



BARROCO, FIESTA, DULCE

Augusto Merino Medina / Chile

El autor desea dejar constancia de su gratitud por la información y ayuda que, en la preparación de esta ponencia, puso a su disposición la Chef pastelera e investigadora chilena Rosario Valdés Chadwick.

Las ideas que presentamos en esta ponencia son menos, quizá, que una hipótesis: son el resultado de una intuición que queda entregada a la crítica, aun la más acerba, y no derramaré una sola gota de sangre por defenderla. Si el tema le interesa a alguien más, quizá por una vez finalmente de la discusión salga la luz.

UN PAR DE PRECISIONES SOBRE EL BARROCO

a) El barroco es, en su entraña más profunda, un intento de expresar mediante las artes, de un modo sensible y concreto, una reacción teológica —abstracta, por lo tanto— frente a las posturas de raigambre luterana dentro de la llamada “reforma” del s. XVI, las cuales apuntan en dirección a una invisibilización e interiorización de la experiencia religiosa, la cual tiende a separarse —no ya meramente a diferenciarse, como en el catolicismo— de la experiencia social de la polis.

En reacción a ese giro interiorizante e individualizante de la teología “reformada” el barroco representa un intento de hacer nuevamente visible y palpable la realidad humana, no sólo en sus aspectos religiosos sino, más ampliamente, en toda su dimensión social. Trento traspone a clave teológica lo que quizá estaba destinado a ser un mero

nuevo estilo estético, y encarga a este nuevo estilo expresar —de un modo no nuevo, por cierto, pero sí renovado— una concepción de toda la realidad social que se dirige al hombre entero, con sus cinco sentidos.

b) Puesto que de lo que se trata es de dar presencia sensible a una vivencia finalmente religiosa, el barroco tan pronto celebra la vida como recuerda la muerte. Apogeo y perigeo, luz y sombra, vida y muerte se suceden en el espectáculo: se construyen bellezas efímeras que son luego destruídas y consumidas; todo aparece y desaparece como en un sueño. La idea de que “la vida es sueño” queda plasmada en ese drama de Calderón de la Barca que es la quinta esencia del barroco en su versión hispánica. ¿Hay algo más ejemplificador del barroco que esas entradas de los grandes en las ciudades, en que todo es magnífico y efímero, como escribe Octavio Paz respecto de Nueva España¹? “Los más grandes artistas de la época consagraron sin pestañear su tiempo y su talento a construir monumentos efímeros: Velásquez y Calderón, Iñigo Jones y Ben Johnson, Rubens, Bernini, Le Brun, Racine, Molière, todos ellos crearon formas triunfantes y destinadas a ser inmoladas en el momento mismo de su triunfo. Apoteosis y sacrificio de la forma²”.

LA IDEA DE LA FIESTA

No hay fiesta sino sobre la base de la afirmación —todo lo implícita que se quiera, pero no por ello menos fundamental— de que la realidad tiene sentido y es buena. La

fiesta es la manera de decir que la realidad es un “sí”. Cuando, por el contrario, se afirma que la realidad no tiene sentido o es absurda o mala, cuando toda ella es un “no”, lo que viene como consecuencia, en vez de la fiesta, es la náusea, como lo ha dicho magníficamente Sartre³. Josef Pieper sostiene que el “fundamento en última instancia de toda fiesta, concisamente expresado, es el siguiente: todo lo que existe es bueno, y es bueno que exista⁴”. Y agrega: “la fiesta es fiesta si el hombre reafirma la bondad del ser mediante la respuesta de la alegría⁵”.

En Pieper apoyamos, por otra parte, lo que sostenemos respecto del entroncamiento religioso del barroco. Dice Pieper que “La fiesta litúrgica es la forma más festiva de la fiesta (...) La fiesta sin dioses es un absurdo (...) Incluso en Roger Caillois, uno de los escasos autores contemporáneos que ha intentado, desde la Filosofía de la cultura, una “teoría de la fiesta”, puede leerse que la fiesta es “el período de la primacía de lo sagrado⁶”.

Ahora bien, mediante la fiesta sagrada el hombre aspira a “religarse” o unirse con la divinidad. Pero, por otra parte, la festividad religiosa une a los miembros de la sociedad entre sí⁷. Esa unión tiene su nudo en lo numinoso, en aquello que es inefable, y ha sido siempre expresada, de modo sustitutivo pero insuperablemente elocuente, por el acto de comer todos de una sola y misma cosa sagrada. La comida festiva tiene por ello en la especie humana un sentido infinitamente más rico que la mera absorción de nutrientes: ella sirve para expresar de modo concreto la unión de los individuos con la realidad (numinosa) y con la sociedad.

Por esto es que, aunque puede haber comida sin fiesta, no puede haber fiesta sin comida.

