

*Dime lo que comes y te diré quién eres.
Alimentación y literatura
en los Balcanes*

Mircea ANGHELESCU

Analizada en sus detalles, en los pormenores que se salen normalmente de la esfera de los grandes problemas del arte, la literatura nos ofrece infinidad de informaciones sobre la vida de la sociedad en épocas pasadas, sobre las modificaciones que intervienen en los gustos, modas y cánones, a veces de modo más preciso y colorista de lo que puede hacerlo un documento histórico. Sobre un tema tan sensible e importante como es la alimentación, por ejemplo.

El repollo es uno de los productos tradicionales en la alimentación de los rumanos; el nombre del repollo en la mitad norte del país, en Transilvania y Moldavia, es *curechi*, del latín popular «cauliculum», lo que demuestra el uso ininterrumpido de esta verdura ya desde la antigüedad. En el siglo XVII, el gusto común por el repollo de rumanos e italianos, junto a costumbres como la hospitalidad de la gente con los extranjeros y la timidez (reserva) de las mujeres ante los hombres, eran considerados como elementos que probaban un origen común, además de los argumentos de orden histórico y lingüístico. Al menos, así relata el historiador moldavo Miron Costin lo dicho por un obispo italiano que visitó el país en la segunda mitad del siglo XVII:

Ya no necesito leer más la historia para saber quiénes son los moldavos; muchas de sus costumbres testimonian cuáles son sus orígenes, tan hospitalarios... así, nunca en la vida de entre sus manjares falta el dulce sabor del repollo, mientras que éstos (los moldavos - n.n.) lo conservan en salmuera, ésta es la diferencia, aquéllos (los italianos - n.n.), en invierno y en verano (lo comen - n.n.), siempre verde, natural... Si no fuera por esta diferencia serían iguales... (Sobre los moldavos, cap. I).

El repollo, sin embargo, es un producto característico de la cocina modesta del pueblo, junto con el tocino y la polenta de maíz. No existe ningún tipo de plato que lleve repollo en el libro de recetas de cocina más antiguo conservado en rumano, de principios del siglo XVIII. Ofreciendo una visión de lo que era la cocina del momento en las casas de los grandes boyardos (terratenientes) (pues proviene de la familia de Stanca Cantacuceno, cuñada del señor Esteban Cantacuceno y nuera del célebre Constantino Cantacuceno, antiguo estudiante en Padua), el libro confiere gran importancia a los platos de caza y pescado, incluido el esturión, con ingredientes traídos de los países mediterráneos: pasas, garbanzos, leche de almendras, pero no así el vulgar repollo. Este lo encontramos en el puchero del pueblo llano, junto a otro alimento básico, la cebolla, en los banquetes pantagruélicos de la epopeya burlesca *Tiganiada*, del transilvano Ion Budai-Deleanu, caracterizando así el tipo tradicional de alimentación de Transilvania a principios del siglo XIX (el autor muere en 1820):

En las ollas hervía repollo con tocino / Rancio y con cebolla picada...

o, poco después, en una enumeración de especialidades que aún hoy sigue formando parte de los platos típicos de la cocina rural:

En un plato, polenta con repollo, / En otro, morro de cerdo ahumado, / Después, repollo hervido en jugo rancio, / Fideos, leche agria, potaje, estofado.

Es evidente que el repollo es un alimento sencillo, «la comida del pobre», poco apreciado; es barato y por lo tanto no se le considera mucho (falta en el libro de recetas de Cantacuceno, ya mencionado, y de todos los menús de los grandes festejos que se conocen) y esto se debe también al hecho de que pueda emplearse en la alimentación de las bestias. De esta manera lo dice el historiador Gh. Sincai en su manual de *Historia de la naturaleza o del ser* de 1806, inédito:

Los repollos que son de muchas clases, sirven para la alimentación tanto de la gente como de los animales. La col es la más insigne de las verduras que da el campo porque en salmuera se come tanto en verano como en invierno y al natural se alimentan de él el ganado y las ovejas.

