

en 1981, pero que se encuentra rodeado de dudas acerca de su autenticidad. Sin embargo, es a partir de ese documento que surge el recetario que se nos presenta en este libro. Entre las notas del texto se pueden encontrar, por ejemplo, su proyecto de diseñar otras máquinas para su cocina como “una para desplumar patos, una para cortar cerdos en taquitos, una para moler cerdos, otra para prensar ovejas”, preguntándose a continuación: “Mas, ¿cómo las haré funcionar? ¿Por viento o por agua? ¿Por ruedas dentadas y manivelas? ¿Por la fuerza de los bueyes y los campesinos?”.

Sus recetas están descritas en forma prolija. Entre ellas, quizás algunas resultan extrañas a nuestros paladares, como los testículos de cordero con miel y nata, o bien, las que dedica a las “personas pobres y gentes groseras”, como el pastel de cabeza de cabra. También menciona “los platos de aborrezco (pero que,

sin embargo, la buena Battista insiste en servirme)” como la cabra en gelatina, el pudín de mosquito blanco o los nabos incomedibles.

En fin, una guía gastronómica para quienes aprecian degustar platillos exóticos, pero también un texto sobre una parte ignorada de la biografía de Da Vinci y de la historia de las costumbres alimenticias de los italianos del Renacimiento, deducidas de unas recetas escritas con desenfado, con gracia y precisión. Un libro generoso y esclarecedor que invita desde el inicio a terminar su lectura.

*Docente de la UACJ.

Ricardo León García*



Comer en el cine

Comer es el acto que necesitamos realizar de manera cotidiana por el simple motivo de la subsistencia. Pero comer es también darle gusto al cuerpo, a los sentidos. El acto de comer, la comida misma, también se convierten en armas de presión y control para lograr los más disímolos fines.

El cine ha tocado de manera recurrente el tema de la comida como algo mucho más que una situación ambiental o meramente de relleno. Para hablar de ello, me referiré a tres películas que quizá no se puedan rentar en los videoclubes comerciales y menos conseguir en la televisión que

combina anuncios de *fast food* y productos milagro con peleas de box y culebrones infames. Me refiero a *La gran comilona*,¹ *El festín de Babette*² y *Vatel*.³

Posiblemente este trío de películas resulten una afrenta a los 1400 millones de personas que en este mundo viven por debajo de la línea de pobreza y que jamás podrán imaginarse siquiera lo que en estos filmes se representa como posibilidad de consumo. En los tres casos, por otro lado, la comida y el acto de consumirla adquieren características que van mucho más allá de la simple satisfacción de las necesidades vitales, para convertirse en un mecanismo de plena satisfacción de los sentidos, un homenaje al cuerpo mismo y una forma de hacer aprovechar este culto al cuerpo para manifestar inconformidad ante las presiones de la vida propuesta por el capitalismo salvaje, para agradecer la generosidad con la generosidad misma y demostrar que existen formas de vida más

allá de la frugalidad y los preceptos religiosos y que los objetivos políticos pueden ser alcanzados echando mano de una gran imaginación que desde la cocina sorprenda a quienes deben tomar decisiones. En pocas palabras, gozar el cuerpo antes de morir, gozar el cuerpo alguna vez en la vida y gozar el cuerpo para decidir en la política.

François Vatel es ubicado en un festín celebrado en 1671 en el castillo de Chantilly, donde el decaído príncipe de Condé ansía los favores de Luis XIV para hacerse cargo del ejército francés que enfrentaría pronto a los neerlandeses. Para tratar de convencerlo, pide a su empleado Vatel que organice para el rey y su corte tres días de fiesta. Vatel era considerado entonces el mejor cocinero en Francia y gran parte de Europa, además de un invaluable mayordomo, gran animador y transparente administrador. En este festín combinó el fuego con el agua y el hielo, acompañados por mesas colmadas

de afables y agradables sabores, aromas y colores. Roland Joffé cuenta entre otras cosas cómo a Vatel se le ocurre la delicadeza de la hoy famosa crema Chantilly. Por diferentes escenas, también, encontraremos la mantequilla Colbert (mantequilla con glase de carne), el lenguado Colbert (tan sencillo y barato como delicioso), el arroz Condé (pastel de arroz dulce, con frutas y canela) y el puré Condé (ni más ni menos que una succulenta crema de frijoles con tocino).⁴

Las obligaciones impuestas por el príncipe de Condé, las posibilidades del fracaso en esta magna celebración debido a la escasez de elementos para trabajar de acuerdo a lo planeado y las presiones de diversos miembros de la corte regia, obligaron a este extraordinario cocinero a suicidarse antes de saber si el festín había logrado los objetivos políticos de su patrón.

Nos moveremos ahora 200 años adelante y nos coloca-

mos un poco más al norte, en las costas occidentales de Jutlandia. Isak Dinesen, escritora danesa en cuyo cuento se basa esta película,⁵ *El festín de Babette*, expone cómo una famosa chef perteneciente al reino de Noruega en ese tiempo, huyendo de la represión desatada a partir del experimento de la comuna de París en 1871. Se trata de un triste pueblo luterano, sumido en la frugalidad de la auto represión, donde la risa se acerca al pecado y donde lo elaborado anuncia a lo profano. Después de una docena de años, "la mundana" Babette organiza una cena de agradecimiento a la generosidad de las hermanas Phillippa y Martina, donde, como culminación de una historia de sacrificios y privaciones (sobre todo corporales), sutilmente les trata de demostrar que el mundo puede ser muy diferente y se puede gozar.