Por otra parte, no hay fiesta más festiva que la fiesta barroca ni más espléndida. Pero quizá no la hay tampoco más efímera, más frágil en sus construcciones y artefactos. “Ars moriendi” llama Paz, desde su perspectiva no cristiana, a la fiesta barroca; y hay algo ahí que rescatar⁸.

EL SABOR DE LA FIESTA

Los grandes estudios antropológicos que se han hecho sobre la comida no se han detenido lo suficiente en el tema de los sabores.

Los conocidos trabajos de Lévi-Strauss y de sus discípulos, llevados quizá por la dicotomía “cultura/naturaleza”, tan cara a la modernidad, se centran mucho más detenidamente en la clasificación de los modos de preparar y consumir los alimentos que en los sabores de lo que se come. Así, por ejemplo, se nos dice que lo cocido en agua es propio de la rutina cotidiana familiar, en tanto que lo

asado al fuego vivo es lo propio de la fiesta. No es nuestro propósito entrar aquí a evaluar estas formas de “lectura” de la comida; hay quienes, por ejemplo, dirían, desde una perspectiva materialista, que el uso de lo asado tiene más que ver con la disponibilidad de combustibles que con ningún otro factor, sea simbólico o no; y así se explicaría que en la cultura china no sea el asado el punto más distintivo de la cocina festiva: en China el combustible es escaso⁹.

Desde el punto de vista de la psicología racional nos encontramos, en cambio, con que Aristóteles, en “De Anima”, plantea la cuestión en términos que no parecen haber sido superados en su sencillez (lo que nos confirma que, desde los griegos, no hemos aprendido casi nada, salvo aquello que había sido olvidado...). Dice Aristóteles: “Los tipos de sabores, igual que en el caso de los colores, en su forma más simple, son los contrarios, a saber, lo dulce y lo amargo; los que siguen a éstos son, respectivamente, lo aceitoso y lo salino; entre esos vienen, en fin, lo picante, lo áspero, lo acre y lo ácido¹⁰”.

Lo dicho por Aristóteles es breve pero sustancioso y extremadamente sugerente y nos ha servido para el somerísimo análisis que aquí intentamos. Este debe partir por considerar que el sentido del gusto tiene, igual que el olfato, una importante función de alerta en la conservación de la vida, a cuyo servicio está el instinto más poderoso que tenemos, el de supervivencia. Y así se entiende la espontánea repugnancia que despierta en los seres humanos lo amargo y lo fétido: ambas sensaciones son, antes de cualquier elaboración cultural, advertencias de nocividad para la salud hasta un punto que la vista misma no es capaz de alcanzar: hay cosas hermosas de ver, pero fétidas de oler o amargas de comer y es en virtud de tales sensaciones que son rechazadas.

Por cierto, intervienen aquí, a continuación, factores culturales. Por ejemplo, hay cosas horribles de ver pero deliciosas de comer, como el huitlacoche mexicano. Otras pueden ser fétidas pero deliciosas en el paladar, como ciertos quesos. Se puede decir, en todo caso, que es el amargo el sabor que tiene un contenido significativo negativo más claro como indicio de peligro para la vida. Y por eso es que el amargo es el sabor menos apreciado. La rica carga simbólica de lo amargo se traduce en el lenguaje cotidiano que habla de la amargura de la muerte, de que hay “tragos amargos” o “caracteres amargos” como el del envidioso o del depresivo, que merecen, normalmente, un juicio negativo.

El sabor contrario al amargo, como dice Aristóteles, es el dulce. Y con este sabor se vincula, en consecuencia, todo lo que lleva una carga positiva u optimista. Por de pronto, es el sabor que primero reconoce el lactante, por

ser el propio de la leche materna. Si se recurre de nuevo a las expresiones del lenguaje, se advertirá que todo lo relativo a la conservación de la vida es dulce: “el amor es dulce” (los ingleses llaman “sweetheart” a quienes aman más tiernamente), existe el “dolce far niente” propio de la “dolce vita”, etc.

Esta relación de lo dulce con la vida y lo positivo lo conecta directamente con lo espiritual, lo elevado y lo trascendente y, por ahí, con lo festivo. Porque, en efecto, con lo fino y sutil uno no asocia, de ordinario, sabores como lo salado o lo amargo. No es fino regalar a la novia chorizo, sino chocolates. El sabor salado no es, definitivamente, el sabor de lo sublime. De mil ejemplos, tomemos uno precisamente del barroco: el alumno que iba a rendir exámenes para algún grado académico universitario, debía, según el uso hispanoamericano de la época, enviar a cada examinador determinado número de fuentes de dulces y de helados, según el grado a que se postulaba. Se comprende fácilmente que hubiera estado muy fuera de lugar prescribir que se le enviara piernas asadas de cordero adobadas con ajo, por delicioso que resulte este manjar.

