el capellán y ella la abadesa del convento [...] La razón por la cual habían sido retratados juntos era el amor extraordinario [...] que

* Departamento Académico de Estudios Generales, ITAM.

uniera durante treinta años a la abadesa y a su confesor, un amor tan grande [...] que cuando el sacerdote murió, la abadesa, veinte años más joven, en el espacio de un día se enfermó y expiró literalmente de amor [...] para unirse con él en el cielo.¹

El viajero recorre el cuadro lentamente con la mirada, tal vez recuerda ese otro amor religioso que marcó al siglo XVI español, pero sobre todo reflexiona sobre “la gracia un poco torpe del arte colonial”.²

Si lo que escucha y lo que ve son como una suerte de preámbulo, de aperitivo a ese festín de los sentidos que es todo viaje a una cultura distinta de la propia, ese festín se asienta y se consume cuando se pasa a los sabores. No es casual, entonces, que el relato vaya precedido por un epígrafe en el que a partir del *Dizionario dei sinonimi*, de Niccolo Tommaseo, se trate de definir el gusto, y en el que precisamente se pone en contacto el gusto con el *sapere*. Pues probar, degustar, no sólo ver y escuchar, es también otra forma de saber.

Después de una larga semana viajando por el país, el narrador y Olivia, su esposa, llegan a Oaxaca. Hasta entonces, una de las cosas que más les había impresionado del viaje había sido la variedad de sabores —del dulce al amargo, del ácido al fermentado, del agrio al picante— de la cocina mexicana, “una cocina elaborada y audaz, como si apuntara a hacer vibrar las notas extremas de los sabores y a acercarlos en modulaciones, acordes y sobre todo disonancias que se impusieran como una experiencia incomparable, un punto del que no había regreso posible, una posesión absoluta ejercida sobre la receptividad de todos los sentidos”.³ Al llegar a Oaxaca, esa incomparable experiencia gustativa se acentuará aún más.

Olivia trata de informarse con el amigo mexicano, Salustiano Velazco, que los había acompañado durante el viaje, sobre el origen de esas abigarradas recetas que las monjas habían guardado y perfec-

¹ Italo Calvino, *Bajo el sol jaguar*, 1989, Barcelona, Tusquets Editores, p. 37-8.

² *Ibid.*, p. 37.

³ *Ibid.*, p. 39-40.

cionado durante siglos en los claustros de sus conventos. Y lo que le extraña en las respuestas de Salustiano, no es tanto la variedad de especias y condimentos que intervienen en ellas, sino sobre todo el tono de su voz: “bajaba la voz como si nos confiara secretos indelicados [...] o bien las enunciaba con énfasis como proclamas de guerra o bien las insinuaba con malicia como si estuviesen cargadas de quién sabe qué sobreentendidos”.⁴ Pues en todas esas recetas se develaba, como trasfondo, un saber minucioso y ancestral, que reunía “genealogías en las que la descendencia de los conquistadores se mezclaba con la de las princesas indias”.⁵

Se trata, en esencia, del barroco americano que, como lo han señalado ampliamente Lezama Lima⁶ y Alejo Carpentier,⁷ recorre por igual cuadros y catedrales, poemas, paisajes y retablos, y donde ha encontrado tal vez su mejor expresión es en esa profusión de platillos en los que el color se mezcla con el olor y el sabor para armonizar, en el pequeño y circunscrito universo de un plato, esa fiesta de los sentidos que se celebra en la mesa.

Había un desafío en el aire —escribe Calvino—, en ese aire seco y fino de los dos mil metros: el antiguo desafío entre la civilización de América y la de España en el arte de encantar los sentidos con seducciones alucinantes, y de la arquitectura se extendía este desafío a la cocina, donde se habían fundido las dos culturas, o quizá donde la de los vencidos había triunfado, con ayuda de los condimentos nacidos de su suelo. A través de blancas manos de novicias y de manos morenas de conversas, la cocina de la nueva civilización hispano-india se había convertido ella también en campo de batalla entre la ferocidad agresiva de los antiguos dioses del altiplano y la sobreabundancia sinuosa de la religión barroca.⁸

⁴ *Ibid.*, p. 40.

