

Didáctica para *gourmets*

Marta Glinka

Psicoanalista

A Patricia, invitada de honor

Escribir sobre el pecado de gula en relación a la educación en estos tiempos de escuela-copa-de-leche parece de una ironía poco amable. Me tuvo a mal traer. No logré (no logro) encontrarle un ángulo “políticamente correcto”. Además, la noción “pecado” tienta de risa mi ateísmo. Se hicieron necesarios algunos deslizamientos, algunas licencias literarias. ¿Pensar al maestro como anfitrión?, ¿indagar en la relación entre didáctica y dietética?, ¿cómo aderezar este bocado? En todo caso, los invito a compartir los sabores que seleccioné para esta mesa.

Demasia de escasez

Comenzamos con el muy glosado Santo Tomás de Aquino. Decidí olvidarme de los más de 100 kilos que pesaba el santo, aunque no pude evitar la sonrisa leyendo a un exégeta que con toda seriedad proponía que Tomás no era glotón sino que padecía un desorden endócrino, tan improbable lo uno como lo otro. Antes de Tomás y durante muchos siglos, la gula fue propuesta como el primer pecado; después de todo el contencioso con el Dios cristiano se había iniciado comiendo, pero para Tomás no es la más importante, sin perder su condición de *capital* por lo que de ella deriva. Nos dice que corresponde a los pecados de la carne y su conservación, que hay cinco vicios que la sostienen: *praepropere*, comer antes de tiempo; *laute*, comer alimentos demasiado refinados; *ardenter*, comer con avidez; *nimis*, comer en exceso y *studiose*, solicitar manjares demasiado refinados. Está claro que se trata de un problema de demasías, pero avidez no es gula, ni lo es el mero hartazgo –Tomás objeta que se puede cometer gula por error, por no medir con corrección cuánto alimento se necesita-. Que en días en que las hambrunas eran plato corriente alguien se dedicara a pensar seriamente en el modo de contenerla y que, además, el sólo deseo de refinamientos, ya sea comiéndolos o solicitando una preparación compleja del alimento, se entiendan como vicios gravísimos debería alertarnos acerca del poder de los caldos. Regla de lectura: aquello que aparece como prohibido lo es porque generalmente las personas lo desean o lo realizan, en detrimento de los poderes dominantes.

Pero, ¿qué es lo peligroso de la gula? Pues según Tomás que despierta lujuria, risa, burla, nos vuelve perezosos. En versión secular: en una mesa bien servida, en buena compañía, resulta muy difícil tomarse en serio la mitología, incluso la cristiana; uno tiende, entre copas y pasteles, a chacotear también con lo solemne, refina los comentarios en sutilezas, nos atrevemos a tanto como nos haya alentado el cocinero, los aromas despiertan la sensualidad, tal vez solicitemos algún favor non-sancto al comensal próximo... y al final sólo se desea una siesta.

Fuera de toda broma, al definir la gula como pecado se obliga a aceptar la escasez como norma; la falta de imaginación, su consecuencia inmediata, como hábito y la pobreza de ingredientes disponibles como límite infranqueable. Como operación educativa es imbatible: constriñe las ansias a fuerza de proveer malo y poco y resulta en seres tan acostumbrados a pasar hambre que ni siquiera lo notarán.

El verbo y la cocina

Fue un acto dietético el que abrió al humano el acceso al conocimiento. Tal vez por eso sobre el modelo del hambre se metaforiza la relación con el saber. “Devoré” el librito de Rigotti (2001:23), donde ella escribe: “... el lenguaje se sirve de expresiones como *ganas* de conocer, *sed* de saber, *hambre* de información... de tener una *indigestión* de datos, estar *saturados* de leer, estar *hartos* de lectura, *mascar* algo de latín, *rumiar* una idea, *digerir* un concepto, o, por último, usar palabras *dulces*, reproches *amargos*, anécdotas *picantes*, comparaciones *sabrosas*...”. Nuestros alumnos hablan de *tragar* conocimientos, alguna vez hicimos que alguien se *comiera* sus palabras y hasta alguno *vomitó* su saber en un examen.

La boca es el sitio preciso donde se dirime lo apetitoso, el resultado de procedimientos que, bien apegados a la receta tradicional, bien producto de la improvisación, hemos impuesto a una materia hasta convertirla en bocado irresistible, incluso inspirador. Lugar de encuentro entre saber y sabor. Animales “verbívoros”, las palabras nos alimentan, nos nutren, nos ayudan a crecer y también nos dejan en ayunas. En un plato se resumen tantos saberes como los incorpore el cocinero: antropología, historia, literatura, geografía, matemáticas, economía, física, química. Todas las ciencias están contenidas en la dietética. Por esto aquello que y cómo lo comemos -lo leemos, enseñamos y aprendemos- no es en absoluto anodino, inocente.