Es probable que todo esto sea una particularidad de algunas culturas. La costumbre del postre dulce, por ejemplo, parece ser propia de las culturas europea y árabe¹¹. No parece ocurrir lo mismo con la cultura de la China, la cual suele no concluir la comida con un plato dulce. Con todo, algunos autores sugieren que cada sabor tiene, en la raza humana, su apetito específico, y que aun cuando el apetito de lo salado, por ejemplo, haya sido cumplidamente satisfecho, siempre queda “un hueco para el postre¹²”.

Por otra parte, hay que admitir que dejar los dulces para el final de la comida podría ser sólo cuestión de costumbres más o menos recientes. Leyendo algunos recetarios americanos del barroco uno se entera de que los “antes” o “entradas” solían ser también dulces¹³, según la moda italiana. Y revisando los recetarios del Medioevo, época en que el azúcar de caña era de un costo inmenso, se verá que una gran cantidad de platos salados eran espolvoreados, al ser puestos en “escudillas”, con azúcar y canela¹⁴. Aquí lo dulce tenía, claro, el cometido de simbolizar no lo espiritual o lo sublime, sino la riqueza del anfitrión, algo bastante más prosaico.

Sea ello como fuere, el caso es que en nuestra propia cultura es el sabor dulce el que lleva la carga simbólica positiva, espiritual y festiva. Recordemos ese famoso banquete ofrecido por Luis XIV en Versalles en la noche del 18 de Julio de 1668, en que se comenzó con la presentación de un menú dulce: con mazapán se construyeron “piezas montadas” que representaban las victorias bélicas del Rey, para que fueran comidas por los maravillados comensales¹⁵.

Y ocurre, al cabo, que hay también un fundamento técnico importante para cualquier interpretación: el azúcar es óptima, como materia prima comestible, para la realización de arquitecturas tan festivas (afirmación y vida) como efímeras y consumibles (negación y muerte). Es material dúctil y capaz de dar vida a todo tipo de representaciones: árboles, palacios, fuentes, pájaros, animales, seres humanos. Y recordemos que, según escribe Jean François Revel, el uso del azúcar fue el gran aporte a la Europa moderna de la Italia que él llama “renacentista” pero que, al cabo, es la de todo el siglo XVI, o sea, primero manierista y luego derechamente barroca. Advuértase: Italia, cuna del barroco, que tiene a Trento como motor, y cuna asimismo de la confitería en Europa, de las piezas montadas en dulce que se destruyen y consumen en la fiesta¹⁶. Hubo piezas montadas en el Medioevo; pero eran hechas con masa de harina y nada fáciles de comer, si es que, al cabo, eran realmente comestibles¹⁷.

La arquitectura de azúcar, que uno puede destruir y comer fácilmente, se presta también para ese guiño de transgresión que se da hasta en las fiestas más solemnes: “Me estoy comiendo a San José”; “a la Virreina le llevo comidos una pierna y un brazo, y ahora le voy a comer... tal o cual parte...”.

EL DULCE BARROCO AMERICANO

Hay muchos puntos de vista desde los cuales se podría abordar la predilección, en la América barroca, por el dulzor festivo. Podría, por ejemplo, analizársela con una mirada “materialista”, y explicar la abundancia de platos y bebidas dulces por la evidente expansión del cultivo de la caña de azúcar y la masificación de la producción azucarera, incrementada aun más desde que se descubrió extraer azúcar de la remolacha.

También podría realizarse un bonito estudio del consumo de azúcar festiva vinculándolo con la importancia que las mujeres, sobre todo las monjas, adquieren en el barroco, tanto en Europa como en América. Es casi como que se hubiera producido un renacimiento de aquella admiración por el sexo femenino que en la Edad Media dio origen al amor cortés de los trovadores y otros fenómenos análogos, ligados también a la devoción por la Virgen María: es innegable que fueron los conventos femeninos el verdadero motor del increíble desarrollo de la dulcería que tuvo lugar en el mundo católico. Octavio Paz trae a la memoria ese fenómeno insondable de los “devotos de monjas” que rondaban los conventos femeninos y hacían la corte a las religiosas, las cuales no desalentaban en absoluto esta forma de vida galante,

alimentando a sus favoritos con dulces mientras ellas tocaban música y cantaban¹⁸. Hay, según parece, suficiente material como para sugerir que el barroco es una etapa femenina de la cultura, aunque no siempre hay acuerdo sobre el por qué¹⁹.

Sin embargo, nos ha parecido preferible, en el caso de los sabores, la exploración del simbolismo de lo festivo de que está cargado el dulce por lo poco que se ha meditado en este tema. El país que nos pareció más rico en material es México, que fue el primero y más brillante de los virreinos creados en el Nuevo Mundo²⁰, seguido por el virreinato del Perú²¹.

