

## DIPLOMACIA Y GASTRONOMÍA

Germán Carrera Damas

Escuela de Historia. U. C. V.

**Introducción:** En el programa mi conferencia aparece intitulada “Diplomacia y gastronomía”. En realidad, creo que ha debido ser intitulada, con mayor propiedad, “Gastronomía y diplomacia”; o, todavía mejor “La gastronomía como diplomacia”. Quizás, en este último caso, los rangos estén mejor asignados a la realidad de los hechos y circunstancias a las que me referiré sumariamente.

Advierto, de inmediato, que no atribuyo a lo que sigue sino el significado de una experiencia personal, y que al comunicarlo a Ustedes asumo el compromiso de proporcionarles lo que en estos tiempos se denomina “una información veraz y oportuna”. Lo primero porque reproduce realidades vividas por mí; lo segundo porque creo que viene a cuenta en esta reunión.

**Parte I:** Comenzaré tratando de manera casi enunciativa de los que considero *los principios rectores* de esta asociación de lo artístico-científico, es decir de la gastronomía, como arte, con la diplomacia, la que me abstengo de definir porque si bien en lo gastronómico soy soberano absoluto de mis reacciones y mis palabras, es decir también de mis errores e indiscreciones, en cuanto a lo segundo conservo los deberes propios de mi condición responsable de Embajador jubilado.

A.- Mencionaré en primer lugar *la propiedad*, entendida como el atributo o cualidad esencial de una cosa. No quiero decir autenticidad, sino sobre todo recta comprensión de las situaciones y de los recursos movilizados para desenvolverse en ellas. Citaré sólo dos ejemplos de lo que quiero significar. El primero es que cuando asumí la honrosa misión como Embajador ante la República de Colombia, advertí la escasa o ninguna comunicación que existía entre nuestras misiones militares y los altos mandos de las fuerzas armadas colombianas. Aproveché la circunstancia de que el 5 de Julio ha sido decretado Día de las Fuerzas armadas, para organizar una cena de gala en la cual participaron exclusivamente esos altos mandos con los jefes de nuestras misiones militares. Este contacto, que se daba por primera vez, al transcurrir en torno a un bien elaborado menú propició contactos que fueron muy convenientes en el tratamiento diplomático de situaciones fronterizas que pudieron resultar cuando menos engorrosas.

En adelante, y aprovechándome del prestigio de *glotón ilustrado*, de que gozaba, los aprietos diplomáticos fueron ventilados en almuerzos a dos, convocados y realizados con el aval de que el Embajador cocinaría personalmente. Añadido esto a una compartida disposición de buena voluntad, se tuvo como resultado que durante mi gestión diplomática no fue necesaria la emisión de ninguna nota diplomática, pese a que no faltaron incidentes que en otros tiempos las suscitaron.

B.- Mencionaré en segundo lugar *la creatividad*, en el que podría ser uno de sus sentidos, es decir el de la capacidad y la destreza, combinadas, para hacer resaltar las virtudes de lo elaborado. Esto supone, además de experiencia culinaria, una discreta indagación sobre gustos y aversiones, y asumir los resultados de tal indagación como si fueran de libre preferencia personal compartida. En este sentido debo mencionar la experiencia tenida con el pabellón criollo. Me refiero, por supuesto, al auténtico, el de las siete estrellas. Una prolongada y continuada experiencia, que nos llevó a servirlo a los más diversos y entrenados paladares, nos persuadió de que merece ser considerado, acertadamente. como emblema de nuestra cultura culinaria y gastronómica.