⁵ *Ibid.*, p. 41.

⁶ Cfr. José Lezama Lima, *La expresión americana*, 1969, Madrid, Alianza Editorial.

⁷ Cfr. Alejo Carpentier, *Tientos y diferencias*, 1964, México, UNAM, y *La novela latinoamericana en vísperas de un nuevo siglo y otros ensayos*, 1981, México, Siglo XXI Editores.

⁸ Italo Calvino, *op. cit.*, p. 42-3.

La descripción que Calvino hace de algunos de esos platillos que ha probado a lo largo de su viaje por México y especialmente en Oaxaca, obliga a su recatada prosa europea a someterse a la complejidad de la materia que trata de describir, con el objeto de transmitirle al lector no sólo un sabor, sino también un olor y una imagen visual de ese plato que está a punto de engullir; en suma, una especie de imaginario de la cocina mexicana:

En el menú de la cena no encontramos chiles en nogada [...] sino guacamole (es decir, un puré de aguacate y cebolla para tomar con las tortillas crocantes que se desmenuzan en numerosas lascas y se hunden como cucharas en la crema densa: la pingüe suavidad del aguacate —el fruto nacional de México difundido en todo el mundo con el nombre deformado de *avocado*— acompañada y subrayada por la sequedad angulosa de la tortilla que a su vez puede tener tantos sabores fingiendo no tener ninguno), después guajolote con mole poblano (es decir, pavo con salsa de Puebla, entre tantos moles uno de los más nobles —se servía en la mesa de Moctezuma—, más laboriosos —para prepararlo se necesitan no menos de tres días— y más complicados —porque requiere cuatro variedades diferentes de chiles, ajo, cebolla, canela, clavos de olor, pimienta, semillas de comino, de coriandro y de sésamo, almendras, pasas de uva, cacahuets y un poco de chocolate) y por último quesadillas (que es otro tipo de tortilla en la que el queso va incorporado a la masa y acompañado de carne picada y de frijoles fritos).⁹

Así, a través de la sensualidad a la que la materia descrita obliga a la prosa de Calvino, leemos y saboreamos una larga y espléndida cena apenas imaginable, una cena de la que nunca quedaremos ahítos.

Sin duda, la palabra clave del texto es ‘sientes’,¹⁰ una palabra que entre signos de interrogación Olivia se la repite al narrador a cada

⁹ *Ibid.*

¹⁰ En la “Nota aclaratoria” que precede a los relatos que conforman *Bajo el sol jaguar*, Esther Calvino explica que el proyecto original de Calvino era escribir un libro, constituido por cinco relatos, que diera cuenta de los cinco sentidos. La muerte de su autor abortó ese proyecto. De los cinco relatos sólo quedaron escritos tres. “Bajo el sol jaguar” está dedicado, esencialmente, al gusto.

bocado, precisamente porque el placer de la mesa no es tanto un placer intelectual sino esencialmente sensitivo. De ahí que Calvino intente crear puentes entre el placer de la mesa y el placer de la cama, dos espacios en los que la razón y el intelecto ceden terreno ante el cuerpo y los sentidos.

Inexplicablemente, desde su llegada a México, las relaciones sexuales entre el narrador y Olivia atravesaban por un período de ‘rarefacción’, de ‘eclipse’, de ‘inapetencia’, algo momentáneo y nada preocupante, según el propio narrador, sobre todo teniendo en cuenta la propia fatiga del viaje, esa enorme cantidad de estímulos culturales a su alrededor que ellos debían absorber y procesar de acuerdo a sus propios códigos y parámetros. Aunque desde los primeros días, al menos deseó que ese ardor creciente en la lengua y el paladar, que le producían los guisos mexicanos, se extendiera a todos sus sentidos, a todo su cuerpo, como si necesariamente un placer llevara a otro y éste a otro más hasta la escenificación, en el cuerpo, de una sensualidad sin límites. “Me equivocaba –dice Calvino–: esta cocina era sin duda afrodisíaca, pero en sí y por sí [...] o sea estimulaba deseos que buscaban satisfacción sólo en la misma esfera de sensaciones que los había engendrado, por lo tanto comiendo platos nuevos que reanimaran y ampliaran esos mismos deseos.”¹¹