Respecto de México, desde al menos mediados del siglo XVI los ricos y los pobres participan de las fiestas religiosas y de algunas fiestas civiles de manera conjunta. En ellas, el dulce comienza a ganar un lugar que, lenta pero firmemente, se asocia al festejo. Como sostiene Zolla, “La vinculación del dulce y la fiesta, si bien ya estaba presente en el mundo nahua, se afianza en la Nueva España hasta límites inimaginables: el dulce aparece en los fandangos, en los coloquios, en el teatro, en los toros, en las posadas, en la celebración de muertos, en las jamaicas, en las recepciones a los virreyes recién llegados de la península ibérica, en el Paseo del Pendón, en Corpus Christi, en los cumpleaños de los nobles y de los ricos novohispanos, y en las ferias y las iglesias y las plazas. México festeja (...) a “San Antonio Abad, San Sebastián, Nuestra Señora de la Candelaria, San Juan de Dios, la Natividad de San Juan Bautista en su barrio, Nuestra Señora del Carmen, Santiago y Santa Ana, Nuestra Señora de los Angeles, San Hipólito, la Asunción de Nuestra Señora, San Lucas, la conmemoración de los difuntos en el Hospital Real, la Purísima Concepción, en el Salto del Agua, Nuestra Señora de Guadalupe, en la Villa de su santuario, y la de los Santos Inocentes, en San Hipólito²²”.

Y agrega este autor: “Es fundamentalmente en los siglos XVII, XVIII y XIX cuando va a definirse uno de los rasgos del dulce mexicano que nosotros consideramos característico: el del consumo conmemorativo, ya religioso, ya profano, público o privado. Fue entonces cuando se inició el proceso de consolidación, que dura hasta nuestros días, del dulce festivo, y la costumbre de comer el pan de muertos y las calaveras de azúcar en los primeros días de noviembre, la capirotada durante la Cuaresma, los turrónes y mazapanes en la Navidad, la rosca de Reyes el 6 de enero, los panqués y las gelatinas en la Primera Comunión, las grageas y chochitos verde-blanco-colorado en las Fiestas Patrias de septiembre²³”.

Si echamos un vistazo al Perú, veremos que en las grandes ocasiones que, en Lima, por ejemplo, incluían la recepción del Sello Real, el onomástico del Rey, el naci-

miento de los infantes, etc., se servía, de día, las “colaciones” y, de noche, los “refrescos”. Ambas cosas se componían fundamentalmente de viandas dulces, como alcorzas de acitrón, almendras, confites, mazapanes, chocolate con suplicaciones (que eran una especie de barquillos), naranjas, limas y toronjas hechas en almíbar o caladas, pétalos de rosas cuajados en almíbar, bizcochos, confituras, y, por cierto, sorbetes, licores helados, alojas, ratafías, mistelas.

Cuando en 1788 se creó la Audiencia del Cusco, se celebraron varios días de festividades, entre los cuales hubo tres de corridas de toros en la Plaza del Regocijo, ricamente adornada, y se terminaba, según escribe Rosario Olivas, “en clamores de regocijo, en vítores que se repetían, banderas que se tremolaban, en expansiones de ricos lienzos que las señoras desde sus puestos sacudían, en golosinas, dulces, y confituras que se arrojaban a la plebe²⁴”.

Con ocasión de la recepción en Lima del Virrey don Agustín de Jáuregui y Figueroa en 1780, las colaciones incluyeron 23 fuentes de dulces, 31 frascos de helados y agua refrescada con nieve. “En algunas oportunidades el número de fuentes que se sacaban a la plaza era mucho más alto y se acostumbraba “arrojar” parte de ellas al pueblo: *Entraron por la plaza ochenta tablas de colación, que repartieron a todos los tribunales. Y toda la colación echaron por las ventanas a la gente de los tablones²⁵*”.

Citando a Juan Bromley, Rosario Olivas nos dice: “Las colaciones que se servían era aparte que abundantes, de gran profusidad (sic) y variedad. Entre los helados y refrescos se contaban barquillos (suplicaciones), helados de limón, chocolate y leche, sorbete, aguas de naranja, fresa, canela, de anís, de hinojo, romero, aguas con vinos y mistelas, y horchatas de almendra. Las frutas confitadas se hacían con guindas, almendras, albaricoques, naranjas, limones, toronjas y duraznos, éstos en forma de cecina (secados al sol) y de oreja. Los confites y caramelos eran también de gran variedad. Los bizcochos consistían en tortas de manjar blanco, de membrillo, de melocotón, en bañados y rosquillas, mazapanes, alcorzas, mostachones, suplicaciones, obleas y hojaldres de crema. A todo esto se agregaba las jaleas de limón, ciruela y cidra, las conservas y compotas, los pasteles y los dulces que acostumbraban a preparar las monjas de los monasterios y entre los que sobresalían las preferidas nueces de nogal almibaradas. La bebida denominada de aloja, de tanto consumo, por ser fuerte y ardorosa por su composición, se la refrescaba con nieve²⁶”.

