



Olfato y relaciones humanas

Miguel Ciges Juan

Hablar de olfato y relaciones humanas es difícil, pues se ha escrito poco sobre la materia. Esta charla tiene, pues, que ser montada ex profeso, elaborada, como un trabajo de artesanía, como un traje a medida. Todo ello tiene más encanto que memorizar y repetir lo escrito y sabido.

El principio del principio y de cómo el olfato es el sentido de las relaciones humanas

Se suele emplear la expresión «el principio del fin», pero en este caso hay un principio del principio y a él me voy a referir: «el hombre es hombre gracias a que sus antepasados los primates arbóreos, perdieron el olfato en gran medida». Uno de ellos cometió el pecado original de abandonar el toldo arbóreo en que vivía, y al tiempo que perdió el paraíso se hizo hombre. Si aquel simio arborescente hubiera tenido un sentido del olfato bien desarrollado jamás hubiera dejado los árboles, pues el olor de los muchos y peligrosísimos predadores, le hubiera atemorizado. Pero como «nariz que no huele, corazón que no siente», decidieron bajar y afrontar en la sabana tremendos peligros, agudizaron el ingenio para defenderse de aquellos poderosos enemigos: en una palabra, se hicieron inteligentes. El creador tuvo que quitarles el olfato para que aquellos prehomínidos se decidieran a dar el gran salto.

Si le preguntais a un niño para qué sirve la nariz, os dirá sin duda que para oler, y si le hacéis la misma pregunta a un adulto es posible que os diga que para respirar, que es la otra función de la nariz. El niño está recordando inconscientemente su pasado animal, mientras

que el adulto responde ya como un hombre. El olfato perdió en el hombre la enorme importancia que había tenido hasta entonces y se convirtió en un sentido superfluo y al no tener atribuciones de tan dramática importancia como las de la vista o el oído, se hizo el sentido de las relaciones humanas.

La magia del fuego y el misterio de los olores

Los primates prehomínidos que vivían en los árboles no necesitaban el olfato, pues no había allí arriba predadores de quienes defenderse y el alimento lo tenían al alcance de la mano. Por ello se atrofió este sentido, o quizá saturado por los efluvios aromáticos de las flores. Así, el hombre hizo su aparición en escena con un olfato rudimentario que quedó reducido a una función social como decimos.

La vida en sociedad comienza alrededor del fuego. Es entonces cuando se puede decir que empieza la civilización, cuando surge el clan, formado por varias familias y cuando el hombre, al amor de la lumbre empieza a reparar en los olores. Es primero el olor del humo y con él, el delicioso olor de los alimentos, pero también, el enigmático olor de las plantas aromáticas que quemaban. Los misterios del bosque renacían en las largas noches al amor de la lumbre, y con tales efluvios llegarían a aquellos cerebros rudimentarios mensajes del más allá.

Los olores siempre han sido algo misterioso, pues no se ven e incluso en la actualidad no se han podido clasificar, ni asociar a ninguna propiedad física o química de la sustancia que los produce. Aún hoy todo lo relativo al olor

Palabras clave: Olfato. Perfumes. Gastronomía

Fecha de recepción: Diciembre 1995

es subjetivo; al referirnos a él lo hacemos siempre por medio de comparaciones o metáforas: «...huele como si fuera a ajo»... «olía a gloria», etc. Nos llegan los olores misteriosamente sin esperarlos tanto de día como de noche y ello es así porque van vehiculizados con el aire, pues todas las sustancias olorosas, eso sí, son volátiles. El aire es la vida y con la vida, pues, nos llegan los olores. La respiración se ha hecho la función capital de la nariz, que en principio fue diseñada para oler. Por la nariz entra el aire y la nariz está en las puertas del cerebro. Los effluvios olorosos que por ella entran parecen ir directamente al cerebro y por él al alma. En los mitos y leyendas de la creación del hombre, la respiración nasal ha tenido siempre un papel primordial. Así, dice el Corán que Alá sopló en la nariz de Adán y le dio la vida. La mitología griega nos cuenta que Prometeo hizo un hombre de barro y tomó fuego del sol poniéndoselo en la nariz: estornudó y comenzó a vivir. Mary Selly subtítulo su novela *El doctor Frankenstein*, con «el moderno Prometeo», aunque no fuera el fuego el principio de vida usado por el siniestro doctor. El libro del Génesis dice que Dios hizo al hombre de barro, le sopló al aliento de la vida en la nariz, estornudó y se hizo un alma viviente. En hebreo, respiración y alma es lo mismo, y en todas las lenguas occidentales las palabras respiración, inspiración, expiración, reanimación, guardan relación con ánima.

Como los olores vienen con la respiración, de ahí el carácter reverencial que han tenido para el hombre y que hayan sido los que han dado conciencia a la respiración. Si con ella el olor que llegaba era bueno, aquella vida que entraba lo sería, si por el contrario era malo, algo malo estaba entrando. Recordemos que es sinónimo de mal olor, la palabra «peste», que viene de una de las grandes causas de muerte de la antigüedad. Y no nos mata el olor de la peste, si no la peste en sí. En esta línea, determinados olores se asociaron a Dios y otros al diablo y determinadas sustancias se emplearon para alabar a Dios. En el libro del Apocalipsis, cuando se abre el Séptimo Sello, se ve al ángel que eleva el «inciense» hasta Dios y

un poco más adelante está la bestia que diezma a un tercio de la humanidad con terribles vapores de «azufre».

