

## Divagación gastronómica



### FERNANDO DÍEZ DE URDANIVIA

El término México suele ser pronunciado con eme de mole. La oriundez nacional de lo que algunos indebidamente consideran salsa o aderezo, eleva al país a privilegiadas alturas como creador de un manjar que está entre los más admirables del mundo.

Sobre la base autóctona de los moles, que es el chile, el ingenio culinario mexicano ha creado fórmulas sofisticadas que armonizan la agresividad de los picantes con la mansedumbre de las frutas y otros ingredientes que favorecen sabores y glorifican la cocina. Es el caso del popular manchamanteles y del ignoto embarrado.

Conviene ubicar el embarrado en el contexto de la cocina mexicana, heredera de los usos precortesianos y de los aportes españoles con su carga musulmana y judía. No es posible olvidar el asombro del cronista Bernal Díaz del Castillo ante los banquetes descomunales de Moctezuma, ni el del poeta Bernardo de Balbuena a la vista de la policromía comestible de los mercados capitales. Pocas hazañas gastronómicas más grandes, que la enorme pirámide hecha construir en 1713 en la plaza mayor de México, por el virrey Fernando de Alencastre, con productos procedentes de toda la Nueva España que calmaron el hambre y causaron el regocijo popular.

Cualquier pregunta que se haga sobre el guiso que inspira estos párrafos, aunque sea entre especialistas, provocará gestos de sorpresa o duda. Muy pocos serán los que tengan idea del platillo y menos aún quienes lo hayan degustado.

La afición a los fogones y a las bodegas, tanto como a los textos históricos y literarios, condujo al hallazgo del embarrado. En busca de condimentos para un libro sobre la gastronomía insólita del país, fue lectura obligada y placentera la de *Life in Mexico* de la marquesa Calderón de la Barca, esposa del diplomático don Angel, quien al finalizar la cuarta década del siglo XIX fue primer ministro plenipotenciario de la Corona Española en el México independiente.

Doña Fanny –como se le decía a la marquesa con cariño–, vivió dos años en nuestra tierra. Llena de curiosidad y de talento, metió sus narices en todo lo que tuvo enfrente y volcó sus comentarios en cincuenta y cuatro cartas enviadas a su familia, después recogidas en el libro mencionado, que la hizo pasar a la historia.

Durante el virreinato y a raíz de la lucha insurgente, muchos viajeros dejaron constancia escrita de sus correrías por México. Pocos, por no decir que ninguno, tuvieron la agudeza de doña Fanny. El paisaje, la gente y la comida, fueron objeto de sus opiniones, que a veces podrán estar mal informadas, pero siempre rezuman picardía y encanto. Mujer de dotes excepcionales, fue también reconocida por su habilidad en el arpa, con la que lució durante el concierto de Nochebuena ofrecido en la Catedral Metropolitana en 1840, tocando a dúo con el violinista inglés William Wallace.

La mesa fue disfrute y suplicio de aquella embajadora, cuyos gustos europeos provocaban rechazos gratuitos o divertidísimas confusiones. De carácter firme pero paladar dúctil, comenzó por abominar el pulque aunque terminó confesando, a punto de marcharse de México, cuánto lo echaría de menos.

En el tiempo que los Calderón pasaron en la nación recién nacida, fueron objeto de incontables ágapes. La marquesa hizo curiosos reportes del condumio, con frecuencia sólo guiados por la vista y por el olfato. Aquí es donde el embarrado entra en escena. Lo que puede leerse en *Life in Mexico* sobre este lujo culinario, lejos está de propiciar la aventura de comerlo. La señora lo consideró “guisado hecho de chile y carne, muy parecido al lodo, como su nombre lo indica”. Por supuesto evitó probarlo, y como en sus cartas no hace mención posterior del platillo, hemos de suponer que nunca supo lo que se había perdido.

¿Cómo no emprender la persecución de una curiosidad gastronómica durante mucho tiempo olvidada? ¿Por qué privarse de un intento restaurador que puede complementar la cultura, enriquecer la cocina y gratificar el paladar?

Las pesquisas debían encauzarse hacia el descubrimiento del origen y el rescate de la receta. El Tesoro de la cocina mexicana, manuscrito de doña Dominga de Guzmán redactado entre 1749 y 1779, glosado por la gastronoma Guadalupe Pérez San Vicente y dado a la imprenta en 1996, resolvió ambas cuestiones. Que la señora de Guzmán conociera el platillo a mediados del siglo XVIII, hace suponer su popularidad previa. Conviene ubicar el embarrado en el contexto de la cocina mexicana, heredera de los usos precortesianos y de las contribuciones españolas con su carga musulmana y judía. La lucha de razas, necesidades y gustos que culminó en la preñez mestiza de vientres y cacerolas, dio cauce a una nueva comida y con ella, como lo ha dicho Paco Ignacio Taibo I, a un nuevo aprendizaje del yantar. Tan churriguerescos fueron los retablos y frontispicios de templos, como los manjares abigarrados de sabores y texturas.

Palacios y mansiones; escuelas y conventos de la Colonia, eran laboratorios donde madres e hijas; monjas y novicias, echaban a volar la inventiva hasta obtener

deleitosos platos de la dimensión de los chiles en nogada, o encontrar nuevas combinaciones de abolengo tan español como indígena, o cumplir con el sagrado rito de la más fina repostería. No parece suposición falsa que de uno de esos anónimos fogones haya surgido el embarrado. Otro lujo que reconoce cuna criolla por muchos de sus componentes, pero hace honor a su sangre vernácula por la participación de uno de los chiles más mexicanos.