En el caso de Chile hay una información que interesa como punto de partida, relativa al consumo de azúcar en los comienzos del período republicano, que es cuando en Chile se empieza a tener datos capaces de alimentar un

cuadro estadístico. La importación de azúcar en 1846 fue bajísima en Chile: en total, 5.000 toneladas para una población de más o menos 1.500.000 de personas. De lo que se puede colegir que, durante el siglo anterior era, o bien igualmente baja, o más baja todavía. Esto significa que el azúcar se consumía en grandes cantidades durante las fiestas no por su abundancia ni por su bajo costo, sino por su simbolismo.

Porque, en efecto, en Chile durante el barroco se siguió, no obstante su pobreza comparativa, los mismos patrones de consumo dispendioso de azúcar festivo que en los países vecinos. Los historiadores chilenos dan cuenta de la misma mentalidad y las mismas prácticas. Eugenio Pereira Salas registra que también en Chile se usaba, en la mesa de los banquetes, la alcorza hecha con pasta de almidón y azúcar para “doblar” de este modo todos los objetos, frutas y alimentos que había sobre manteles. Recogiendo este autor el testimonio de un cronista nos dice: “Siembran las mesas de algunas de estas frutas contrahechas y las alhajas de aguamaniles, jarros, tazas, alcarrazas, saleros, platos, cuchillos, cucharas, tenedores, todo hecho de alcorza salpicado de oro y plata; la primera acción que hacen los invitados en sentándose a la mesa es despejarlas de estas alhajas, presentándolas a los convidados a quien gustan, porque las que sirven en el banquete son todas de plata. Cuesta todo esto muchísimo porque la azúcar viene del Perú y la manufactura de todas estas curiosidades es muy cara, los convidados muchos²⁷”. Y continúa: “Era tal la perfección con que las monjas imitaban los objetos que, según refiere Diego de Rosales, el gobernador Martín de Mujica “al desdoblar la servilleta, sentándose a comer en el primer recibimiento que le hizo la ciudad de Santiago y hallarla de alcorza tan al vivo que sus dobleces y disposición le engañaron, pareciéndole que era servilleta de alomanisca, sucediéndole lo mismo con el cuchillo, con el pan y las aves que se le sirvieron y asimismo con las frutas y las limas, que queriendo exprimir una que estaba cortada en un plato que se le puso sobre un ave, se halló engañado, por ser lima de alcorza²⁸”. La costumbre alcanzó tales cotas que el severo Cabildo de Santiago prohibió el 31 de octubre de 1630 “en bodas y bautismos las vajillas de alcorza, los aparadores de dulces y zahumerios y los canastillos que se ponen sobre las mesas²⁹”. Nótese que la prohibición se refiere sólo a las fiestas privadas.

La mentalidad barroca se prolonga en América, como se sabe, hasta el día de hoy en innumerables aspectos de nuestra vida colectiva. Por eso no ha de extrañar que a comienzos del s. XIX la recepción que en 1817 O’Higgins hizo al Ejército Libertador comandado por San Martín incluyera “refrescos” en que se consumieron muchísimos

botes de ponche de ron, de helados de anís, de canela, de bocado de Príncipe, de aurora y de leche; azafates con barquillos, bizcochuelos, dulces secos, chocolate con canela, tostadas de huevo por libras y otras cosas de este estilo.

Un último dato, que no tiene que ver con la dulcería sino con el derroche simbólico propio de la fiesta, especialmente la barroca. A la entrada a Santiago de San Martín, don Felipe Santiago del Solar le ofreció un banquete en el curso del cual el general victorioso, antes de arrojar su copa al suelo después del primer brindis, se dirigió al anfitrión diciéndole: “¿Está permitido, Solar?”, a lo que éste contestó que todo lo que había sobre la mesa estaba puesto para romperse, luego de lo cual “ya no se propuso un solo brindis sin que dejase de arrojarse al suelo la copa para que nadie pudiera profanarla después con otro que expresase contrario sentimiento. El suelo, pues, quedó como un campo de batalla lleno de despedazadas copas, vasos y botellas³⁰”.

En fin, para concluir, un par de breves reflexiones. Los ejemplos que hemos citado indican que, si bien había viandas saladas en las fiestas, el lugar de honor lo ocupaba la dulcería. Es mediante ella que se comunicaba la idea de superabundancia, de un comer no por necesidad sino por afán de mostrar de algún modo la comunión festiva con lo más alto, espiritual y sublime (el Rey, la Patria, lo sagrado, Dios): el consumo festivo de dulce es, en efecto, en gran medida un comer superfluo en estas ocasiones en que el apetito ya ha sido satisfecho; se trata de un comer que no obedece a necesidad sino al deseo de expresar algo que no puede decirse de otro modo. Por lo demás, el consumo del dulce habla de finura y delicadeza: por ejemplo, las cosas dulces, al menos las que se sirven en la fiesta barroca, no necesitan ser masticadas con ahinco o por mucho rato, como se hace con un bocado de carne: la misma deglución aquí se vuelve menos aparente, se espiritualiza el acto de ingerir; todo parece transcurrir en un mundo sublimado y glorioso.