Al ir los olores unidos a la respiración estamos encadenados a ellos de por vida y fijaos que decimos buenos y malos olores, mientras que no usamos tal denominación para las luces o ruidos. No decimos un mal ruido, una mala luz o un mal color, y sí un mal olor. Creemos en efecto que con el mal olor está entrando algo malo, y lo mismo al revés, claro. Para una luz desagradable siempre nos queda el recurso de cerrar los ojos, usar gafas de sol, viseras, persianas y quitasoles; para los ruidos desagradables, nos podemos tapar los oídos o usar tapones; nada podemos hacer para defendernos de los malos olores, pues no podemos dejar de respirar. Sí podemos hacerlo por la boca, pero no lo hacemos porque creemos que algo nocivo está penetrando y que de algún modo sería filtrado por la nariz. Y esto es verdad, pues sabemos que la nariz tiene una función depuradora del aire de la que carece la boca.

Los malos olores y el perfume

El hombre al comenzar a vivir en sociedad comenzó a oler mal. En el Edén arbóreo se olería a frutas y flores, pero en la caverna la cosa cambió. Desde entonces el hombre ha llevado como una maldición los malos olores consigo, y eso ha durado casi hasta el momento actual. Süskind, en esa deliciosa y extraña novela que titula «El perfume», nos dice que en el siglo XVIII, cuando se desarrolla la acción, reinaba en las ciudades un hedor apenas concebible por el nombre moderno. Dice que las calles apestaban a estiércol y los patios interiores a orina. En lo de las calles se queda corto; las calles eran el lugar donde tiraban todos los detritus, basuras y suciedades de las casas. Los artesanos que trabajaban en los portales tenían sobre sus cabezas unas mantas mugrientas que les protegían de lo que se arrojaba desde los balcones al grito de «agua va». De agua, nada, sino heces y orina entre otros regalos. De noche se avisaba con aquel grito ritual a los insensatos transeúntes que se aventuraban por aquellas ca-

lles oscuras y sin pavimento. Tales vías urbanas, donde las ratas, los gatos y los perros vagabundos se disputaban las basuras, se convertían en invierno en ciénagas malolientes, y en verano en nieblas de polvo mefítico. En la antigüedad las calles estaban en pendiente, ya que las ciudades surgieron en las laderas de los castillos y tenían en el centro una hendidura como un canalón por donde discurría un pequeño arroyo de agua sucia y que se hacía circular con cubos de agua también sucia y por supuesto con la lluvia. Había calles más saludables que eran las que tenían un arroyo natural en su centro. Hay una en Granada que hace tiempo lo tenía: la calle «Agua de Cartuja». En cualquier caso los más acomodados vivían en la parte alta de la calle.

Dice Süskind también, que los huecos de las escaleras olían a madera podrida, y excrementos de rata, salvo que hubiera gatos, en cuyo caso olían a orina de éste; las cocinas, a col podrida y sebo; los dormitorios a sábanas grasientas, a edredones húmedos y a chinches; luego estaban los orinales, esos simpáticos adminículos con un ojo pintado a veces en el fondo, y que al final de la noche tenían su contenido correspondiente.

Los hombres y mujeres olían a sudor, a ropa sucia y a pies. En las bocas hedían los dientes infectados y los alientos olían a ajos y cebollas. Apestaban las plazas y los mesones, las iglesias, y lo mismo olía debajo de los puentes que en los palacios.

De todo lo que venimos diciendo podemos deducir que esos malos olores procedían de la falta de higiene con diversos orígenes.

Dentro de las fuentes de mal olor, el primero y principal, es el mal olor corporal. Éste procede de los ácidos que producen determinadas bacterias al metabolizar las secreciones corporales, producto de las glándulas exocrinas (el sudor) y holocrinas (la secreción sebácea), sobre todo estas últimas. Tales glándulas predominan en la axila y región genital; en relación con los pies de tan mala reputación, debemos decir que son bastante inocentes y que cargan con una culpa que no tienen, pues generan mal olor por estar encerrados horas y horas en una

mortaja sin ventilación. Si anduviéramos descalzos probablemente los pies no olerían, pero sin duda tampoco el resto del cuerpo.

El hombre tiene más glándulas exo y holocrinas que la mujer y por tanto huele más; también huelen más los negros que los blancos y éstos que los amarillos. Dentro de los blancos, más las razas morenas, que a su vez tienen mayor sensibilidad olfatoria, como la mujer, mayor que el hombre. En esto de las razas no hay sólo un problema de cantidad sino de calidad, y así el olor de una raza no suele gustarle a las otras y quizá en ello haya una base subconsciente del racismo.

El olor corporal está además relacionado con la ingesta, ya que por la secreción corporal se eliminan subproductos de lo que comemos como por la orina o las heces. Recuerdo una mañana de verano en que al amanecer fui recogido por unos amigos para hacer una excursión a los Alayos, macizo precioso de Sierra Nevada. Al entrar en el coche me llamó poderosamente la atención el mal olor que había; era un olor indescribible que yo no había olido nunca. Los demás que ya venían padeciéndolo se habían habituado sin duda por la fatiga olfativa, como habitué yo. Venía en el coche un extravagante personaje; era un hombre aventurero, un hombre de acción, manco de guerra y cautivo en Siberia durante largo tiempo. Aparentaba muchísimos menos años de los que en realidad tenía, sorprendentemente menos; era un apátrida que hablaba todas las lenguas y además, un nazi convencido. Llevaba una vida sana y natural, y se desayunaba con una cabeza de ajos crudos, pan y aceite de oliva: de allí venía el mal olor, y cosa curiosa no lo identifiqué como a ajos. El mal olor corporal con las peculiaridades que acabamos de describir se incrementa con el vestido, pues lo impregna y acaba éste oliendo más y peor que el propio cuerpo.