C.- En tercer lugar mencionaré *la sobriedad*. Es decir, la aptitud de lograr los altos resultados procurados con el uso no sólo económico sino también armónico y creativo de recursos ordinarios y, en todo caso, no ostentosos. Nada dispone mejor a la contraparte que hacerlo partícipe de una inesperada y cuidadosamente instrumentada versión de lo ordinario. En ocasión de ofrecer la Recepción Oficial del 5 de Julio, en ciudad de México, acto que figura en lugar relevante en el calendario diplomático, se nos ocurrió ofrecer lo que en el idioma popular mexicanos denominan *una tacada*; a sabiendas de que nada podía ser más común. Pero, una cuidadosa preparación nos llevó a identificar y emplear recursos que hicieron de lo común algo extraordinario, que sorprendió placenteramente y mantuvo la concurrencia sobrepasando con mucho las dos horas diplomáticas de estilo. Esos recursos incluyeron la de una cuidadosa elaboración de la masa o *nixtamal*, en dos versiones, corriente y de maíz morado; y la ubicación, en los extremos de un rectángulo formado con mesas de servicio, de dos hábiles señoras que tendían las *tortillas* a la vista de los comensales, quienes una vez provistos de ellas recorrían las mesas escogiendo el relleno, cuidadosa y auténticamente elaborados, presentado en las habituales cazuelas. El grado de entusiasmo, y hasta de júbilo, incluyó el descubrimiento de la *chicha andina* como acompañamiento, por supuesto sin olvidar el tequila.

D.- En cuarto lugar mencionaré *la aventura del buen gusto*, entendiendo por tal la sabiduría, que no la habilidad, de atreverse a coordinar lo llamativo con lo excelente;

sin incurrir en arrebatos patrioterros. Esto es especialmente significativo con los vinos y licores, pero no lo es menos con platos cuyo ofrecimiento podría parecer osado, y quizás lo era. En Berna, en una cena diplomática a la que concurrieron los embajadores de Estados Unidos, Francia, Alemania y Japón, y altos funcionarios suizos, todos con sus esposas, se nos ocurrió ofrecer como plato central *la olleta de gallo negro*. Seguimos la receta de nuestro querido y admirado maestro Armando Scannone, con incorporación de elementos de la ofrecida en "Manteles largos". El punto de partida fue una visita al mercado de Dijon, donde convine con una amable vendedora de aves vivas que me tuviera, para dos semanas después, un grande y viejo gallo negro. Luego de asimilar el temor de que resultase asociada a la celebración de algún extraño rito, y tomadas por mi parte las precauciones requeridas para garantizar que el gallo fuese negro y viejo, así me lo entregó en el lapso acordado. Luego de más de veinticuatro horas de preparación, -recuérdese que los caldos necesitan "madurar"-, fue saboreada, y lo subrayo, esa altísima proeza culinaria, entusiastamente celebrada por todos los participantes.

**Parte II.-** Me ocuparé ahora de las áreas de confluencia de los principios rectores que he enunciado y comentado sumariamente.

A.- Es una prueba o demostración de genuina cultura gastronómica, asociada a la convincente amplitud expresada en el delicado trabajo de componer un menú, el incursionar, osadamente, en cocinas diferentes de la propia, y el acoger platos locales como representativos de excelencia. Invitados a realizar una visita diplomática la muy histórica ciudad de Iguala, se había previsto que llevar a los embajadores a cenar "al mejor restaurante", como correspondía a la esplendidez de los anfitriones, pero nos preguntaron sobre nuestra preferencia culinaria. Para sorpresa de los anfitriones, respondimos al unísono: *el pozole blanco*. Es decir, el plato emblemático del lugar. El resultado fue que recalamos en una fonda popular y disfrutamos de una experiencia gastronómica genuinamente deseada, para gran satisfacción de los anfitriones inicialmente sorprendidos.

B.- Los principios sumariamente enunciados confluyen en la armónica combinación del saber gastronómico con el sentido diplomático. En esta confluencia la valoración de la diversidad cultural es fundamental. El resultado de nuestra experiencia ha sido la comprobación del potencial alcance universal de la cocina venezolana, dando razón al maestro Armando Scannone. Mencionaré, simplemente, la presencia del *dark roast*, o *asado negro* al estilo de Caracas, en el menú del Restaurante del Hotel Sheraton de Kuwait; la sorpresa reveladora que ha sido el *pernil* a la venezolana, es decir

marinado con naranja cajera y ajo, para representantes de países comedores de cerdo, y, en general, de la *sopa de caraoatas negras* condimentada con ají dulce, y presentada al estilo del maestro gastrónomo José Rafael Lovera.