De todas maneras el nombre del repollo está asociado, casi siempre con algo poco importante y de menosprecio; el héroe cómico de un vodevil de la mitad del siglo pasado se llama «lavacoles» (ms. 4509 de la Biblioteca de la Academia Rumana).

Que el repollo forma parte de la alimentación más modesta de los criados y del personal de servicio de las grandes cortes de los boyardos, lo demuestra también la célebre lista que Dinu Paturica hizo en la novela *Cioccii vechi si noi* (*Los viejos y nuevos caciques*), para mostrar a sus compañeros cómo se pueden aumentar las cuentas de una casa: mientras que para los «boyardos» hay «agua de Filaret», sardinas, caviar y pasas, el repollo aparece al final de la lista, «repollo para los del montón», es decir, «para los criados», como explica el autor en la nota del cap. XVI. Pero incluso así, el repollo se cuele en la composición de algunos platos nobles, como los preparados por Paturica en el fastuoso festín ofrecido a los mayordomos de casas importantes. Ha de subrayarse el hecho de que, siguiendo la costumbre griega, en una mesa de estas características hay mucho pescado:

... pusieron en la mesa un enorme puchero lleno de sopa agria de lucio, hervido en caldo de repollo con rábano picante; después trajeron dos platos alargados con lochas y truchas cocidas, empapadas en vinagre y aceite, sirvieron en recipientes de estaño guisos, pescado al horno, esturión con aceitunas y hojas de laurel, carpas rellenas de pasas y piñones y otros tipos de comidas, llamadas antiguamente platos costosos.

El mismo Filimon, recuerdan los contemporáneos, era un gran comilón, y el escritor Ion Ghica trae a la memoria que entre sus platos favoritos se hallaba el «pavo con repollo relleno de castañas», y en Ion Creanga, en el cuento de *La cabra y los tres cabritillos*, por ejemplo, entre los alimentos preparados como ofrenda por los muertos, es decir, para un banquete en el que la gente sacaba a la mesa lo mejor que tenía, aparecen también las **sarmale** (hojas de repollo rellenas de carne picada): «prepara ella **sarmale**, prepara pescado al horno, prepara pasteles de hojaldre, prepara pasca (pastel redondo con queso y pasas) con nata y huevos y todo tipo de platos...».

A principios del siglo XIX, sin embargo, los Principados Rumanos atravesaban un periodo de profundos cambios. La ruptura producida a finales del siglo anterior y acentuada en los primeros años del XIX, en la supremacía política y militar del Imperio Otomano en Europa, y sobre todo en esta parte del continente, permitió que se manifestase abiertamente un gran interés, durante mucho tiempo reprimido, por la cultura y la civilización de Occi-

dente, en especial de Francia. La rapidez con que se produjo el cambio del paisaje cultural en el transcurso de una sola generación, muestra cuán amplia era esta orientación así como cuán esperado el cambio. Pero no es menos cierto que éste fue tan brutal, que transformó todas las costumbres de la sociedad y las de la generación de más edad, de tal modo que el cambio tomó forma, en más de una ocasión, de enfrentamientos entre generaciones, entre «jóvenes» y «viejos». Mediando el siglo XIX, el escritor y ensayista Alecu Russo subraya que un abismo separa a la generación de 1835 de la anterior, pudiéndose afirmar que, en veinte años, «mucho más ha vivido Moldavia que en los dos últimos siglos», porque los viejos «nacieron en el seno de las costumbres orientales más relajadas, mientras que nosotros nos hemos criado en un vaivén de nuevas ideas».

