La comida

JESUS RESAÑO ORDOÑEZ
Coronel de Intendencia

No es fácil imaginar como todo el Universo nace de pronto (BING-BANG) de algo menor que un átomo, cientos de miles de veces más pequeño que el punto que figura al final de esta frase.

NADIE negará que me gusta empezar las cosas por el principio. Hace 15.000 millones de años se iniciaron las enormes convulsiones, que componen nuestro agitado pasado y al enfriarse la corteza terrestre hace solo 3.800 millones de años, pudo empezar la vida en nuestro planeta.

Fue preciso una lenta y prolongada evolución para que aquellas primeras moléculas de ácidos nucleicos llegaran a dar lugar a las maravillas que constituyen nuestros alimentos de hoy.

Inicialmente la principal y casi única preocupación del hombre fue comer. Los chinos se saludaban hace 4.000 años no con un ¿como estás?, sino con la expresión ¿has comido?. Hoy todavía es un saludo habitual en la china rural. La respuesta no la sé exactamente pero me imagino que aquellos chinos que fuesen fanfarrones contestarían algo así como: "me in chau" que onomatopéyicamente significa "estoy harto".

En todas las civilizaciones, se procuró dar supremacía a los asuntos espirituales sobre los materiales y se vanalizaba sobre éstos. Hay un proverbio Mongol que dice "el sabio habla de las ideas, el inteligente de los hechos, el vulgar de lo que come". Hoy sentado a la mesa se habla de las ideas, de los hechos y también de la comida.

La Subdirección de Intendencia de la DAB/MALOG se preocupa entre otras cosas de la comida del personal en el Ejército del Aire. Las unidades han confeccionado durante el pasado año, 5.000.738 de raciones equivalentes compuestas de desayuno, comida y cena. El precio medio de la ración ha sido de 591,02 ptas.

Recientemente y con motivo de la presentación de la Memoria de Alimentación de 1993, el Director General de Asuntos Económicos del Ministerio de Defensa, ha transmitido al General Jefe del MALOG de nuestro Ejército, su satisfacción por los "logros y objetivos alcanzados no exentos de evidente esfuerzo extraordinario". De estos logros y objetivos alcanzados y por alcanzar iremos hablando en próximas ocasiones.

Thomas Delaney, dijo: "Dios nos manda los manjares y el demonio los cocineros". Resulta que este demonio ha sido bastante rácano con nuestro Ejército a juzgar por la falta de cocineros en las unidades.

Nuestras cocinas de tropa disponen de buenos alimentos y últimamente se está superando la calidad de los mismos. Pese a ello, los esfuerzos van dirigidos a conseguir un grado de aceptación alto por parte de la tropa. Está comprobado que los productos consagrados como calidad reconocida, suelen dar bajos índices de aceptación y aunque parezca paradójico, el fast food se lleva la palma en cuestión de porcentajes altos. Estamos perdiendo la educación del bien comer y los jóvenes por regla general nos llegan un poco incultos gastronómicamente hablando.

Por eso he dicho que parece paradójico pero no lo es. Una paradoja es la siguiente:

En un destacamento hay un cocinero que guisa para todos los que no se guisan su propia comida. ¿Quien guisa la comida del cocinero?.

No te calientes la sesera, no hay solución: es como digo una paradoja.

El Ejército moderno considera la alimentación como un arma estratégica, el agripower. Los centros productores y distribuidores pueden tener esta consideración y en tal sentido la CIA americana afirmaba en un informe de hace veinte años que la próxima guerra mundial sería ganada por el hambre.

La amenaza del hambre no es nueva, ya Malthus había pronosticado el agotamiento de los alimentos, pero no tuvo en cuenta los avances tecnológicos. En este momento no sólo hay alimentos suficientes en el mundo occidental sino que se producen grandes excedentes.

Procedimientos naturales aunque secretos, utilizados en la zona de Méjico llamada "Valle de las siete luminarias" o "Valle de Santiago", dieron como resultado productos agrarios gigantescos, por ejemplo patatas de 15 y 20 Kg.

Otra tecnología que escuché en tono jocoso a un viejo de mi tierra decía con aire de jota: si quieres patatas gordas/siembratelas en el cu../que tiene el abono cerca/y el regadío seguro.

Y volviendo al día a día, en estas fechas (primavera) en las que escribo estas líneas, me permito recomendarte un menú sencillo y apropiado al momento.

Te sugiero unos boqueroncitos fritos con un poco de vinagre y un pelín de picante. Esto como aperitivo. Como plato único, una menestra de alcachofa, judía verde, guisante, ajo tierno y espárrago troceado con chuletillas de cordero. Para postre natillas albardadas, (rebozadas que decís por aquí). Vino, un vinito joven, tinto, clarete... y además eso sí buena compañía, quiero decir amigos o familia.

No debes tener dificultad ni para conseguir los productos ni para prepararlo. En caso contrario estoy a tu disposición.

El próximo mes te indicaré otro menú. No es menester que esperes, mientras puedes comer otras cosas.