Luego están los olores geográficos, siendo típico «el hedor de Asia» que todo viajero percibe al bajar del avión en cualquier aeropuerto de La India. Yo no he estado allí, pero sí recuerdo olores peculiares en la antigua Unión Soviética: olor a grasa mala, manzanas rancias y

humedad; también he notado olores sui generis, en Portugal, Grecia y El Cairo. En las grandes ciudades del mundo civilizado y rico, New York, Londres, Tokio, etc., he notado un olor especial, ni bueno ni malo, que también se empieza a oler en España. He podido precisar, después de mucha indagación olfatoria, que viene de los restaurantes de comida rápida, y bebida light, tipo McDonald. Dicho olor debe ser generado por las grasas lamentables que emplean en sus condimentos prefabricados, en lugar de nuestro buenísimo aceite de oliva. Ese aceite de oliva que tan generosamente se produce en esta tierra, es como un beso o una caricia, y no se conoce en tales establecimientos. Éstos están entrando en nuestra patria e imponiendo la moda de la comida basura en detrimento de nuestro cocido, potajes, arroces, tortillas, etc.

Junto a los malos olores corporales fisiológicos están los producidos por la enfermedad, afortunadamente casi desaparecidos: volvamos a recordar la peste, o sencillamente el ozena, enfermedad de la nariz, casi desaparecida, benigna pero repugnante por el desagradable olor a carroña de quien la padecía. Hoy, sin embargo, todos los médicos identificamos inmediatamente por el olor, cuando tenemos una infección por anaerobios en la sala. Estas son unas bacterias muy malas, la bacteria asesina una de ellas, que producen un olor dulzón característico. Además de los malos olores patológicos, están los que vienen de nuestras excretas, y de la suciedad, los que generan los animales domésticos y no domésticos que viven con o cerca del hombre, los generados en vertederos y en las industrias malolientes, contra las que no hay una adecuada legislación; al lado de éstos, los producidos por la polución urbana y los hábitos, concretamente el de fumar. Hoy existe un movimiento de opinión muy definido contra el fumador, que desde fuera llega a nuestro país. Sin embargo más molesto y peligroso es sin duda el veneno que expulsan tantos camiones, motocicletas y sobre todo autobuses públicos; son nubes negras o blancas de gases siniestros, contra lo que no hay el menor control ni protección, pese a que nos

obligan a hacer unas revisiones periódicas a los vehículos.

Los malos olores de tipo industrial o urbano se eliminan con medios tecnológicos y con una adecuada legislación. Los humanos y afines que hemos descrito, se combaten fácilmente por medio de la higiene, limpieza y ventilación, lo que es obvio y notorio, pero nada fácil en tiempos pasados, e incluso actualmente en países pobres, o en las bolsas de pobreza de los ricos. Hoy contamos con agua corriente, desagües, y recogida de basuras. Nuestras calles están pavimentadas, tienen una magnífica red de alcantarillado y hay servicios de limpieza pública. Actualmente no hay más que abrir el grifo para que salga agua caliente abundante y enseguida. La casa está templada y basta abrir la ventana para que se ventile y sin que se enfríe y a veces no hace falta ni eso, pues hay aire acondicionado. Contamos con magníficas lavadoras y excelentes jabones y detergentes. Hasta una cosa tan sencilla como lavar los suelos se ha simplificado gracias a que las fregonas permiten no tener que lavarlos de rodillas. Contamos con aspiradoras, etc. Es, por lo tanto, muy fácil, gracias a estas comodidades eliminar hoy los malos olores. Pero trasladémonos a tiempos pasados y a zonas de pobreza en la actualidad. Lavarse, ventilar y ascar en esas circunstancias llegaba a ser verdaderamente heroico, y tomar un baño difícilísimo. Había que transportar el agua, con lo que pesa, había que calentarla, con lo difícil que esto era, pues había que tener o transportar la leña o el carbón. Después había que tirar el agua sucia. Bañarse con agua fría en invierno era suicida. Las habitaciones no se ventilaban porque no había calefacción y se mantenían calientes precariamente gracias al calor animal y no sólo animal-humano, sino animal literal. Se cuenta que a principios de siglo en Las Hurdes, los niños dormían con las ovejas, las cabras y los cerdos que estaban dentro en la choza, pues así recibían su calor. Lavar la ropa suponía recorrer largas distancias hasta llegar a la fuente o al río, y había que transportar la pesada carga. En invierno se lavaba en agua helada. Recuerdo una buena película, «El león en

invierno», en donde el propio rey, Enrique II de Inglaterra, para lavarse, rompe el hielo de un barril que tenía con agua a guisa de lavabo al lado de la cama. No había jabones como ahora y se lavaba poco la ropa que además era escasa. Las sábanas se cambiaban sólo de vez en cuando, las mantas, nunca. La ropa iba quedando tiesa por la mugre y en las costuras había piojos, y en las camas chinches.

La higiene ha sido un logro moderno de las sociedades ricas y con ella han desaparecido los malos olores, y muchas enfermedades, pero en la antigüedad como hemos visto no era nada de fácil. Por ello se buscó otra solución: «ya que no podemos luchar contra el mal olor, vivamos con él pero disimulándolo» y llegamos por fin a lo que está enunciado en el título de este capítulo: el perfume. En efecto, el perfume se usó en la antigüedad para disimular los malos olores. Bueno, no exactamente en toda la antigüedad, pero sí al menos, en la Edad Media, y en Europa, cuando el perfume fue traído de Oriente por los cruzados. Como todo aquello de la higiene, la limpieza y el aseo era tan difícil, llegó a considerarse hasta un hábito malsano y de hecho un exceso de higiene podría conducir literalmente a la muerte; yo aún recuerdo la muerte de mi bisabuela el año 37 (el recuerdo que tengo de ella es en su ataúd amortajada). Pues bien, mi bisabuela murió una cruda noche de invierno por bajar a hacer sus necesidades al lugar común en vez de hacerlo en el orinal; había que atravesar varios patios para llegar a aquel lugar y soplaban un viento gélido, que se la llevó al otro mundo por medio de una pulmonía. Fue, pues, mi bisabuela una mártir de la causa, y es que hasta hace poco era verdaderamente heroico ir limpio y no oler mal. Recuerdo también a un viejo labriego que se dio una ducha por curiosidad, cosa que jamás había hecho en su larga vida; me confesó que fue el peor rato de su vida y que jamás lo volvería a hacer. Luego estaban las consideraciones morales, pues el cuerpo era sólo el vil estuche del alma, y la vida terrenal «una mala noche en una mala posada». Las ideas ascéticas de nuestra religión propugnaban el descuido corporal y en cierto modo el aseo era algo

