

Nueva guía de descarriados ¹

José Fuentes Mares

Y en cuanto a la significación de su edad [del vino] es obvio que hacer el amor a una de quince es tan rudimentario como tomar un vino tierno, practicarlo con una de veinticinco es como beber un ríoja de cinco, y emprenderlo con una de cuarenta resulta tan inefable como paladear un *Chateaux Margaux* del '61 o un *Vega Sicilia*...

El hombre está capacitado para sentir placer, para comer bien y beber mejor. De igual forma lo está para ejercitar su imaginación en la búsqueda no sólo de la superación del espíritu, sino también en los modos y maneras de mesa, aspectos importantes de la cultura.

La religión y la economía determinan en las sociedades los hábitos alimentarios. Profesar una religión o pertenecer a una secta religiosa implica la observancia de ciertas normas en las prácticas alimentarias, incluida la bebida. Las hay que prohíben terminantemente la ingesta de ciertas carnes o bebidas alcohólicas. Para suerte de los protestantes, Martín Lutero dejó las puertas abiertas a ciertos goces al escribir: "Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der ist ein Narr sein lebens lang" (quien no ama el vino, las mujeres y el canto será un imbécil para toda su vida),² no así para los seguidores de Calvino y Zwinglio, puñistas que alejaron al individuo de todo placer posible.

La economía y la gastronomía no son del todo compatibles. Desde luego que degustar un caviar y beber un buen vino cuesta, pero en todas las cocinas hay platillos cuyo costo no es tan elevado. En la cocina mexicana, por ejemplo, un pescado a la veracruzana o unas albóndigas en salsa de chipotle no resultan onerosos y son una delicia, a condición de que sean elaborados como lo dictan los cánones.

La vista, el gusto y el olfato son los instrumentos del placer gastronómico. Del primero debemos desconfiar enteramente, es decir, no podemos dejarnos llevar por el aspecto y presentación de un platillo. En cambio el gusto es más importante que la vista, pues gracias a éste apreciamos las propiedades sápidas de los cuerpos. Con las papilas gustativas podemos distinguir entre un buen vino y otro mediocre, entre un aderezo de almendras y un chile verde. Si la vista nos engaña, el olfato no. La olfatación puede ser por inspiración,



¹ José Fuentes Mares, *Nueva guía de descarriados*, 3ª. ed., México, Joaquín Mortiz, 1978, 218 p.

² *Ibid.*, p. 35.

al apreciar los aromas, y la expiración —más completa— al deglutir un sorbo de un buen jerez o un bocado de gallina en pepitoria. Función también relevante de ésta es la segregación de jugos que facilitan la digestión.³

Son las salsas materia vital en el arte gastronómico. Una salsa, sin ser lo esencial, matiza o realza una comida. Las salsas son una lucha milenaria en pos del refinamiento. Cualquier producto que da la naturaleza puede ser excelente, pero se verá superado si se acompaña de una buena salsa.

Las carnes rojas suelen ser las mejores, y más si se preparan a la parrilla, al horno o a la plancha. Pero si se hacen a la parrilla, las brasas deben ser de encino, cuya flama "acaricia la carne sin llenarla de hollín".⁴

En general, los americanos muy poco aprecian las piezas de cacería, mientras que los europeos tienen profunda predilección por ellas. En Europa se prepara el conejo en salsa blanca, la liebre y la perdiz estofada, al igual que gansos, patos, etcétera.

**

España, Francia e Italia son los mayores y mejores productores de vino. Para hablar de vinos es necesario establecer por los menos dos criterios: para calificarlos y seleccionarlos, y para disfrutarlos. En el primero debemos considerar la región que los produce, la cosecha y la edad de los caldos; para el segundo, el tratamiento que se les da a las botellas y la compañía en que se descorche.⁵

Cómo y por qué beben los "pueblos" se explica por el "sentido que dan a su vida", es decir, el objetivo que se han impuesto. Los pueblos nórdicos cifran su vida en el éxito terreno, si éste no se alcanza la vida no tiene sentido, su máxima es la eficacia. Para un mexicano los motivos para beber pueden ser múltiples: ganar la lotería, descubrir una mina o encontrarse con un amigo apreciado de la infancia. Germanos y anglosajones se apegan bien a sus principios ("efficiency above all" y "with the others money"), mientras que un norteamericano puede entregarse a la bebida por estar incluida en el mismo boleto.

