

Prosa en su punto de ebullición

Calor residual. Crónicas y ensayos culinarios

KARIM GANEM MALOOF

Hambre de Cultura, Bogotá, 2023, 156 pp.

HOLA KARIM:

Me saboreé tu libro de principio a fin y no dudo en declararte el filósofo mayor de los fogones. Aparte de que eres un alquimista para explicar la química y la física de forma tan poética, entreveradamente, en las crónicas gastronómicas.

Me pareció entrañable el homenaje que haces a las mujeres de tu familia en “La vida láctea”, que releí con placer por aquello de descubrir vida en la leche muerta [el *labneh*, leche cuajada libanesa o yogur cremoso], y en especial por las curiosidades históricas que allí registras, como la del folleto publicitario sobre el yogur, que escribieron al alimón Bioy Casares y Borges con el proverbial humor que los unió.

Y, para no fatigarte con tanto elogio, agradecí tu sinceridad como carnívoro buscando ansiosamente el plato de *xoloitzcuintle* bañado en mole (ese perro prehispánico del que conocí ejemplares aterradores en el Museo Dolores Olmedo al sur de Ciudad de México), por no mencionar el zoológico al que le has hincado el diente a manteles en tu todavía corta vida. Reconocer sin fingimientos morales que tu conciencia gastronómica es superior a tu conciencia ecológica te subió puntos (al menos conmigo).

Un abrazo y espero seguir leyéndote.

Como esto último no podrá ser porque Karim cayó fulminado por un infarto en marzo de 2023, cuando apenas estaba disfrutando de las mieles de su primer libro, *Calor residual*, quise compartir este mensaje que envié un mes antes al WhatsApp del escritor, periodista y editor de 31 años, que se reveló como ingenioso escritor y hábil editor en la revista *El Malpensante*.

El libro número 125, que compré en la preventa de 301 ejemplares de la

editorial Hambre de Cultura, tiene como valor agregado un trozo de pa-tilla pintado en acuarela por el autor y, por supuesto, su dedicatoria. Caigo en estos detalles excesivos porque la experiencia no se volverá a repetir. Pero ojalá la Colección Andanía continúe su andadura con la idea de publicar literatura “para gozarnos los fogones y la culinaria más allá del plato, los cubiertos y el mantel”, como dicen los editores, que tienen otros títulos sobre cocinas tradicionales de Colombia, todos bellamente editados con audacias tipográficas, como el volumen de *Calor residual*. (La colección “gastroeditorial” fue idea del catalán Dani Guerrero “Pantxeta”, cocinero y entusiasta de la cultura gastronómica, que se traslapa con la antropología culinaria)

La escritora Piedad Bonnett se sumó al festín con un prólogo “a manera de aperitivo”, que literalmente abre el apetito del lector con esta invitación:

Este es un libro que tiene a la lengua como su principal protagonista. La lengua con sus papilas gustativas, dispuesta a probar cualquier cosa, desde el arroz con bleo palenquero o totopos con salsa de hormigas o de chapulines en México, hasta el pollo frito de KFC o la plástica comida de avión. La lengua de un sibarita, un curioso, un explorador, un insaciable. (p. 7)

Celebra ella –y me sumo– los fogonazos poéticos del autor que, con sus imágenes y asociaciones impredecibles, produce estallidos de genialidad, y resalta ese sentido del humor que arranca carcajadas o dibuja sonrisas con la ironía.

En la docena de relatos que componen este libro, híbridos entre la crónica y el ensayo, Karim desacraliza todo lo pomposamente establecido en la cultura gastronómica convencional y arrasa con los prejuicios más arraigados, que llevan a hacerles ascos a ciertas comidas y rituales. Peca de incorrección política al acompañar la pesca de crías de tiburón en el océano Pacífico colombiano, viendo a los pescadores preparar ahumados y engullir con delectación el inusual platillo de tolo desmechado con arroz, un relato no apto para ambientalistas y veganos –como otros de este libro–, pero sin el cual no disfrutaríamos de la épica

aventura que incluye guerrilleros en el reparto. Y está, cómo no, la pieza ganadora del Premio Simón Bolívar en la categoría de humor (2020), “El cordero crudo de El Vegano Arrepentido”, en la que el autor intenta descubrir el secreto de su plato favorito, que teme no poder volver a probar porque él es uno de los escasos comensales del restaurante chapineruno.