Adviértase, pues, que en el barroco el mundo cortesano, el de la política, es un mundo gozoso, alejado de lo prosaico, del esfuerzo evidente pero, al mismo tiempo, en contacto con la vida colectiva, como lo muestra ese alarde de derroche y magnificencia de las bandejas de colaciones volcadas sobre el pueblo, el cual “lee” o “descifra” acertadamente el acto: durante el barroco hay una comunidad cultural que une a los diferentes estamentos de la sociedad, y hay quienes llevan a cabo los actos festivos brillantes que el pueblo desea ver³¹. Puede que, en el caso del dulce, el gusto haya partido por las capas superiores de la población, como sugiere Zolla. Pero ello no quita que todos los estamentos de la jerarquía social participen de igual visión

de las cosas. Las sugerencias que en estos aspectos hace José Antonio Maravall de un designio distractivo o manipulador del pueblo por parte de las élites políticas, a fin de mantenerlo anestesiado frente la dureza de la realidad que enfrenta, nos parece fruto de una sociología tan suspicaz que se hace ella misma sospechosa de ideologización³².

Iniciada ya la vida independiente con su carga de influencias ilustradas y su severidad republicana, desaparecen lentamente estas manifestaciones festivas centradas en lo dulce, y empiezan a ganar terreno los platos o bocaditos salados en las fiestas públicas. Hoy sería inconcebible una fiesta en la casa de gobierno de cualquiera de nuestros países que consistiera, como en el caso de las colaciones y refrescos, sólo de una enorme variedad de platos y bebidas dulces: nuestro ceremonial político ha perdido el sentido de la gloria, de la excelsitud, de lo sublime. La dulzura e hilaridad de la fiesta han dado paso a la seriedad de la crematística.

APÉNDICE

¿Cómo, luego de tanto hablar de dulce y de mencionar tantas maravillas de la confitería barroca, va a ir esta ponencia sin al menos una receta de muestra? Hemos elegido aquí la “torta de Combarbalá” que, en Chile, goza de un halo mítico: se la conocía de nombre por la mención que de ella hace don Eugenio Pereira Salas en el libro citado en el cuerpo de la ponencia; pero nadie había encontrado la receta con cantidades y forma de preparación. Combarbalá es una pequeña ciudad situada a unos 300 kilómetros al norte de Santiago, en las estribaciones de Los Andes.

Afortunadamente, la eximia Chef pastelera e investigadora de la cocina, Rosario Valdés Chadwick, ha incluido, en la segunda edición del libro de Pereira Salas que ella ha preparado y de reciente aparición, la receta de dicha torta, que descubrió en “El Consejero Doméstico”, de Marcos Mena, edición de Santiago, Imprenta El Correo de R. Varela, año de 1880. No es claro de qué época data esta torta; pero la mención que se hace de que “los antiguos” la apreciaban hace presumir que debe ser de fines del s. XVIII o comienzos del s. XIX. Citamos aquí los párrafos más importantes del texto de Mena, con la ortografía de la época. Incluimos además la versión, en lenguaje y cantidades contemporáneas –practicables...–, que de la receta da Rosario Valdés. En la receta antigua el manjar blanco se hacía con una mezcla de leches de cabra y de vaca, lo que le daba un especial sabor. Se trata, en fin, de lo que se conoce en Chile como típico “dulce

chileno”: una preparación hecha con manjar blanco, hojarasca de harina –comúnmente de masa quebradiza (que no es la “pâte brisée” de los franceses), aunque a veces se usa hojaldre (también llamada “masa de hoja” y que equivale a la “pâte feuilletée” francesa)– y cubierta de merengue duro o “betún”, que en este caso se reemplaza por un tipo de “glacé”. De estos dulces hay muchos actualmente y, en tamaño individual, gozan en Chile de gran popularidad.

“La célebre torta de Combarbalá”

(Nota: Estampamos aquí la receta de la célebre torta –como lo hemos hecho con otras varias– no porque dejemos de conocer que ésta, como las otras, es dañosa i nociva, sino por ser una cosa curiosa e histórica; (...) bueno solo para tomarlo mui a lo lejos i de tarde en tarde i no acostumbrar a los niños a esta clase de dulce tan reconcentrado, corrompiendo su gusto desde la infancia. Si en lugar de azúcar se hace con miel de abeja el manjar blanco, resultará menos nocivo i de un sabor no menos grato.)