La cena es un auténtico baño de vinos que acompañan a una

sopa de tortuga, Blinis Dimedoff a l'Oobleck (pequeños panes horneados con zanahorias y betabeles, como base para una porción de caviar de Beluga y crema agria); codornices en sarcófago (rellenas de foie gras, trufas y Madeira, envueltas en una camisa de hojaldre); y, de postre, Kuglehopf (tarta individual de frutas glaseadas sobre una cama de crema Chantilly y almendras). Los invitados a esta succulenta cena, al menos al final de sus vidas (todos en la senectud), se han dado cuenta que el placer de los sentidos es posible y que, al menos por una noche, no ha invocado al maligno. Esa noche, "las estrellas se encuentran más cerca de ellos".

Saltemos ahora una centuria más para colocarnos en 1973, año del rodaje de *La gran comilona*, una película que habla de su propio tiempo, de lo vertiginoso que puede ser la vida en la modernidad urbana y de las presiones para quienes a pesar de compartir "el éxito" del

capitalismo del último cuarto del siglo XX, les impide gozar de la existencia tranquila. El gusto por vivir, gozar a plenitud cada instante de la vida, buscar el placer, son aspectos que parecieran estar vedados para todas esas personas a las que se les obliga a compartir los valores de una vida dedicada al trabajo y a gastar hasta lo que uno no tiene con tal de mantener un estatus dentro de la sociedad.

El pesimismo con el cual Michel, Ugo, Marcello, Phillipe y Andrea ven la vida en un marco desarrollado, pujante, de aparentes satisfacciones medidas por la cantidad de cosas que se pueden adquirir a crédito o al contado, les conduce a la determinación de elegir sus propias muertes: resultado de los excesos en los placeres negados.

En *La gran comilona* se sirven ostras (cientos de ellas), paté de pato, paté de jabalí, camarones, caviar de berenjena, ensalada niçoise (con alcaparras y anchoas), lasaña Andrea (de espina-

cas y tocino), *bortsch* ruso (una especie de cocido), lechón asado, lechón relleno de castañas, puré de papas, gallina de Guinea al horno, *pissaladière provençale*, osobucos gigantes, pierna de cordero asada a la Solognotte, entre otras muchas maravillas de la gastronomía. Todo, como capítulo previo a la muerte de alguno de los comensales, que saben cumplir la palabra empeñada.

Luis II de Borbón, príncipe de Condé, dirigió con éxito los esfuerzos bélicos franceses contra el príncipe de Orange en Holanda, recuperando gran parte de su fortuna por administrar una guerra más; François Vatel quedó en la memoria de unos cuantos y la crema Chantilly, así como el lenguado Colbert, siguen originando excelentes ingresos a quienes les preparan. Gente como Phillipa y Martina existen todavía en tradiciones fundamentalistas cristianas, tristes y reprimidas como entonces. Las presiones sufridas

por los personajes de Marco Ferreri son nada si valoramos la perversidad del capitalismo de principios del siglo XXI, aunque la escatológica decisión de Michel, Ugo, Marcello y Phillipe, difícilmente puede ser pensada por alguien en estos tiempos. No se pueden obviar los comentarios diarios sobre la alimentación, al menos mientras podamos evitar llegar a lo planteado en *Soylent Green*.⁶

de Isak Dinesen, *Anecdotes of Destiny*. Random House, New York, 1958.

⁶ Dirigida por Richard Fleischer, 1973, a partir de la novela de Harry Harrison. MGM Productions, con Charlton Heston, Edward G. Robinson y Leigh Taylor-Young.

*Docente-investigador de la UACJ.

¹ *La grande bouffe*, dirigida por Marco Ferreri, 1973, coproducción francoitaliana. Actúan Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi y Andrea Ferreol. Premio Fipresci en Cannes, nominada a la Palma de Oro, Cannes, 1973.

² *Babettes gæstebud*, dirigida por Gabriel Axel, 1987, Dinamarca. Con Stéphane Audran, Birgitte Federspiel y Bodil Kjer. Premio Especial del Jurado en Cannes, 1987; Óscar a la mejor película extranjera en 1988; Mejor película extranjera en los premios de la British Academy of Film and Television Arts, 1989.

³ *Vatel*, de Roland Joffé, 2000, coproducción Francia-Gran Bretaña. Protagonizada por Gérard Depardieu, Uma Thurman, Tim Roth, Timothy Spall, Julian Glover y otros. Candidata al premio Óscar por mejor dirección artística en el 2000; abrió el Festival de Cannes el mismo año.

⁴ Véase Michel, Dominique y Patrick Rambourg. *Vatel et la naissance de la gastronomie: recettes du Grand Siècle*. Fayard, Paris, 1999.

⁵ El relato apareció por vez primera en la colección de cuentos