C.- Un área de básica importancia es la gentil observancia de conductas elementales: puntualidad, exactitud y medida. La secuencia desde el arribo de la contraparte hasta su despedida debe ser fluida y nunca incómoda para la contraparte. La puntual hora de la invitación, media hora para el aperitivo, -digo el y no los-, renegando de la grotesca conducta de quienes atiborran al invitado de alcoholes y terminan sirviendo todo “con salsa de cinco”; y servicio programado según el lapso de preparación de cada plato. Sobre todo, tener presente que el desarrollo del menú parte del aperitivo y culmina con el plus café, velando porque la armonía no contradiga la individualidad de los estadios del menú. Reclamo, con orgullo, el haberle escuchado decir a Octavio Paz, dirigiéndose a mi esposa, estas palabras: “Señora, no sé si esta cena fue un poema o una sinfonía.”

**Parte III.-** De los principios y sus áreas de confluencia parece posible deducir algunas normas básicas:

A.- Agradar con sencillez. Para ello, hacer valer la calidad como virtud fundamental. Nunca confundirla con el lujo. Esto equivaldría a emanciparse de la tiranía convencional del salmón ahumado, el caviar, la terrine y el foie gras; y tener presente que, salvo en los casos específicos en que los vinos comandan el menú, los indicados son los que se entienden bien con los platos y prueban, con sus propias virtudes, que Dios existe, puesto que ellos son su sangre.

B.- No proponerse deslumbrar, pero si sorprender y causar una admiración, tolerable por ser discreta. El darle un nuevo giro placentero a lo conocido es la clave para la observación de esta norma. Mi esposa lo ha logrado ofreciendo cacao, no chocolate industrial, por bueno que éste sea, en lugar del muy legítimo café.

C.- Nunca abrumar, y abstenerse de excesos, en todos los órdenes. Un aperitivo, dos vinos, un plus café. Casi catorce años de actividad en la diplomacia me permitieron ser testigo de sólo dos casos de embajadores que se excedían en la bebida, hasta el punto de reclamar, más que insinuar, que se le sirviera más. Afortunadamente, en uno de ellos el alcohol estimulaba su intelecto y espiritualidad.

**Como conclusión,** enunciaré algunos criterios y recomendaciones:

A.- No colocar jamás a la contraparte en posición de no poder corresponder decorosamente. Admitir que será bueno lo que la contraparte haga mejor, y dar prueba de genuino interés al conocer los resultados.

B.- Valorar adecuadamente la autenticidad, propia y de la contraparte, y mediante ello escapar de la trampa de *la conciencia criolla*, es decir de la histórica subordinación del dominador cautivo, que es esencialmente el criollo latinoamericano, a la imitación de las que considera culturas superiores, tenidas como referentes legitimadores.

C.- Dar pruebas de amplitud gastronómica, demostrando que es factible romper el cerco tendido por el roast beef y el salmón ahumado.

D.- Manejar con discreción los usos diplomáticos en la gastronomía, en la disposición de la mesa y el otorgamiento de la distinción de catador. Velar por la participación de todos en la conversación, sin mostrar preferencias. Sobre todo, no perder de vista los grados de la complacencia en la gastronomía diplomática: terminarse lo servido es la debida compostura; aceptar un nuevo servicio es genuina complacencia; insinuar luego, discretamente, la posibilidad de repetir la experiencia vivida, es la consagración de la excelencia de lo servido.

E.- Observar las normas de Fray Antonio de Guevara. Esto suele ser posible sólo distinguiendo entre los convidados a las comidas oficiales y los convidados al pantry o la cocina, reservando para estos últimos un trato de mayor intimidad. Me permitiré recordar los preceptos del fraile: ...”Tres condiciones ha de tener la buena comida, es a saber: comer quando lo ha gana, comer de lo que ha gana, comer con grata compañía; y al que faltaren estas condiciones, maldizirá lo que come y aun a sí mismo que lo come”...

F.- Y, por última y sin embargo primera recomendación, una irrepetible que consiste en compartir, en pensamiento, obra y experiencia, todo lo que he dicho, con una esposa como la mía, Alida Marquís Rodríguez, y no añado lo de Carrera porque temo correr el riesgo de tener que pronunciar me sobre quién es de quien.

Caracas, febrero de 2007.