Visible en los más diversos aspectos de la vida pública, desde el abandono de la lengua griega como lengua intelectual y de sociedad a favor del francés, hasta la adopción de la moda parisina en la forma de vestir en lugar de la de Constantinopla (el modelo francés no es exclusivo: a veces aparece el inglés, en los jardines o en el embellecimiento de los carruajes, por ejemplo), esta nueva orientación es también visible, por supuesto, en un campo tan importante y característico como el culinario. En el transcurso del mismo periodo mencionado, en la primera mitad del siglo pasado, los rumanos, es decir, las capas sociales altas, de los boyardos y la burguesía incipiente, que han de «ir a la moda», abandonan el modelo oriental también en la cocina y adoptan los platos europeos. Evidentemente, éstos no eran desconocidos antes, sobre todo gracias a las influencias griegas, del sur, o a las austriacas, a través de Transilvania, donde los boyardos de Valaquia especialmente viajaban muy a menudo. Sin embargo, en este momento se trata sobre todo de una opción voluntaria y masiva; el hecho de que tenga connotaciones ideológicas lo demuestra el eco que el conflicto culinario entre lo nuevo y lo viejo, entre lo occidental y lo oriental, tiene en la literatura.

En su comedia *Iorgu de Sadagura* (Sadagura es una pobre y pequeña ciudad en la Moldavia ocupada por los austriacos, que simboliza la Europa central, el modelo austriaco), de 1844, Vasile Alecsandri pone en escena precisamente el conflicto entre jóvenes y viejos, entre el modelo tradicional y el innovador, y el terreno en el que tiene lugar por primera vez esta confrontación es, justamente, el culinario. El tío Enache ofrece en honor de su sobrino Iorgu, recién llegado de Europa (¡Sadagura!), tras finalizar sus estudios, un banquete en el que participan los vecinos, hombres ya mayores, con gustos tradicionales. El festín, que se desarrolla a los acordes de un gru-

po de músicos gitanos, es un suplicio para el pobre joven, que se confiesa aparte:

La sopa agria me ha destrozado el estómago; la polenta se me ha pegado a la garganta, y el repollo ese de pato... (enfadado) brrr... ojalá tuviese un poco de colonia para quitarme el olor... (con desesperación) ¡Ainsi donc! ¡Este es el futuro que me espera! ¡Lo que se me viene encima! ¡Platos campesinos con cebolla y ajo para dar gusto a la boca! ¡Olor de repollo agrio para dar gusto a la nariz! ¡Ruidos y gritos gitanos para dar gusto a los oídos!

Y el pobre Iorgu muere de nostalgia pensando en los refinados productos de la civilización centroeuropea a los que se había acostumbrado durante sus estudios en el renombrado pueblo de Sadagura, tal como resulta de la siguiente cita:

¡Oh, Sadagura, Sadagura! ¿Dónde están los deleites que encontré en tu seno?... ¿Dónde están los panecillos? ¿Dónde está la cerveza? ¿Dónde las patatas? ¿Dónde están tus filetes empanados, manjar de dioses? ¿Y tus vales bávaros?... ¡Qué tristeza! ¿Qué será de mí? ¡estoy a punto de perder los estribos, de dejarlo todo y de marcharme ya!

Las mujeres, que son siempre las primeras en adoptar las nuevas modas, también son las primeras en abandonar la cocina tradicional, y no sólo las antiguas recetas a favor de las nuevas, sino también la vieja actitud de la dueña de la casa, que vigilaba personalmente que se respetaran todos los rituales culinarios, desplazados ahora por una mayor preocupación por la moda, la ropa y la presencia en la sociedad. Ciertamente que los maridos empiezan a protestar, suspirando por las especialidades tradicionales que hasta ahora preparaba la esposa personalmente, como se ve en otra comedia de Alecsandri, *Chirita in provincie* (*Chirita en la provincia*), con los platos normales de origen oriental, llamados irónicamente por el autor «platos cristianos, sanos y digestivos», si bien son turcos y reputados como indigestos:

