

1

EL DESPERTAR DE LA FE



Mi madre me despertó y me pidió que la acompañara esa mañana al mercado. Vivíamos en Indonesia, en una pequeña ciudad llamada Sukabumi (versión local de una palabra sánscrita que significa tierra de felicidad). Puedo decir que me sentía realmente como si me hubiera despertado en el Jardín del Edén. Tenía cuatro años de edad, o quizás era domingo, de lo contrario habría estado en la escuela. Mi madre fue una muy buena cocinera. Me gustaba ir con ella para explorar el gran mundo.

Por lo general tomaba un atajo, caminando por las vías del tren, pasando a través de la estación. Estaba prohibido pero nadie le decía nada. La fascinación por las locomotoras siseantes y humeantes era parte de la emoción del viaje.

Sabía que si estaba con ella podría pedirle que preparase un plato que me gustaba y aprender a descubrir los ingredientes necesarios. El mercado era un laberinto. Avanzamos a través de los huecos entre los puestos. Era sombrío. Trozos de tela, hojas de palma o de lona encerada, suspendida de los puestos, protegían a las personas y las mercancías del sol achicharrante. El mercado siempre cambiaba su configuración porque los puestos más pequeños no tenían una posición fija, pero afortunadamente podíamos orientarnos a través de algunos puestos permanentes. Otro sector del mercado se extendía por las calles, sobre la calzada, frente a las tiendas.

Me gustaba la carne pero no me gustaba estar en la sección donde la vendían, donde el olor a sangre, grasa, vísceras y descomposición impregnaba el lugar. Por supuesto no había refrigeración y estaba lleno de moscas. El mercado de pescado era un poco mejor y sí, también olía, pero el pescado huele más o menos igual crudo que cocinado, y allí podía ver peces de agua dulce nadando en el interior de los tanques o en cestas de bambú impermeabilizadas.

Por lo general, no comprábamos pollo en el mercado, porque las piezas eran demasiado difíciles de llevar, en particular los pollos vivos. En ausencia de cualquier sistema de refrigeración, preservar su vida era un medio para mantener la carne fresca. De todos modos, había suficientes vendedores que vendían pollo por las casas.

El resto del mercado consistía en puestos de frutas y verduras. Las frutas, y en menor medida las verduras, me dieron sorpresas y desilusiones. Los plátanos, papayas y naranjas, por ejemplo, estaban disponibles todo el año, pero los mangos, el rambután y muchas otras variedades exóticas eran estacionales y el ciclo anual era demasiado complicado de entender para un niño de cuatro años.

Mi padre dirigía una granja lechera al otro lado de donde vivíamos, a las afueras de la ciudad. Teníamos vacas lecheras en los establos, pollos y patos en el corral. Había un molino de arroz y un jardín con árboles frutales que crecieron al azar; bananeros, naranjos, aguacates, mangos y cocoteros, así como arbustos con hojas aromáticas y comestibles.

Era una tierra feliz de leche y miel. Afortunadamente, la comida no llegaba de forma automática a la mesa, de lo contrario, ¿cómo podría

El Buda en la berenjena

haber sentido la emoción de subir a los naranjos y mangos, o de entrar en el gallinero, donde había muchas gallinas de la mitad de mi estatura, para recoger sus huevos?

La cocina era donde todo sucedía y yo miraba a mi madre cocinar. Cuando celebrábamos cumpleaños o días festivos, la elaboración de pasteles era para mí el evento más importante. Nos pedía a los niños engrasar el molde de la tarta, tamizar la harina y separar las yemas de las claras de huevo. Batir y mezclar las yemas con azúcar y mantequilla parecía interminable; pero batir las claras de huevo con un batidor de mano hasta conseguir montarlas a punto de nieve era una verdadera hazaña.

Poco después de que la mezcla de pastel entrara en el horno, la cocina se impregnaba de un dulce y rico aroma; señal de que el proceso mágico estaba en marcha. Era mágico porque, a diferencia de otras preparaciones de alimentos, todos los ingredientes se transformaban, más allá del reconocimiento, en una deliciosa sustancia.

Así despertó mi sentido del gusto pero, ¿no todos los que nacen tienen este sentido también? En mi caso, no era solo comida sino buena comida; no se trataba solo de comer, sino también de elaborar, encontrar y, si fuera necesario, cultivar alimentos. Naturalmente, como cualquier niño, jugué con mis amigos, fui a la escuela e hice otras cosas que los niños solían hacer, pero ninguna estaba más cerca de mi corazón que la magia y el misterio de la cocina.

Veinte años después, en Holanda, ante la mesa preparada para la cena en casa de mi hermano, donde yo vivía, su esposa me preguntó qué pensaba de la comida que había cocinado mi hermano. Dudé,

pues mi holandés no era muy bueno, en especial para socializar, ya que apenas sabía suficiente holandés como para hacer frente a temas básicos de tecnología que no demandaran muchos matices. Acababa de llegar a Holanda para estudiar física. Recurrí a la costumbre indonesia de atenuar los adjetivos y, en contraste con la exageración occidental, le dije que estaba bien, que era comestible. Lo que quise decir es que estaba buena y que la había disfrutado. Se puso furiosa, estaba orgullosa de la cocina de su marido. Para agravar la situación, dije para mi ignorancia que no era gran cosa, que cualquiera podía cocinarla. «En ese caso», replicó ella, «tienes que cocinar el próximo domingo, ya que tendremos invitados para cenar». Estuve de acuerdo y la cena estuvo bien, satisfizo a todos. No le dije a nadie que nunca antes había cocinado, excepto para calentar arroz y freír huevos.

¿Hay algún camino rápido para convertirse en cocinero? Consulté un libro de cocina en aquel momento, pero luego me di cuenta de que nadie nunca había aprendido a cocinar de un libro. La mayoría de los libros de cocina, si no todos, solo son útiles para alguien que ya sabe cómo hacerlo. Simplemente agregan más variedad al mismo tema.

¿Qué es aprender? ¿Cómo puede uno convertirse en cocinero? De acuerdo con la escuela de pensamiento de Aristóteles, el aprendizaje y la práctica tienen lugar al mismo tiempo. Creer que se puede aprender antes de hacer nada es sobreestimar el intelecto. Creer que uno aprende después de hacer exactamente lo que uno quiere aprender, es absurdo. Saber nadar teóricamente no lo convierte a uno en nadador, pero tan pronto salta al agua, si tiene suerte, es nadador y puede mejorar su habilidad asistiendo a la interacción de su cuerpo y el agua. Es un proceso repentino y gradual. Uno se convierte en cocinero en el acto de cocinar. Se necesita coraje para poner las recetas a un lado

El Buda en la berenjena

porque, en primer lugar, responden a situaciones hipotéticas que suelen ser diferentes a las nuestras, y en segundo lugar, y lo más importante, porque tenemos que aprender a lidiar con lo que está sucediendo realmente. No se trata de especular, sino de encontrar una respuesta directa e inmediata en ese momento y en ese lugar.

Mi cuñada me lanzó el desafío y mi madre me dio la fe. Cuando los dos se encontraron, llegó el Maestro. Después de este incidente, me di cuenta de que realmente podía cocinar, que de alguna manera ya era un cocinero. A partir de ese momento, me sentía feliz cocinando para mis amigos estudiantes. Cuanto más cocinaba, mejor me volvía; cuanto mejor me volvía, más gente me pedía que cocinara. Fue un momento estimulante.