pecaminoso, pues nos permitía recrearnos demasiado en nuestro propio cuerpo. Todo muy contrario al saludable «mens sana in corpore sano» que arranca del mundo grecolatino, con un culto al cuerpo, la salud y la belleza o bien el uso de las termas a que tan aficionados eran los romanos. En muchas ciudades en la Edad Media existían baños públicos, sin duda herencia de esas termas, pero fueron prohibidos por la Iglesia; bien es verdad, que a juzgar por algunos grabados, la promiscuidad entre sexos era grande y los escándalos continuos.

Estando así las cosas, se comprende, como decimos antes, que fuera más fácil disimular el mal olor que combatirlo y entró en escena el perfume. Era más fácil quemar unas yerbas aromáticas en una habitación maloliente que ventilarla y era más fácil también frotarse el cuerpo con bálsamos, o rociarse líquidos olorosos, que lavar cuerpo y ropas. Tuvo pues el perfume en estos lamentables tiempos, una función más práctica que edónica. Pero, cuidado, el perfume no estaba a la altura y al alcance de todas las fortunas, pues era carísimo: la seda, el perfume y las especias estaban a la par del oro; de las especias hablaremos más adelante. Sólo los grandes magnates se podían permitir estos lujos, y las mezclas de los malos olores con los rudimentarios perfumes de la época tampoco resultarían muy edificantes.

Breve historia del perfume

El origen del perfume fue religioso, pero todo empezó con el fuego; perfume, en efecto, quiere decir literalmente «a través del humo». Al quemar yerbas aromáticas, aquello gustó: disimulaba el mal olor y ascendía al cielo. Por ello se dedicó a los espíritus.

Los egipcios, se sabe, quemaban incienso y mirra a sus dioses, según puede verse en algún bajo relieve antiguo, en el que un faraón llevaba en sus manos una especie de incensario humeante. El país del incienso, resina de un arbusto del desierto, es Yemen, y de allí ha llegado a todo el mundo. Los egipcios usaban también ungüentos perfumados para embalsamar a sus muertos. En los templos budistas ac-

tuales veréis cómo se queman pequeñas varillas de sándalo y los católicos usamos el incienso en las grandes ceremonias religiosas. El caso del botafumeiro, que todos conocemos en la catedral de Santiago, es un incensario gigante que se usaba en aquel templo con la doble finalidad de alabar a Dios y de disimular el mal olor de los peregrinos. En Oriente, e incluso en algunos hogares occidentales, es costumbre quemar antorchitas perfumadas en una cena íntima para mejorar el ambiente. Sí, los humos olorosos son la primera y más antigua modalidad de perfume. Esta, y las que vinieron después, surgen en Oriente, quizá por la mayor sensibilidad olfativa de las razas morenas. Para Mahoma, en su escala de valores de las cosas apreciables, estaba la mujer, los hijos y el perfume.

Después de los sahumerios aparecen los perfumes corporales en forma de aceites, pomadas y bálsamos. La primera técnica de obtención de las esencias fue, sin duda, la maceración de las flores aromáticas. Las materias oleosas absorben muy bien los olores, por lo que fueron las grasas los primeros soportes del perfume. Después se empleó la expresión como método de extracción y finalmente se introdujo la destilación, lo que fue un paso muy importante en la industria de la perfumería. Las sustancias grasas perfumadas fueron las únicas formas de aplicación corporal. Si la gente se lavaba poco, figúrense cuál sería el resultado si además se embadurnaban en aceites. Éstos, sin embargo, han llegado a nuestros días en la forma de brillantinas, pues además de oler, dan un brillo graso al cabello, actualmente un tanto pasado de moda.

Las soluciones acuosas tuvieron menos éxito por la menor potencia olorosa de las mismas, pero no así los vinajeros aromatizados, hasta el punto de que aun en el siglo XIX, a los dedicados al perfume, se les llamaba «perfumistas y vinagrerros».

En Oriente donde nació el perfume sigue apreciándose mucho más que en Occidente; si visitáis cualquier mercado en ciudades de Oriente Medio o del norte de África, veréis puestos de perfume en donde se venden las más exóticas

sustancias olorosas: pequeños frascos de esencia, ungüentos, sahumerios, ámbar y almizcle; misteriosos personajes con turbante os ofrecerán esas misteriosas sustancias, sin marca ni etiqueta comercial, y todos ellos contrastando con la mayor pobreza del ambiente. Hasta bien entrado el siglo XX, la publicidad del perfume giraba en torno al misterio y al exotismo de los pueblos orientales, y así se ofrecían aromas de Las Mil y una noches, o los polvos de Kananga del lejano Japón.

Como decimos antes, fueron los cruzados los que trajeron a Europa el perfume, y ya hemos visto el uso que de él se hizo. Muy pronto se establecieron incipientes industrias artesanas de perfumería, cómo no, en Francia, o mejor dicho, en la Provenza. Esta región, que por cierto perteneció largo tiempo a la corona de Aragón, era la zona más culta y refinada de la Europa medieval. Fue sin duda la provincia (de ahí viene su nombre) menos deteriorada por las invasiones bárbaras. Todo el sur de Francia era un mosaico de pequeños estados más o menos independientes, de los que sólo subsiste Mónaco.

Sí, allí vivió al abrigo de su clima benigno, una sociedad culta que hizo florecer la poesía lírica y la música, los juglares y trovadores. Pues bien, fue en un lugar próximo a Niza, en Grasse, donde nació la industria de la perfumería y aún subsiste. Ese nombre nos es familiar y lo asociamos enseguida con el perfume. Esta pequeña localidad goza de un microclima particular en el que se dan de maravilla, el jazmín, la violeta, el nardo, etc., y sobre todo las rosas.