Y es que los placeres son intransferibles: una cosa es la cama y otra la mesa, parece puntualizar, no sin un cierto dejo de asombro, el escritor viajero. Así, la complicidad entre los dos viajeros, como la del sacerdote y la monja del cuadro que se habían detenido a contemplar en el bar del hotel de Oaxaca, era casta y autosuficiente, no rebasaba los placeres de la mesa, tal vez en el fondo no necesitaba rebasarlos. “Este es el único modo de viajar que hoy tiene sentido –concluye su reflexión Calvino–: una deglución del país visitado en su fauna y flora y en su cultura [...] haciéndolo pasar por los labios y el esófago.”¹²

¹¹ Italo Calvino, *op. cit.*, p. 46-7.

¹² *Ibid.*, p. 48.

En Monte Albán, después de cruzar un campo árido, en el que sólo crecían agaves de mezcal y tequila, la pareja de viajeros se detiene ante el conjunto de templos en los que destacan sus enormes escalinatas y las plataformas en las que se celebraban los sacrificios humanos. “Al contemplar esos peldaños tratamos de imaginar la sangre caliente que brotaba de los pechos lacerados por los cuchillos de piedra de los sacerdotes.”¹³ Pero lo que llama la atención especialmente de Olivia, más que las escalinatas y las plataformas, son los bajorrelieves de las paredes de las ruinas: guerreros, prisioneros encadenados, cabezas cortadas de las víctimas, danzantes, sacrificios humanos, mujeres con la vulva abierta en el acto de parir, ritos sangrientos en los que se cruzan la vida y la muerte.

—¿Qué hacían con los cuerpos de las víctimas, con los restos humanos, con las vísceras, que ofrecían a los dioses? —pregunta cautelosa Olivia.

—Los zopilotes, los buitres —contesta el guía—, eran los encargados de limpiar los altares y llevar al cielo las ofrendas.

—¿Los buitres, siempre los buitres? —insiste, ahora ya más decidida, Olivia.¹⁴

Y esa pregunta quedará flotando en el texto y pronunciándose hacia su inesperada resultante final. No será el guía el que la responda: su parquedad rayaba con el horror, con el misterio inscrito en su propio origen. Olivia tendrá que esperar todavía a su regreso al hotel y a su reencuentro con Salustiano Velazco, el amigo mexicano que los había acompañado durante el principio del viaje. Él será un poco más explícito, pero sólo un poco más, tampoco lo suficiente. Olivia vuelve a insistir:

—¿Los buitres, siempre los buitres?

—Quien sabe —balbucea Salustiano—... Los sacerdotes... Eso también formaba parte del rito... A decir verdad poco se sabe... Eran ceremonias

¹³ *Ibid.*, p. 49-50.

¹⁴ *Ibid.*, p. 52-3.

secretas... Sí, la comida ritual... El sacerdote asumía las funciones del dios... por lo tanto la víctima, alimento divino... Repito, son sólo suposiciones... Parece que también participaban los príncipes, los guerreros... La víctima era ya parte del dios, transmitía la fuerza divina...¹⁵

Pero Olivia no ceja:

—¿Y el sabor? Se habrá necesitado condimentos, cosas fuertes...

—Tal vez había que esconder ese sabor —responde en voz baja y desviando la vista Salustiano—. Había que convocar todos los sabores para cubrir ese sabor.¹⁶

La reflexión de Olivia después, cuando cena con Calvino un plato fuertemente condimentado en uno de los restaurantes de la plaza central de Oaxaca, vuelve sobre el tema, pero para darle ahora un giro inesperado a las palabras de Salustiano: “Tal vez los otros sabores tenían la función de exaltar aquel sabor, de darle un fondo digno, de honrarlo.”¹⁷

Ya Bernal Díaz del Castillo, hace casi quinientos años, se había referido a la gastronomía mexicana como un acto de antropofagia ritual. Es célebre, en este sentido, su pasaje sobre el uso del chilmore para sazonar la carne humana:

Y de que ya los tenían arriba en una placeta que se hacía en el adoratorio, donde estaban sus malditos ídolos, vimos que a muchos dellos les ponían plumajes en las cabezas, y con unos como aventadores les hacían bailar delante del Huichilobos, y cuando habían bailado, luego les ponían de espaldas encima de unas piedras que tenían hechas para sacrificar, y con unos navajones de pedernal les aserraban por los pechos y les sacaban los corazones bullendo, y se los ofrecían a sus ídolos que allí presentes tenían, y a los cuerpos dábanles con los pies por las gradas abajo; y estaban aguardando otros indios carniceros, que les cortaban

¹⁵ *Ibid.*, p. 58.