Su curiosidad por los sabores callejeros y despreciados –de los que fue epítome el malogrado Anthony Bourdain– lo llevó a hacer en sus viajes etnografía de lo que comía el común de la gente y así descubrió en un recorrido en autobús por el norte de Egipto, en la frontera con Gaza, que los túneles construidos por Hamás para burlar el bloqueo israelí no solo servían para traficar armas, provisiones y personas, sino baldes de KFC (el famoso pollo frito del Coronel), que llegaban a los domicilios de quienes podían pagar sumas exorbitantes por esas presas y papas francesas más sudadas que fritas.

En México coronó sus fantasías de gourmet y llegó a comer hasta ocho veces por día para no perderse ningún plato de la frondosa gastronomía azteca. Allí trató de responder la pregunta casi metafísica de si la quesadilla auténtica lleva o no queso, y a falta de las mascotas sagradas en las cartas se “resignó” a pedir un plato mixto de cocodrilo, venado, jabalí, avestruz, búfalo y león en el restaurante El Gran Cazador. Cito su descripción porque no tiene desperdicio:

El plato que pido trae 600 gramos de carne, algo desaforado incluso para mí, pues me parece brutal la variedad de muertes necesarias para lograr el surtido de delgados cortes. Me recuerda aquellos banquetes de Calígula en que se sacrificaban mil ruiñesores para servir sus minúsculas lenguas. Pero esta vez estamos sacrificando la mitad del elenco de una fábula de Perrault. (p. 137)

Si el verdadero ensayista prodiga el conocimiento encapsulado en aforismos o apotegmas, el glutamato o esencia del sabor del estilo de Karim son esos chispazos con los que salpimenta su prosa de frases atrevidas, desopilantes e iluminadoras. No me resisto a esta pequeña antología: “Si cae por sí sola, la fruta madura de

ENSAYO		RESEÑAS
<p>golpe. Como a las personas, los golpes de la vida las hacen madurar” (p. 21); “Lo crudo puede ser más elaborado que lo cocido, una vuelta de tuerca de la sofisticación” (p. 43); “No es necesario que una cocinera comprenda de bioquímica para ser buena, pero no podrá serlo a menos que obedezca las leyes de la naturaleza” (p. 62); “Los policías son los críticos Michelin del tercer mundo. Aplican con disciplina a la averiguación de nueva comida callejera el olfato que se han ahorrado en resolver crímenes” (p. 132). Y esta última, por la ironía que encierra: “La única certeza del ser humano es envejecer y morir” (p. 79), pero él se saltó lo primero.</p> <p>La argentina Leila Guerriero dice que solo cree en los cronistas que ven en el género una forma de arte, y Karim honró esa religión paganamente aferrada a los hechos. Además, lo hizo con la conciencia de la técnica para describir hasta el paroxismo un sabor nuevo en su boca, con tal sensualidad que podría ruborizar a lectores cándidos. Pero esa misma psicología que aplica al plato la proyecta a los personajes que entrevista, como es el caso de Víctor Cimarrón, un palenquero experto en preparar el legendario arroz con bleo, y con el que compartió los días suficientes para comprobar lo manoseado que estaba por el turismo gastronómico, que lo tenía automatizado para hablar como si estuviera ante las cámaras. También descubrió que su santo grial, el arroz con bleo –esa hierba parecida a la espinaca que se daba silvestre–, era más una leyenda caribeña que un plato tradicional del corregimiento.</p> <p>En la breve crónica titulada “Conozco a mis roommates por sus huevos”, Karim hizo delirantes perfiles psicológicos de sus compañeros por la forma en que se comían los huevos. Él, que los prefería hervidos y se comía dos diarios, hizo la cuenta de los que se había comido en su vida, en una especie de “calendario ovíparo”, y estimó que para 2021 había cumplido ¡21.900 huevos de edad!</p> <p>Tuvo huevo la muerte que acabó con su juego.</p> <p style="text-align: right;">Maryluz Vallejo Mejía</p>		