De la obra de José Fuentes Mares, *Nueva guía para descarriados*, sólo hemos apuntalado los apartados más sugestivos de la primera parte.⁶

Con consejos y agudas observaciones, Fuentes Mares cuestiona, examina y construye analogías que, además de simpáticas, enseñan a ser más cautos a la hora de presentar una mesa o presentarnos en ella.

³ *Ibid.*, pp. 48-51.

⁴ *Ibid.*, p. 81.

⁵ En poco más de treinta y cinco páginas encontramos un tratado sobre la procedencia, edad y cosechas de las regiones vitivinícolas más importantes de Francia y España.

⁶ Quedaría por añadir que ésta inicia con un análisis comparativo entre la obra original, *Guía de descarriados*, de Maimónides, un rabino y filósofo de Córdoba, cuyo objetivo era lograr "que los perplejos y descarriados resolvieran sus conflictos entre la razón y el sentido literal de los textos sagrados y volvieran al carril", y el de Mares, que no está en el orden religioso, sino en los apetitos terrenales, en particular para aquellos (...) que comen y beben como orangutanes y no como seres humanos.

Por medio de una excelente narración, relacionando la historia de la humanidad y la cultura gastronómica, hace un recorrido ilustrador desde los clásicos hasta los dictadores, del siglo xx, pasando por nuestros últimos gobernantes y los reconocidos *gourmets* de Occidente.

Desde luego, Mares descalifica costumbres como el *quick lunch* y el *fast drink*; suponemos que igual pensaría sobre lo que hoy conocemos como *fast food* y el uso indiscriminado de alimentos enlatados y congelados. Estos hábitos alimenticios están muy lejos de permitir que el comensal paladee la comida, ni por su pronta preparación, ni por el tiempo en que la consume.

La segunda parte de la obra va con dedicación para aquellos “descarriados” que tengan intención de viajar por España; de donde Fuentes Mares enumera con enorme precisión los productos naturales de las montañas, valles, mares y rías, y describe las raíces culturales de sus pobladores y sus costumbres.

Para deleite y mejor aprovechamiento de un viaje, prepara un itinerario de sitios, y recomienda ciertos restaurantes⁷ donde se cocinan los platillos típicos del lugar, al igual que los vinos que han de acompañar los guisos. Y por si fuera poco, hasta el postre y la última copa que ha de cerrar una excelente comida.

* * * * *

Detrás de un rostro duro (fotografía que aparece en el libro), José Fuentes Mares debió ser un hombre con una aguda sensibilidad, capaz de percibir los más sutiles aromas, sabores y colores, y un talento excepcional para valorar al ser humano en toda su complejidad.

Nació en Chihuahua en 1919 y murió a los sesenta y siete años. Estudió filosofía y derecho en su universidad natal, de la que fue rector entre 1958 y 1964. Para entonces ya se conocían algunas de sus obras sobre temas filosóficos e históricos. Entre las más conocidas se cuentan *Juárez y los Estados Unidos* (1960) y *La Revolución mexicana. Memorias de un espectador* (1962). También incursionó en la novela y el teatro.⁸

Sin duda fue un tipo genial. Extraordinario en sus agudas observaciones, acertado en sus excelentes comparaciones y suspicaz en sus analogías: lo mismo hablaba de los rasgos que caracterizan las costumbres de los pueblos, de su paisaje y la huella del hombre en ellos, los frutos del mar y la tierra, que de libros antiquísimos sobre recetas de cocina y grandes *gourmets*, o de intelectuales.

Sus descripciones nos llevan al conocimiento específico de la composición de un platillo, pero también nos hacen reflexionar sobre las coincidencias culturales entre éstos. Con una narración que va de lo formal a lo irónico, de lo histórico a lo anecdótico, conduce al lector por el camino del arte, del buen comer y del mejor beber. La lectura de esta guía es un verdadero placer gastronómico y cultural.

Reseña de Ma. Teresa Ruiz

⁷ A veinte años de haberse publicado la obra, es posible que en algunos lugares de los citados no se encuentre el dueño mencionado por nuestro autor, pero sin duda la siguiente generación estará allí.

⁸ *Enciclopedia de México*, p. 3057.