Dice Onfray (1999) que la gastronomía no es nada más que una colección de anécdotas sin interés, una serie de pequeñas historias más o menos graciosas sin consistencia o espesor, sino que allí hay ironía en la acción, subversión en la práctica y filosofía en la vida. “El sentido se halla menos en los libros que en la existencia, la eficacia en todo caso es consecuencia sostener mutuamente sus riquezas respectivas”. Esto es, en su acto el cocinero propone una visión del mundo, un temperamento, un carácter. No-todo apegado a la receta, agrega su inspiración, sus pizcas, sus apenas y modifica aquello que desde lo escrito se nos ofrece, nos invita a evocar tanto como a descubrir.

“El misterio de un menú, al menos en parte, reside en su poética, lo que el título vela, desvela, oculta, muestra, deja adivinar o suponer acerca de las operaciones que permitieron el pasaje del producto natural a su presentación cultural” (Onfray; 1999). Al nombrar un plato creamos ciertas posibilidades, iniciamos una aventura, invitamos a imaginar universos desconocidos. Un menú es un programa abierto, responde a una estructura y también abre un espacio para inventar, hacer proposiciones inaugurales, tomar riesgos.

El arte de recibir

La etimología nos recuerda que la gastronomía es una disciplina del nomos, de la legislación. Hay ceremonias y rituales en la mesa y en la cocina -y en el aula-

El anfitrión -¿el maestro?- vela por el placer de aquellos a quienes atiende, sabe satisfacer sus deseos, va al encuentro de sus requerimientos. “Entre los comensales no hay ni superior ni inferior, el placer de uno equivale al del otro. Al dueño de casa corresponde el deber de hacer brillar a cada uno según sus posibilidades, la erudición, las competencias, los centros de interés de los comensales serán requeridos al máximo. Se hablará de alimentos mas que de pamplinas, se evitara la confusión, el trastorno, la animosidad. En la mesa se ofrecerán los mejores productos, los platos mas acabados. La cocina debe ser irreprochable y el dueño de casa servirá los vinos más finos y las especias más preciosas. Todo cuanto pueda entorpecer la comida será evitado, nada debe turbar la armonía del comedor, el placer de todos, nada mas que el placer. El *gourmet* aporta cerebralidad: dominio, razón e inteligencia en perpetuo despertar. Comer es alimentar el espíritu, el pensamiento, la facultad de juzgar. No hay excelencia en el arte de recibir sin un poder absoluto sobre el espacio y el tiempo. En la escena gastronómica el anfitrión es un demiurgo. Fuera de la jovialidad, el apetito franco y el arte de la réplica, tiene el ojo avizor preocupado por no perderse el kairós, el instante propicio”. (Grimod de la Reynière; 1998)

Lo sé, es una cita algo extensa, y además, aunque la edición de que dispongo es reciente, el original fue escrito alrededor de 1780. La maestría de Grimod ha transformado la gula de pecado en arte, ya no más patanes a la mesa sino que las reglas, el clima y los alimentos se organizan en rituales de una riqueza sensorial estimulante para cada comensal y para el conjunto a la mesa. En las páginas de su Guía encontraremos sesudas reflexiones en torno a la elección del cocinero, la composición y orden de los platos, el estilo del servicio y la ubicación de los invitados.

La mesa y sus ritos están integrados a un contexto sociocultural que comporta tradiciones y rupturas, la mesa recapitula, muestra lo social. De la sofisticación aristocrática de los tiempos de Grimod al derroche del burgués hasta el comer de pie del oficinista, lo que se pierde en ceremonia, en maneras, en complejidad, no se gana en concepto. Ciertamente la transgresión a las ceremonias admite la originalidad, el escándalo, incluso la disolución. Pero los signos se invierten: el empobrecimiento de forma tiene consecuencias materiales en el ánimo de los comensales, desde luego, pero también en sus posibilidades de disfrute y en la vida toda.

La mesa -el aula- es también lugar de despliegue del amor. “Nada vuelve al hombre mas indulgente que la buena comida y la hilaridad”. El deseo de agradar, la amabilidad, se apoderan de los comensales a instancias de una labor infinitesimal del anfitrión que estimula el intercambio: la conversación amable y los talentos son puestos a jugar, a disfrutar. Esa es la materia del clima de seducción del Simposio.