Los antiguos recuerdan la fama de esta torta, cuyo sabor característico i especial la hizo tan famosa, que sin disputa es el mejor dulce que se ha hecho en Sud-América.

Sin embargo, higiénicamente hablando, el mejor de los dulces no es comparable a la más inferior de nuestras frutas, por cuya producción natural i sana, nada tenemos que envidiar a ninguna nación del universo. Pero vamos a la torta.

A fuerza de trabajo, i después de mil empeños, hemos podido conseguir la verdadera receta de la histórica torta. Vamos a darla en la misma forma que nos la han enviado de Combarbalá.

“Torta de media arroba de azúcar”

1. Se hacen 8 libras de manjar blanco i el resto del azúcar se deja para el óleo o betún, hasta concluir las 12 libras, que forman la media arroba.
2. Se necesitan 100 huevos, de los cuales se usan solamente 12 claras – a las demás claras se les dá otro destino. En seguida se baten las 100 yemas con las 12 claras hasta que el huevo esté blanco i se le pone harina hasta dejar una masa blanda, que si le falta se le sigue poniendo durante la sobadura que se continúa hasta que la masa quede suave i bien sobada.
3. Mientras que se soba se le va agregando hasta una onza de grasa fina bien cocida no quemada.
4. En seguida se hacen las hojaldras de 42 centímetros de

- diámetro i del grueso de un peso fuerte – para que engruese más después de cocida. Se pican bien con un tenedor para que no se ampollen en el horno. El horno ha de estar un poquito menos caliente que para pan; i se aplastan con la pala para que no se encojan después de cocidas: limpiándolas en seguida mui bien, arropándolas i poniéndolas *aparte*.
5. En seguida se llenan de manjar blanco i se ponen unas sobre otras, redondeando i emparejando la torta; i se deja secar un día.
 6. Al otro día se le pone a la orilla una capa de manjar blanco para que quede bien lisita.
 7. De el azúcar que sobra – después de hacer las 8 onzas de manjar blanco, – se hace un almíbar bien en punto; i se saca de a pocos en una taza i se bate bien, hasta que se pone bien alba i con una pluma se olea; que quede una capa gruesita, de harta escarcha.
 8. Cuando se seca por un lado, se hace la misma operación por el otro. Esta es la instrucción de la mentada torta, etc.”.
4. A medida que salen los círculos de hojarasca del horno se va formando la torta cubriendo cada uno con el manjar blanco reservado y superponiéndolos. El último círculo no se cubre con manjar. Se deja reposar la torta de un día para otro, colocándole un peso encima si fuera necesario.
 5. Al otro día, se cubre la superficie y lados de la torta con el almíbar siguiente para que quede pareja y lisa por todas partes.
 6. Preparar el almíbar. En una olla colocar el azúcar y mojar con agua fría; cocinar hasta que el almíbar esté en punto “de pelo”. Sacar un poco a una taza y batir bien con una cuchara hasta que se ponga blanco. Antes que se enfríe cubrir con una brocha la superficie de la torta con este almíbar y luego los lados, de modo que quede cubierta por una capa gruescita. Repetir la operación hasta que toda la torta esté cubierta. Una vez fría y seca la primera capa, colocar una segunda capa a la superficie y a los lados.

Torta de Combarbalá en la versión de Rosario Valdés Chadwick

Ingredientes:

Para 1 kilo de manjar blanco:
2 litros de leche
500 g. de azúcar

Para las hojarascas:

Harina, la necesaria para una masa blanda
25 yemas de huevo
3 claras de huevo
10 g. de manteca fina, derretida y tibia

Para el almíbar de la cubierta:

1 kilo de azúcar

Preparación:

1. En una olla grande preparar un almíbar espeso con la leche y azúcar (manjar blanco). Reservar.
2. Preparar las hojarascas. Sobre una superficie lisa hacer una corona con harina y verter al centro las yemas y claras. Mezclar bien los huevos e ir integrando la harina a medida que se le va agregando la manteca tibia. Formar una masa blanda y luego trabajarla hasta que esté suave (la cantidad de harina será la necesaria para obtener este resultado, sin que sea posible indicar una cantidad exacta).
3. Dividir la masa en 7 porciones y luego uslerear cada una muy delgada formando un círculo de 42 cm. de diámetro. Pinchar los círculos con un tenedor y cocinar en un horno a 180° C hasta que estén ligeramente dorados.