A lo largo de la Edad Media, los que se dedicaban al perfume eran seres misteriosos, nigromantes y alquimistas, que tenían a veces relaciones secretas con extraños y siniestros personajes, como los verdugos; éstos obtenían unas pomadas de la grasa de los cadáveres que se aromatizaba muy bien.

Fue un italiano en el Renacimiento, Mauricio Frangipani, quien hizo el progreso más importante en la historia de la perfumería: descubrió, ni más ni menos, que la solución alcohólica, que desplazaría enseguida a las demás preparaciones olorosas. Mauricio Frangipani es el

Cristóbal Colón de la perfumería y uno de los perfumes ha pasado a la historia con su nombre, el «franchipán». Hoy sabemos que las sustancias olorosas son solubles no sólo en grasa, sino en alcohol, y éste, a diferencia de aquella, es volátil; a medida que el alcohol se evapora se libera el perfume y el cuerpo queda limpio, así como las ropas. Sobre éstas no se podían aplicar soluciones grasas, y por ello en los viejos hogares de Castilla se guardaban las sábanas con algunas manzanas o membrillos que las perfumarán sin mancharlas.

El próximo y definitivo paso en la historia del perfume fue la colonia o agua de colonia, que aparece en el siglo XVIII.

El origen de esta modalidad de perfume es muy curiosa. El 8 de octubre de 1792 fue un día muy especial para la banca Mühlens de Colonia. Wilhelm, el hijo del banquero, se casa. Entre los invitados hay un cartujo, viejo amigo de la familia, que entrega al novio, como regalo de bodas, un rollo de pergamino antiguo que contiene la fórmula secreta del «Aqua mirabilis»; era un agua maravillosa de exquisito aroma y virtudes medicinales. Wilhelm no le dio importancia al regalo, pero un día leyó el pergamino y se interesó tanto en la fórmula que la desarrolló. El resultado fue sorprendente y decidió explotar el producto. Montó una fábrica en una casa de la calle de las Campanas que llevaba el número 4711, y comercializó aquel agua perfumada, no con un nombre, sino con ese mismo 4711, y después: «Agua de Colonia». La composición de la fórmula sigue siendo secreta y sólo la conoce Ferdinand Mühlens. Los envases actuales llevan el susodicho número, pero debajo de él no pone Agua de Colonia, sino: «Verdadera Agua de Colonia». Eso fue así porque muy pronto la casa Farina había lanzado en París otra agua similar llamada también Agua de colonia. Yo pienso que Mühlens no patentaría la denominación y luego no tuvo más remedio que poner a su producto original lo de verdadera. El agua de colonia de Farina es en la actualidad uno de los productos de precio más elevado, y sigue igual que cuando se creó: es una colonia cítrica deliciosa que fue la preferida de Napoleón.

Después de estas colonias surgieron muchas otras, y en Inglaterra tuvieron mucho éxito gracias a sus excelentes lavandas. La diferencia entre una colonia y un perfume es igual que la que hay entre un vino y un licor. Este es más concentrado que aquél. Las colonias son soluciones no más que al 5%, mientras que los perfumes rebasan el 30. Luego están las llamadas «eaux de toilette», ligeramente más concentradas. En cualquier caso, las colonias son las que han difundido el perfume, pues se pueden usar a diario, refrescan y tienen propiedades tonificantes y relajantes.

El carácter edónico del perfume lo hizo ser víctima de idearios puritanos, como algo pecaminoso o decadente. Muchas revoluciones que pretendieron cambiar el mundo, prohibieron el perfume: fueron primero los puritanos ingleses, luego la revolución francesa en su fase más dura, y en los tiempos modernos lo intentó Hitler en favor de la limpieza y la vida sana, seguramente para que se difundiera el saludable olor natural de la raza aria. El monstruo más grande de todos los tiempos, sin duda Mao (por mucho que la historia quiera ocultarlo), en las fases del Salto Adelante y la Revolución Cultural, no sólo prohibió el perfume, sino todo lo que no fuera estrictamente para lavar y cubrir el cuerpo. Lo de monstruo no lo digo por esto, sino por los muchos millones de muertos (más que todos los de la segunda guerra mundial) que produjo aquel régimen insensato y estúpido. Con la introducción de las colonias a finales del siglo XVIII, el perfume adquiere más y más un carácter edónico y de alto status. Es en Francia donde se desarrolla la moderna historia del perfume y donde queda integrado en el mundo del lujo y del buen vivir del que los franceses han sido maestros.

Las grandes firmas. El gran lujo y la belle époque

La primera de las grandes firmas de perfumería fue *Houbigant*, fundada en París, 1775. Sobrevivió a la revolución francesa y creó varios perfumes exclusivos. Fue proveedor de la casa real inglesa, de la princesa de Orleans y de la corte del zar. De su perfume «*Quelque fleurs*»

se decía que si fuera un cuadro sería las Ninfas de Monet; si fuera un ballet, la Consagración de la Primavera, de Stravinsky, y si fuera un lugar, la isla de las Flores de Martinica.

El segundo gran perfumista que llega hasta nuestros días, y con excelente salud, es Pier-François Pascal *Guerlain*, quien abre su negocio en 1828 en pleno Romanticismo. Era capaz de crear perfumes personales y sólo para una ocasión, y fue el proveedor de la emperatriz Eugenia. Cuando después de la primera guerra mundial, el Oriente Express vuelve de nuevo a atravesar Europa, la casa *Guerlain* tiene ya 100 años y crea su «Mitsuoko» para la ocasión, cuando todo lo japonés y lo oriental están de moda. *Guerlain* es el más emblemático de los perfumistas y el primero en cuidar tanto el contenido como el continente. Lanza diseños exclusivos que encarga a artistas de gran renombre. Igual que un gran vino no se puede beber en un vaso de plástico, un perfume no puede ir envasado en un frasco cualquiera. Se emplean para ello materiales nobles y se acredita el escultor René Lalique como el más importante diseñador de envases. El envase es tan importante que el excelente perfume lanzado por Paloma Picasso en 1986, se criticó porque el frasco parecía un huevo frito.