Es el momento de dar la receta. Como la mayoría de las que nos llegan por el camino de la cocinera, la reproducida por doña Dominga de Guzmán tiene la imprecisión que al puntilloso desconcierta y al creativo fascina. La versión de Pérez San Vicente dice a la letra: “Se remojan chiles anchos y se desvenan dos tantos más de chiles, se tuestan bien desvenados y raspados se asan jitomates bien maduros y todo junto se muele bien molido, se le echa sal y manteca y se pone a freír en manteca. Se fríe con alcaparras bien desaladas y en estando bien frito se le echa el caldo de la carne o de las gallinas el que fuere necesario, se le echa pimienta, clavo y canela, jamón, chorizos, plátano largo en ruedas, recocado, vino cubierto y vinagre, una poquita de azúcar, se sazona muy bien y se le echan más alcaparras, aceitunas y almendras; después se le echa unas ruedas de limas bien cocidas y bien lavadas y unas hojitas de naranjo tiernecitas y cocidas de por sí, esto ha de quedar espeso”.

Todo un reto para el chef, que si es dueño de una sabiduría natural, no necesitará más para ponerse a trabajar como un Beethoven de la estufa, y no se detendrá en consideraciones, superfluas para el que está sacando de la nada las melodías de los sonidos o las armonías de los condimentos.

La modernidad, que nos conduce cada vez más al materialismo de las cifras y nos aleja del genio espiritual, tiende a dar pautas inapelables y a coartar la libertad inherente a los grandes inventos. Quien se ponga a preparar un embarrado con la receta de doña Dominga,

necesitará pericia, intrepidez y perseverancia. Deberá estar dispuesto a ensayos y a fracasos. También a rabietas. Pero cuando su esfuerzo sea premiado con el éxito, habrá conquistado una cima muy alta de la buena mesa mexicana.

Metámonos en la vianda; embarrémonos un poco. Superadas las ambigüedades y las informaciones tardías de la receta que nos llega, sacamos en limpio una intervención de cárnicos que nos distancia de los moles —hechos a base de guajolote o pollo, y cuando mucho un poco de puerco— y nos aproxima a las mezclas propias del puchero y la olla podrida. Gallinas, pulpa de res, chorizos y jamón, forman una fila que llegará tarde o temprano al caldo donde sus sabores, lejos de discutir, emprenderán un diálogo hirviente destinado al convencimiento cabal de los comensales.

Todos sabemos que hay guisos imposibles fuera de su terruño y otros que pierden mucho de su autenticidad. Aunque el mejor paellero no es necesariamente un valenciano y la fabada más espléndida puede comerse lejos de Oviedo, la cocina globalizada que impone componendas recetarias, sólo se aviene a paladares deteriorados. La alteración de una receta médica puede conducir a la muerte del enfermo; los cambios en una receta gastronómica debieran llevar al fusilamiento del cocinero. El intento de un embarrado fuera de su medio ambiente y los insumos adecuados, implica graves peligros. Quien pretenda un embarrado bueno, deberá procurarse carnes de primera, incluida una dosis de puerco que no está en la receta, pero no sobra; jamón y chorizos españoles, y vino tinto que nunca sea del barato a que solemos condenar nuestros peroles para evitar beberlo.

Al recetario mexicano que contiene moles y pipianes; chiles rellenos y una infinidad de pescados y mariscos en las más diversas formas; la dulcería que tal vez puede ostentar el título de la más asombrosa del mundo y un repertorio no inferior de bebidas inocuas y espirituosas, la marquesa Calderón de la Barca parece haber sido la pri-

mera en agregar el hallazgo del embarrado; en publicar el dato que remite a los interesados a las fuentes donde hallarán mayores elementos, y versiones de la fórmula suficientes para su reconstrucción.

Los monumentos, la poesía y la música de años remotos, tanto como la cocina antigua, nos hacen evocar con su perfume tiempos que vivieron nuestros padres y nuestros abuelos; que a veces nosotros mismos pudimos alcanzar, pero se han perdido en el maremagnum de los gustos y los usos nuevos. Marcel Proust dijo en el prólogo de su primera gran novela que no era un libro hecho, sino un libro cosechado. Junto con las demás artes, el culinario nos ayuda a cosechar la siembra que hicieron nuestros predecesores, y no debe perderse.

Imposible poner fin a estas líneas sin preguntarse por qué a este platillo se le llama embarrado y de dónde viene el título. No hace mucho, mientras se degustaba el recuperado guiso, un comensal preguntó con inocencia: ¿por qué se llama embarrado? Otro le contestó con sorna: ahora que te veas la corbata lo vas a saber. Humor al margen, es realidad tan histórica como presente el pintoresco bautizo de muchas viandas mexicanas. “Rabo de mestiza” no es la cola extraña que le ha salido a una muchacha, sino el guisado de huevos con rajas de chile poblano en salsa, de la misma forma que los “huevos tirados” no son los que el cocinero dejó caer al suelo, sino los que ha mezclado con frijoles negros. Cuando pidamos “indios vestidos”, en vez de traernos a la mesa aborígenes con camisa y corbata, nos servirán nopales doblados sobre queso manchego y sometidos a un agradable capeado. Así como se reconoce el ingenio nacional que nombra al embarrado, parece difícil afirmar dónde, cuándo y por qué surgió ese apelativo.

La recuperación del embarrado es triunfo de antropología alimentaria y aportación que reafirma el prestigio culinario de México. Su difusión debe demostrar una vez más que la gastronomía no es propiedad de nadie, sino patrimonio de la humanidad.