NOTAS

- 1 PAZ, OCTAVIO, *Sor Juana Inés de la Cruz, o las trampas de la fe*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1990, pp. 201-203.
- 2 *Ib.*, p. 202.
- 3 SARTRE, JEAN-PAUL, *La náusea*, 1938.
- 4 PIEPER, JOSEF, *Una teoría de la fiesta*, Madrid, Rialp, 1974, p. 36.
- 5 *Ib.*, pp. 38 y 39.
- 6 *Ib.*, pp. 41 y ss. La cita de Caillois está tomada del libro de éste *L'homme et le sacré*, p. 130.
- 7 Tal es, al cabo, el sentido de la religión en Emile Durkheim, el gran padre de la sociología positivista francesa, de filiación sólidamente agnóstica. Véase su obra *Las formas elementales de la vida religiosa*, Madrid, Akal, 1982 (1912).
- 8 PAZ, OCTAVIO, *op.cit.*, p. 202.
- 9 Entre quienes proponen explicaciones materialistas de la cocina, véase a Harris, Marvin, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi, 1992 (1985).
- 10 ARISTÓTELES, *De Anima*, 422b. Cf. Aristóteles, *Tratados ético-morales*. Madrid, Aguilar, 1982, p. 173.
- 11 BOLENS, LUCIE, *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Madrid, Ediciones EDAF, 1992.
- 12 CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS Y GRACIA ARNÁIZ, MABEL, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel, 2005, p. 25.
- 13 ROSSELLS, BEATRIZ, *La gastronomía en Potosí y Charcas. Siglos XVIII y XIX. 800 Recetas de la cocina criolla*, La Paz, Embajada de España, Fundación "Mario Mercado Vaca Guzmán", Centro de Estudios Sociales, 1995.
- 14 Véase, por ejemplo, el libro de Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, Madrid, Los Clásicos Olvidados (Nueva Biblioteca de Autores Españoles), 1929.
- 15 APOSTOLIDÈS, JEAN-MARIE, *Le roi-machine. Spectacle et politique au temps de Louis XIV*, Paris, Les Editions de Minuit, 1981.
- 16 REVEL, JEAN-FRANÇOIS, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980, p. 146.
- 17 Lucie Bolens escribe sobre el antecedente que en estas materias representa la Andalucía árabe; pero se trata de otro momento cultural y en el contexto de otra religión. Ver su libro, citado en la nota 10 precedente.
- 18 PAZ, OCTAVIO, *op. cit.*, pp. 171-172.
- 19 ZOLLA, CARLOS, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.
- 20 Ver sobre este tema, Novo, Salvador et al., "El dulce en México", *Artes de México*, Año XVI N° 121 (1969); Carlos Zolla, *op.cit.*; Lavín, Mónica y Benítez Muro, Ana, *Dulces hábitos. Golosinas del convento*, México, Clío, 2000; Gortari Krauss, Yuri de y Escamilla Solís, Edmundo, *Guisos y golosos del Barroco*, México, Clío, 2000; López, Rosalva Loreto y Benítez Muro, Ana, *Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos*, México, Clío, 2000; Benítez, Ana M. de, *Del cacao al chocolate*, México, Clío, 1998; Lavín, Mónica y Benítez Muro, Ana, *Sor Juana en la cocina*, México, Clío, 2000.
- 21 Ver especialmente Olivas Weston, Rosario, *La cocina en el virreinato del Perú*, Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad San Martín de Porres, 1998; Olivas Weston, Rosario, *La cocina cotidiana y festiva de los limeños en el siglo XIX*, Lima, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad de San Martín de Porres, 1999; Olivas Weston, Marcela y Roncal Briones, Nancy, *Dulces y licores de Cajamarca*, Lima, Antares Artes y Letras, 2004; Olivas Weston, Rosario, *Tratado de dulces y licores de Moquehua*, Lima, Concytec Banco de la Nación, 1990.
- 22 Cf. Zolla, *op.cit.*
- 23 *Op. cit.*
- 24 OLIVAS WESTON, ROSARIO, *La cocina en el virreinato del Perú*, p. 223.
- 25 *Ib.*, p. 228.
- 26 *Ib.*, p. 230.
- 27 PEREIRA SALAS, EUGENIO, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1977, p. 61.
- 28 *Ib.* p. 62.
- 29 *Ib.*
- 30 PÉREZ ROSALES, VICENTE, *Recuerdos del pasado (1814-1860)*, Santiago, Imprenta Barcelona, 1910, p. 43.
- 31 La bibliografía es abundantísima sobre el tema de lo que el pueblo aspira a ver de brillante en las élites. Señalaremos sólo uno de los clásicos: Michels, Robert, *Political parties. A sociological study of the oligarchical tendencies of modern democracies*, New York, Dover Publications Inc., 1959 (1915).
- 32 Ver, en relación con esto, lo expuesto por nosotros en la ponencia presentada al Tercer Encuentro Internacional del Barroco: Merino, Augusto, "La gloria y la prosa: razón y política en el Barroco", *Manierismo y transición al barroco. Memoria del III Encuentro Internacional sobre Barroco*, La Paz, Unión Latina, 2005.