

Sergio Ramírez: de Rubén Darío y otros comensales

El escritor nicaragüense exploró la faceta gastronómica del gran poeta de su país en un libro que presentó en Colombia.

LILIANA MARTÍNEZ POLO - EL TIEMPO -

 @Lilangmartin

Sergio Ramírez, premio Cervantes 2017, dice que tiene muy presente el ajiaco colombiano porque en su país también hay un plato con ese nombre: el ayaco, ahaco o ajiaco nicaragüense.

“Aquí le decimos ayaco -le explicó a EL TIEMPO, vía telefónica-. Es distinto al colombiano. Tiene una hoja que se llama quelite y se pica finamente, es su elemento principal. Además de maíz, piña, plátano maduro y costillas de cerdo. Es y no es una sopa. En este y el colombiano hay elementos que hacen pensar en una mezcla de culturas; está el elemento africano, que hace barroca la cocina caribe, con lo indígena y lo español”.

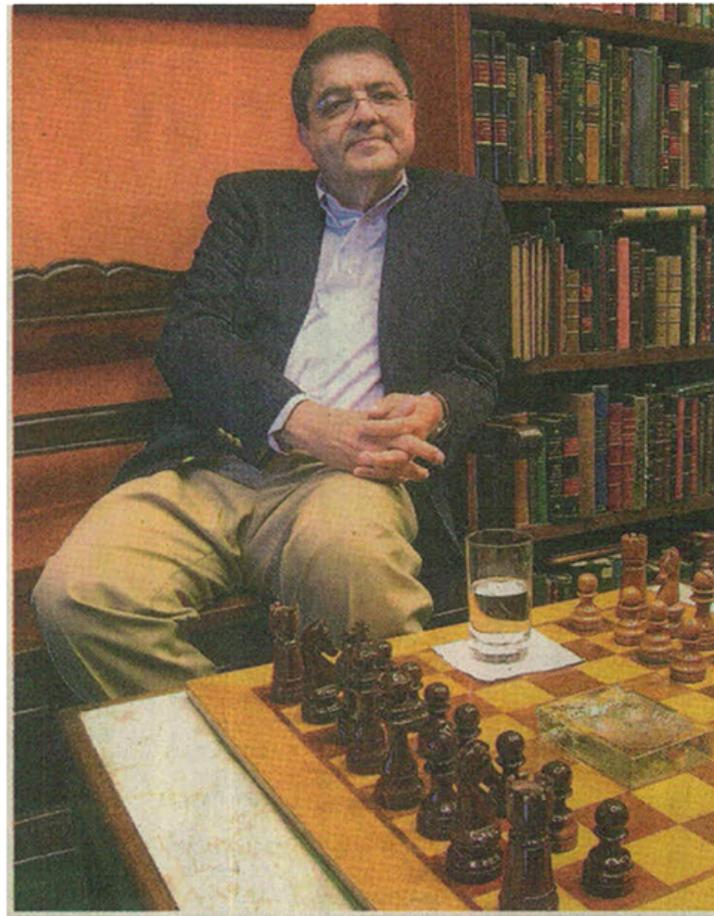
El autor y político abordó la gastronomía en su libro *A la mesa con Rubén Darío* (2016), basado en episodios del gran poeta de su país, sobre el que habló en el reciente Hay Festival.

¿Por qué un autor que ha hecho textos y novelas sobre la historia política hace un libro culinario?

En América Latina siempre hemos tendido a ver la gastronomía como algo marginal, que no pertenece a la cultura. Vemos la cocina como algo despreciable, de lo que no vale la pena ocuparse. Esto viene a contradecirse hoy porque tiene gran relevancia y los chefs ahora son figuras de portada de revista.

No era así en mi tiempo. Cuando era niño, los hombres tenían prohibido entrar a las cocinas. Crecí alejado de la cultura culinaria. Pero leyendo intensamente a Rubén Darío, vi el gusto que tenía por la cocina como arte.

No debería discutirse la importancia de la variedad de cocinas nacionales de América Latina. La cocina es nuestra esencia, somos lo que comemos.



Sergio Ramírez, premio Cervantes 2017, fue invitado por la fundación BAT al reciente Hay Festival. FOTO: EFE

¿Cómo fue la relación entre Rubén Darío y este tema?

Cuando Rubén Darío llegó a Francia, a finales del siglo XIX, la cocina estaba establecida como la décima musa, una de las artes. Él incorpora los valores universales que trata en sus crónicas. Escribió de deportes, ciencia, política, literatura y culinaria. El libro entra al universo del poeta modernista y cómo los escritores de su tiempo veían este arte.

La discusión sobre si la cocina es arte persiste hoy.

Es un arte efímero, pues desaparece al comerlo. Pero tiene

sus elementos, porque toca los sentidos. Entra por la vista y el olfato, tiene colorido y sabor. Me parece que es un verdadero arte que algunos chefs han convertido en ciencia, como Ferran Adrià, que tiene un laboratorio experimental.

¿Por qué centrarse en este aspecto de Rubén Darío?

El tenía un gusto sibarita. Era *gourmet*, que es el que tiene gusto por la cocina. El *gourmand* es el que conoce mucho. Él era un poco las dos cosas. Pero en Francia se asoma a un mundo al que no pertenecía, el de los grandes

restaurantes y salones. En París, él es un *outsider*. Cuando escribe sobre una comida en La Tour D'Argent, un restaurante caro y famoso porque servía un pato a la sangre y a cada comensal le daban un número que significaba que se había comido el pato número tal. Era una gran ceremonia prepararlo. Cuando uno lee a Darío refiriendo esa visita percibe que él no es habitual de este tipo de restaurantes. Escribe su crónica desde el asombro, habla de lo caro que es, de la extravagancia. Esa mirada fresca y ajena sobre la cocina me interesó.

¿Qué tan necesario es el asombro en una crónica o reseña gastronómica?

Siempre me acuerdo del crítico de la película *Ratatouille*, que reta al chef: “¡Asómbreme!”. El crítico culinario siempre espera que lo asombren con algo nuevo. Pero lo nuevo tiene que ver con uno. Lo sabores se aprenden en la infancia; entonces, la cocina no es ajena a la vida ni a la memoria. Solo los extravagantes se asombran de lo que es completamente extraño. A uno siempre le gusta volver a lo propio, a menos que sea Anthony Bourdain, que iba por el mundo probando lo más extravagante.

Cuando Bourdain vino a Nicaragua comió iguana, que es rica. Pero no es el plato diario del país, es una cosa que hay que ir a buscar. En el norte hay un restaurante que tiene amarradas culebras en el patio (boas, cascabels) y el comensal llega y dice: ‘Quiero esta boa’, y la matan y se la sirven. Nunca las he probado, pero me dicen que sabe a entre pollo y pescado. Un día, un amigo me llevó en México a un sitio donde hacen taco de alacrán, dos alacranes per cápita. Pero, como decía, uno termina volviendo al lugar donde empezó.