Siguen después, *Molinard*, *Caron*, *Lancôme* y, desde luego, *Chanel* cuya fundadora, Coco, contribuye a darle prestigio por los rumores secretos que salpicaron su vida y sus aventuras de alto vuelo: y Elsa *Schiaparelli*, amiga de Dalí, quien le diseñó un frasco. Luego están *Lanvin*, *Patou* con su creación *Joy*, el perfume más caro del mundo; *Nina Ricci*, *Rochas*... Ésta lanza su creación «Femme», cuyos frascos están numerados como los libros lujosos de corta tirada, es un perfume de sensualidad dulce y sorprendente feminidad; está formado por jazmín de Grasse, rosa de Bulgaria, melocotón, ilang-ilang (planta del sudeste asiático) y ámbar. La fórmula cuantitativa no se dice. En 1949 lanza la colonia «Moustache», una de las primeras aportaciones masculinas. El nombre de esta colonia está inspirado en un retrato de Carlos I de Inglaterra, de Gainsborough. En 1959 produce su famosa «Madame Rochas» e *Ives Saint*

Laurent, crea su «Opium».

Luego están los creadores italianos: *Valentino*, llamado el condottiero de la belleza; *Armani*, *Versace*, *Gucci*, *Capucci*..., y los ingleses: *Varley*, los españoles: Puig con su Agua Brava, y, cómo no, los americanos, *Revlon* y *Estée Lauder*, entre un largo etcétera.

Si los envases se cuidan al máximo, lo mismo ocurre con los nombres, que son siempre evocadores, misteriosos, voluptuosos, tentadores, seductores, cuando no intelectuales e históricos. «Sagamore» de *Lancôme*, perfume para hombres, lleva su nombre tomado de Marco Polo. Este Sagamore fue el armador que les construyó las embarcaciones para remontar el río Amu Daria. O nombres de personajes famosos, como «Isadora», en honor de Isadora Duncan, la famosa bailarina.

Muy pronto el perfume se va a unir a la alta costura, pues es un producto fundamentalmente para la mujer y también muy pronto se unirá la joyería, con lo que tendremos los tres pilares del lujo femenino. Muchos de los mencionados antes son también modistos, como *Patou* y *Nina Ricci*, y además de éstos tenemos a *Worth* y al gran *Christian Dior*, que se lanza a la costura y al perfume después de haber sido tratante de arte; produce su *Miss Dior*, *Diorissimo* y Agua Salvaje. ¿Y qué decir de *Couregges*, *Balenciaga*, *Paco Rabanne*, *Pierre Cardin* o *Cacharel*? Este último, Jean Bousquet, persona sencilla y querida en su ciudad natal, Nîmes, de donde fue alcalde. Y junto a la joyería tenemos, cómo no, a *Cartier* y a *Van Cleff et Arpel*.

Todo esto que voy describiendo suena rancio y demodé, a vieja postal sepia, a felices años 20. A gran Casino y Gran Hotel, a aventuras mundanas y ladrones de guante blanco, a charleston, a Modernismo y Art Deco. A príncipes rusos y condes italianos. En las novelas galantes, flotaba un delicioso perfume donde había estado aquella misteriosa desconocida. El perfume iba unido a la condición femenina, era un arma de mujer. Todo eso lo barrió la Segunda Guerra Mundial como el viento barre las hojas secas del otoño; ese mundo desenfadado, frívolo y cínico desapareció para siempre; la historia había pasado otra página.

Perfume para todos. Los malos olores son vencidos al fin

Después de la Segunda Guerra Mundial, las cosas son totalmente diferentes, ha surgido una sociedad nueva al compás de un gran progreso material y social, la condición femenina es distinta; la mujer se ha liberado y vive y comparte codo a codo con el hombre, al que le gana terreno; desaparece la mujer objeto y la actual no tiene que seducir, no necesita ni el perfume ni la moda como arma de seducción. Desaparece el tacón alto en favor de horrendos zapatos muy cómodos; y así todo. Ahora la mujer no es elegida, sino que elige y por eso cada vez más se ven más colonias y perfumes para hombre, está surgiendo el hombre objeto, y tales colonias y perfumes se convierten en arma de seducción femenina. He leído hace un par de meses, en la prensa de Madrid, que Yves Saint Laurent había presentado la versión de Opium para hombres: «Opium pour homme». Se eligió al actor británico Rupert Everett para la presentación que tuvo lugar en la galería de arte Nueva Itálica. El actor, decía la crónica, se presentó vestido de negro con camisa blanca de seda natural de cuello largo y sin corbata. La directora de prensa de Yves Saint Laurent les decía a los periodistas, que Rupert podría ser el prototipo de hombre actual, como Linda Evangelista lo fue de la mujer, cuando años atrás se relanzó la versión femenina.

Existen en la actualidad stripteases de hombres para mujeres, y me han dicho que asiste un público femenino desinhibido y vociferante, y que se oyen en bocas de adolescentes jovencitas y maduras matronas, las mayores procacidades. El perfume, como la alta costura, seguirá estimado por la mujer actual y, cómo no, las joyas, pero más por ser elemento de lujo que armas de seducción.