¹⁶ *Ibid.*, p. 58-9.

¹⁷ *Ibid.*, p. 62.

ARMANDO PEREIRA

brazos y pies, y las caras desollaban y las adobaban, y [...] las guardaban para hacer fiestas con ellas cuando hacían borracheras, y se comían las carnes con chimole; y desta manera sacrificaron a todos los demás, y les comieron piernas y brazos.¹⁸

Jean-Marie Le Clézio se ha referido también a ese canibalismo ritual que no fue privativo de los aztecas, sino que, por lo visto, recorrió por igual a los distintos pueblos que habitaron la extensa región que va desde el centro de México hasta las tierras bajas mesoamericanas. Comentando la *Relación de Michoacán*, un libro que el escritor francés compara con la *Iliada*, el *Poema de Gilgamés* o la *Geste d'Arthur*, señala:

Capturado [el gran sacerdote Naca] con una artimaña por Tariácuri, es al punto sacrificado, descuartizado, y los trozos de su cuerpo, cocidos, se envían a cada uno de los enemigos de Tariácuri. El humor macabro de esta historia —continúa Le Clézio—, en la cual la *Relación de Michoacán* nos muestra al Señor Zurumbán comiendo la carne de su dignatario principal y después, sacado de su engaño por un emisario de Tariácuri, tratando de vomitar los trozos ya tragados, es significativo de la importancia del canibalismo ritual entre los purépechas, y debía ser motivo de risa para quienes la escuchaban en otro tiempo, referida por el sacerdote petamuti.¹⁹

Un verdadero festín, una parranda a fin de cuentas, una delirante borrachera de muerte y de sangre extendida y propagada como práctica habitual en las ceremonias religiosas de los antiguos habitantes de México. Sólo que lo que a Bernal Díaz del Castillo le produce horror y representa el más craso signo de la barbarie humana, para Calvino y Olivia, en cambio, no es sino una práctica culinaria generalizada entre los sacerdotes y la nobleza indígena que daría lugar con el tiempo a

¹⁸ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 1983, México, Patria, p. 529-30.

¹⁹ Jean-Marie Le Clézio, *La conquista divina de Michoacán*, 1985, México, FCE, p. 29.

una de las cocinas más complejas, exuberantes y succulentas del mundo, sólo comparable con la china.

El relato de Calvino culmina con la figura emblemática de Chac-mool, “figura humana semitendida, en posición casi etrusca, que sostiene una bandeja apoyada en el vientre [...] en aquella bandeja se ofrecían al dios los corazones de las víctimas [...] todos eran potencialmente sacrificadores y víctimas [...] Podían ser comidos porque ellos comían carne humana”.²⁰

Y esta imagen, con la que el viajero cierra su gastronómico recorrido por la República Mexicana y que parece que nos perteneciera sólo a nosotros, que sólo a nosotros nos definiera, nos hace recordar un pasaje de otro libro de Calvino, a partir del cual esa imagen adquiere una dimensión distinta y quizá mucho más cercana a la verdad: “Al llegar a cada nueva ciudad el viajero encuentra un pasado suyo que ya no sabía que tenía: la extrañeza de lo que no eres o no posees más, te espera al paso en los lugares extraños y no poseídos.”²¹ Es ésta, tal vez, una manera de aceptar que el sacrificio y la antropofagia ritual están en el origen de toda civilización, que nos constituyen a todos, y que la profusión de condimentos que recorre por igual a la cocina de cualquier latitud está ahí, precisamente, para recordárnoslo.

²⁰ Italo Calvino, *op cit.*, p. 66-7.

²¹ Italo Calvino, *Las ciudades invisibles*, 1998, Barcelona, Minotauro, p. 58.