*Mi señora ya no se ocupa de los quehaceres de la casa... no hace bizcochos, ni pasca, ni carne ahumada, ni confituras, ni aguardientes... como Dios manda... o al menos que me ponga en la mesa un potaje, un pescado al horno, una **musaca** (carne picada con lonchas de berenjenas, patatas o calabacines), una **capamá** (carne de cordero o ave con pasas), una **baclavá** (pastel de hojaldre con nueces y miel)...*

o una ciulamá (carne con salsa bechamel)... platos cristianos... sanos y digestivos... Pero, ¿qué? Sólo se ocupa de ella misma, todo el día ante el tocador, y de blanmanjés y buliones y guarniciones alemanas no escapo... ¿Te das cuenta? ¿Blanmanjés? ¿Buliones? Sopas agrias y pasteles de hojaldre que así me criaron mis padres.

Pero no sólo el prefecto Barzoi de la comedia de Alecsandri considera dañinas las nuevas costumbres alimenticias traídas de occidente, según la moda francesa ('blanc manger', hacer una comida ligera; 'bulion', es decir, sopa, etc.), y «sanos y digestivos» los platos tradicionales, con harina, carne y cebolla. Narrando, en 1838, el estilo de vida del poeta romántico Daniil Scavinschi, un hipocondríaco y maniático de los medicamentos, C. Negruzzi reproduce un diálogo en el que le recomienda un tratamiento para reponer fuerzas:

¿Quieres curarte y escapar de tu hipocondría? Manda a la porra a Esculapio y a Hipócrates, pon los pies en la tierra y sigue la dieta que sigo yo: por la mañana vamos a comer chuletas y te vas a beber un vaso de cerveza negra en vez de la tisana; para almorzar, jamón, macarrones, hojaldres, con vino de Odobesti. Por la noche, cuando lleguemos a casa fatigados, nos beberemos un ponche, para relajarnos; después, cenaremos un estofado de conejo con cebolla y ajo.

Al oír estas recomendaciones el poeta palidece y grita:

¡Calla, dice, si es que cristiano te consideras! ¿No ves que me muero cuando me hablas así? ¡Jamón, hojaldres, cerveza negra, solamente de oírlos sufro!...

El modelo tradicional de alimentación, succulento y abundante, conveniente para las personas robustas, es sustituido por comidas ligeras, más acordes con individuos enfermizos, en sentido literal o no, tísicos o con el poeta pálido, exangüe.

Estas dos tipologías, e incluso sus platos preferidos, no son sólo características de la cocina rumana. En un viaje a Hungría, a mediados del siglo pasado, el novelista N. Filimon, que hemos citado antes, se encuentra con un participante húngaro en la revolución de 1848, que le invita a «una cena auténticamente húngara», en la que es agasajado con un estofado «con mucha grasa de vaca, guisada con perejil, cebolla y pimienta» y con «un plato de repollo agrio, finamente picado y hervido con carne de cerdo y vaca, según la costumbre húngara». Riegan la cena con vino tinto de Tokay

porque, según kövesdi János —«el húngaro en la esclavitud (en la esclavitud austriaca n.n.) cata y bebe sólo vino tinto... para tener siempre presente los torrentes de sangre que ha vertido la nación húngara para recuperar la libertad».

Como se puede apreciar, en un mundo en el que la libre expresión de las ideas no era posible, aquélla busca nuevas formas de manifestación. El modo de alimentación (sus componentes, el ceremonial que lo acompaña, etc.) se convierte también en una forma simbólica de participación para acabar con la ideología configurada en la primera parte del siglo XIX, bien en lo que se refiere a la lucha entre lo nuevo y lo viejo en la sociedad (como en la comedia de Alecsandri), bien en lo que se refiere a los valores nacionales (como en la novela de Filimon). Sobre estas evoluciones y sobre el modo en que se van constituyendo en un sistema, junto a la moda en el vestir, en la cultura (la lengua de conversación de los salones; lecturas; preferencias musicales, etc.), en la construcción de los «mitos históricos» nacionales, etc., la literatura puede ofrecer ideas de lo más sugestivo.