Al llegar a los años 60 han cicatrizado las heridas de la gran guerra y todo se ha reconstruido. Asistimos a un período de bienestar y de paz, lo que podríamos llamar los felices años 60. Son los años de los Beatles, de la minifalda, es la época de los hippies que se revelan contra

tanto bienestar y tanto vacío; es cuando el mayo francés de aquella juventud universitaria que bebía en Sartre, en Marcuse y en el recientemente suicidado Gilles Deleuze; de aquellos jóvenes bien alimentados que jugaron a héroes de papel sin sacrificios y sin mártires. Para la mujer joven, liberada y dinámica de los años 60, Revlon lanza su «Charlie», y Charlie evoluciona en los años 80. Se presenta en un envase azul eléctrico con letras amarillo fosforescente, de dudoso gusto.

La cultura que viene de los años 60 es la «cultura del bienestar», en donde se pretende gozar de ese bienestar hasta las últimas consecuencias sin satisfacer ninguna obligación: nada de los consejos de Rousseau al precio del progreso, nada de imperativo categórico de Kant. Dentro de esa cultura está el consumismo, y al tiempo que el coche, el frigorífico o el televisor llegan a todos, lo mismo ocurre con el perfume. No sólo como tal, sino que hoy se perfuman con productos baratos, por supuesto, todos los objetos de consumo para hacerlos más atractivos; se perfuma hasta el papel higiénico, los dodotis de los niños o la esterilla para el gato. También los transistores, los relojes de fantasía, todos los jabones, los depesores de lengua de los pediatras, los detergentes, cremas y hasta los desodorantes.

Pero, cuidado, el perfume sigue siendo un artículo de lujo. Es cierto que todo el mundo tiene un coche, pero pocos un Ferrari o un Rolls. Sigue habiendo una alta sociedad a años luz de la sociedad consumista y embotada de la cultura del bienestar. Es lo que se llama la «Jet» o la «Beautiful people» de la prensa del corazón. En esta sociedad las aventureras de siempre —pues la letra cambia pero no la música— hacen su agosto, y alternan con princesas de sangre real y demás honorables. Las que en otros tiempos serían prostitutas de lujo, gracias a la permisividad y tolerancia que hoy impera, se casan y descasan de hombres ricos, generalmente ancianos, algunos venerables, o de artistas, escritores, políticos, etc., y venden caras sus exclusivas.

Se han vencido al fin los malos olores, pero no ha sido por la vía del perfume, sino por la ele-

vación del nivel de vida, las mejores tecnologías, legislativas, sociales y educacionales. Hoy nos podemos lavar y lo hacemos a diario, podemos cambiarnos de ropa cuando lo necesitamos, podemos ventilar nuestras habitaciones. Por si esto fuera poco, han surgido dos tipos de industrias específicas: la industria de los acondicionadores de aire y la de los desodorantes. Ambas llevan a cabo una intensa labor de investigación. El acondicionamiento presta especial atención a los distintos olores que impregnan muebles, cortinas y almohadones. Se ha demostrado por ejemplo que el gasto de energía para acondicionar una habitación de fumador es tres veces superior a la normal, y así sucesivamente; se han estudiado los sistemas mejores para cada tipo de contaminación. Lo mismo cabe decir de la industria de los desodorantes, que lleva a cabo importantes investigaciones a la búsqueda de mejores productos. La eficacia final de los mismos se evalúa in vivo por medio de expertos, con nariz entrenada, que olfatean las axilas de los voluntarios que se han prestado al estudio.

La nariz perfumal. El arte del perfume y su aspecto social

Igual que hay un oído musical, hay también una «nariz perfumal». Los creadores de perfume, como los de música el oído, deben tener una nariz bien dotada.

Jean Baptiste Grenouille, protagonista de la novela mencionada, «El Perfume», poseía unas cualidades olfativas portentosas, como si un hombre, por extraño capricho de la naturaleza fuera macrosmático (1). Era capaz de seguir como un perro rastros de olores a gran distancia, era capaz también de oler un perfume e identificar, no sólo sus componentes, sino las proporciones. Poseía una nariz perfumal superlativa. Cuando entra a trabajar como perfumista y domina la técnica del macerado, destilado,

(1) Se entiende por macrosmático aquel animal de olfato bien desarrollado, como los perros o los cerdos, en contraposición a los microsматыicos, como el hombre, o los monos que tienen un olfato rudimentario.

etc., se convierte en un profesional de excepción y en algo más, pues acaba siendo un asesino siniestro a la búsqueda del perfume ideal. Su capacidad olfativa era tan extraordinaria que en aquel mundo de personas malolientes, era capaz de percibir un aroma particular, que era el perfume perfecto, y que emanaba del propio ser humano. Aquel perfume venía, en efecto, del ser humano, pero de un ser humano muy particular, pues se trataba de mujeres jóvenes, casi niñas, puras e inocentes. Y consiguió extraerles el perfume y con él quitarles el alma. Cuando convicto fue condenado a muerte en suplicio, una enorme muchedumbre se agolpaba para presenciar la ejecución del monstruo. Hombres armados lo protegían del linchamiento y a duras penas podían contener a aquella masa amenazante. Pero apenas salió el cortejo de la cárcel, jueces, sacerdotes, guardias, plebe y el propio verdugo, se volvieron locos al oler aquella esencia ideal con la que se había perfumado y lo salvaron.

Lo que antecede es ficción, pero lo que sí es claro es que el perfumista debe tener unas condiciones especiales, como las ha de tener cualquier otro artista, y además se debe hacer tras muchos años de estudio y de práctica.

El arte de la perfumería, con su amplio abanico de olores, es muy difícil. En comparación, la pintura es más fácil y si se comparara con la música, el perfumista representa al compositor. Debe tener conocimientos de química, identificar miles de sustancias olorosas; conocer su valor odorífero, coste, características y capacidad de mezcla, intuir la resultante de la combinación según las proporciones. Sabe el artista que hay olores repugnantes que en pequeña proporción dan una nueva personalidad al perfume. Debe imaginarlo en su mente, como el compositor la sinfonía, y ser capaz de crear tanto un aroma masculino y viril, para una loción facial, como un producto angelical y evasivo para una casa de modas.