She can cook

Ella puede cocinar. Con esta frasecita tan despojada Mr Achille recomienda a Babette a quienes serán sus hechizadas protectoras durante el resto de su vida. En su bellissimo cuento, Isak Dinesen describe una sociedad pobre, no como resultado de una operación del FMI sino por libre elección, porque la fe religiosa que los habitantes del fiordo habían abrazado les impedía todo placer: de la cantidad, de la sustancia, de la variedad, del modo. Exactamente tal como Tomás explica las formas del pecado. En su primera jornada de trabajo se le explica que la comida de la casa, los 365 días del año, consiste en una sopa de papas y pan, sin aditivos de ninguna especie. Ella atiende las instrucciones y transgrede pizca a pizca, hace su magia. Esa sopa ya no tiene el mismo sabor porque otros saberes aderezan las papas y el pan: algo nuevo alegra el espíritu de quienes la beben. Su estrategia solo se devela en la cena que, cuando gana la lotería, ofrece a sus protectoras y sus amigos, y cuya riqueza amedrenta a las hermanas al punto que desafían la inclemencia del invierno advirtiendo a cada invitado sobre los peligros de una mesa sobre la que todo lo ignoran. Aquí y allá son descriptos ingredientes desconocidos, operaciones misteriosas, bebidas cuyos nombres propios son pronunciados por Babette con reverencia. Pero, incluso contra sus prejuicios, el placer los capturó, las conversaciones proscriptas envuelven a unos y otros en una red de amabilidades y felices recuerdos, caen olvidadas las viejas rencillas, las mezquindades. Una ocasión única para la que Babette se preparó durante doce años de estudio de su libro (un recetario que las hermanas confundieron alarmadas con la Biblia papista) y en la que invirtió todos sus recursos para producir un momento tan infinito que se atesoraría en los corazones de aquella gente como fuente de júbilo y de amistad. En la última escena, entre ollas y platos sucios, las señoritas reprenden a Babette, no entienden cómo es posible que lo haya gastado todo en una única comida, que por un instante haya elegido quedar pobre. Babette sólo responde “soy una gran artista, nunca seré pobre”, esto es, la imaginación, los saberes de que dispongo, me hacen rica para practicar mi magia, para ser plena pese a cualesquiera falta que pudiera acaecer.

Café y licores en el salón

Y entonces me pregunto si es posible aplicar reglas tan cordiales en la escuela. Si es posible un maestro-anfitrión que seleccione cuidadosamente el alimento al que invita. Si es posible *studiose, laute y ardenter*, exigir de lo mejor y en cantidad. Porque me parece que uno de los problemas en nuestra educación es una falta de gula que la ha reducido a ofrecer no mucho más que sopa “bebida”, sin sólidos, comida chatarra, de pocos nutrientes. Es decir, con el truco de bajar **al** nivel sólo hemos bajado **el** nivel. Lo que damos a aprender no conforma a nuestros invitados, nuestros alumnos. Los estudiantes, raquícos de ideas, se aburren, pero eso no es condición inicial sino consecuencia de sistema. Ahí es cuando las Instrucciones (Antelo; 1999) cobran sentido: ¿seduce el maestro?, ¿comparte inquietudes?, ¿invita a descubrir?, ¿sacude, emociona, propone, estimula?, ¿muestra su cocina? ¿Qué sucedería si en vez de Paros docentes nos revelamos contra el sistema, convirtiendo a la escuela en lugar de resistencia activa contra los poderes, leyendo esas “cosas difíciles”, esos textos que, nos dicen los poderes, los estudiantes “todavía” no pueden

comprender? Pienso en una educación de almuerzos sustanciosos, de tiempo invertido seleccionando ingredientes, sazonando, marinando, mixturando, un maestro que disponga su mesa por amor a aquello que ofrece, para compartirlo, incluso para debatirlo, justamente porque la crítica mejora los sabores, tienta a pruebas novedosas. El buen anfitrión no desborda platos y copas, tampoco escatima, los presenta convenientemente llenos, de modo que cada invitado pueda "meter la cuchara" y agregar salsa a su gusto. Fabiana Bertin, a quien debo la amable lectura del texto inicial, me hizo notar que la escuela y los modelos anoréxicos en figura y contenido que están instalados en nuestra cotidianeidad, participan de un mismo estilo burocrático, todo rápido y de pie, no importa mucho qué relleno contenga con tal que permita continuar.

La versión de educación que no "peca" aburre a fuerza de escasez. Contra esa chatura propongo de cambiar la dietética, volvernos golosos, exigir manjares y ofrecerlos. La pobreza simbólica, esa sopa de papas y pan, un único alimento disponible y que padecemos tanto como nuestros estudiantes, no parece contribuir a "motivar" a los futuros ciudadanos, antes bien los condena a repetir cuatro o cinco estribillos y algunos mamarrachos memorables. Como anfitriones de cultura somos responsables de aquello que trinchemos en nuestra mesa: tal vez sea ya tiempo de inventar una didáctica para *gourmets*.

Bibliografía

- B. A. Grimod de la Reynière. Manual de anfitriones y guía de golosos. Los 5 sentidos. Barcelona, 1998.
- Estanislao Antelo. Instrucciones para ser profesor. Santillana. Buenos Aires, 1999
- Francesca Rigotti. Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria. Herder. Barcelona, 2001
- Isak Dinesen. Babette's feast. En Anecdotes of Destiny. Vintage Books. New York, 1993.
- Michel Onfray. El vientre de los filósofos. Crítica de la razón dietética. Perfil Libros/Básicos. Buenos Aires, 1999.
- Michel Onfray. La razón del gourmet. Ediciones de la Flor. Buenos Aires, 1999.
- Roland Barthes. El Placer del Texto y Lección Inaugural. SigloXXI. México, 1989.
- Tomás de Aquino. Suma Teológica II Secunda Secundae. Cuestión 148. La Gula. En <http://www.hjq.com.ar/sumat/c/c148.html>. Entrada del 06.05.2005