Los genios de la perfumería son como los grandes compositores o los grandes artistas, pero menos conocidos, pues el arte de la perfumería es tan etéreo y tan fugaz como los propios olores. Así, hasta sus grandes creadores quedan

en el anonimato, detrás de la marca comercial. Sin embargo, para los iniciados, los nombres de Roudniska, Chant, Cristina Sayn-Wittgenstein, Jacques Polge, Jean Kerleo o el propio Jean-Paul Guerlain, son altamente admirados y estimados.

El perfume tiene también un aspecto social importante. Después de su misión protectora del mal olor, el perfume se vincula fundamentalmente a la ostentación y seducción, especialmente por parte de la mujer. En tal sentido, hay perfumes, sobre todo los de origen animal: la civette, el castoreo, el almizcle, que parecen tener propiedades afrodisíacas. Cuando se introducen las colonias, el perfume se convierte en algo para la autosatisfacción. No puede haber nada más agradable que un baño y luego una buena rociada tónica de una colonia ligera y refrescante; embadurnarse el cuerpo con una pomada olorosa debía ser todo lo contrario. Pero esa colonia es fugaz para que sólo nosotros disfrutemos de ella. Si usamos preparados más concentrados y duraderos, no los percibiremos por la fatiga, por lo que serán en realidad para obsequiar a quien nos rodea. En la actualidad se le da al perfume un papel social más amplio, pues se pretende que sea como una tarjeta de visita, algo tan personal como pueda ser nuestra ropa o accesorios; algo, en fin, que sea parte de nuestra personalidad. Esto es lo que pretenden los perfumistas actualmente y por ello se lanzan colonias persistentes, que cumplen esa función de la autosatisfacción y de relación humana. Los maestros de la perfumería tratan de imponer la moda, las características de la tarjeta de visita; hacen igual que los creadores de la alta costura. «Por el perfume les conoceréis», se podría decir, o bien: «dime cómo hueles y te diré quién eres». Esto es una gran verdad, pues nada más notar la calidad e intensidad del perfume nos damos cuenta de la personalidad de quien lo usa. No oler nada, ni para bien ni para mal, sería como llevar la cara tapada.

La sexualidad. Los recuerdos y los afectos

Tratando este escrito de relaciones humanas,

es obligado hablar de las más íntima de ellas: las relaciones hombre-mujer y de las afectivas de cualquier naturaleza.

En el reino animal el olfato juega un papel muy importante en las relaciones sexuales. Tanto en invertebrados como en vertebrados, sobre todo en los mamíferos, la actividad sexual está regulada por lo que se llama «feromonas». Son auténticas hormonas de atracción sexual que desprende la hembra en sus períodos fértiles y que despiertan el instinto sexual del macho hasta entonces dormido. En la naturaleza hay además otros medios de atracción sexual, siempre a través de los sentidos. A veces es visual, como ocurre en las aves, animales que no huelen, siendo el macho quien trata de atraer a la hembra con los bellos colores de su plumaje y sus espectaculares paradas nupciales. La danza del pájaro de fuego, variedad totalmente roja de ave del paraíso, parece que es un espectáculo inolvidable, ¿y las paradas nupciales del pavo real? Otros animales, por el contrario, tienen más desarrollado el oído, siendo este sentido el primordial en la atracción de sexo; este es el caso de los insectos y aves canoras.

En el hombre, al ser microsmático, no parece el olfato jugar un papel importante, en favor de la vista y del tacto. Sin embargo, el olfato podría jugar algún papel si damos crédito a ciertos testimonios, literarios la mayoría, y a algunos resultados científicos. Entre los primeros hay multitud de relatos: recordemos por ejemplo aquel poema de Balzac en el que pondera el aroma del cuerpo desnudo de su amante o aquella anécdota que Somerset Maugham refiere de Wells, que al parecer fue un hombre de gran éxito amoroso, cuando su apariencia física era insignificante. Cuenta Maugham, que le preguntó a una de sus amantes de turno por su secreto, y ella le contestó que porque «olía a miel». Aparte de que la miel no tiene un olor especialmente atractivo, quizá ese o cualquier otro olor que exhale el cuerpo, bien puede ser producto del perfume y no del propio cuerpo, en cuyo caso el perfume sería como una feromona artificial. Recuerdo no hace mucho oír por la radio, yendo en el coche, un anuncio que me llamó poderosamente la atención. Iba dis-

traído conduciendo por lo que no lo capté desde el principio, pero estaba diciendo algo más o menos así: «entras en una discoteca y te encuentras desambientado y aburrido; decididamente no es tu noche. Te vas al bar y ella está sentada en la barra. Algo que no sabes te atrae poderosamente de ella, te acercas y de repente te das cuenta de que aquella es la mujer ideal y empiezas a verla todo de color de rosa, si que es tu noche, la vida tiene sentido para ti. Es que ella usa "Sexaroma"»: Sí, el sexo por el olor o por la nariz, no recuerdo bien, y luego: «pedidos al teléfono... envíos contra reembolso, máxima discreción». Las feromonas en realidad no son necesarias en la especie humana por las características del ciclo en la mujer, que es menstrual, mientras que las hembras que tienen ciclo estral, es decir, sólo uno o dos cortos períodos de fertilidad al año, necesitan anunciar al macho del acontecimiento y sólo en esos momentos hay actividad sexual. En los primates y en el hombre no se necesitan de tales pregoneros y la actividad sexual es constante. Hay alguna experiencia científica que apunta a que exista algún tipo de feromona en la especie humana. Parece que el varón segrega, especialmente por las axilas, una sustancia llamada «androsteno», subproducto de la androsteno y que tiene un olor definido. En la sala de espera de un dentista (en la escuela de Estomatología de Birmingham) se echó un spray de androsteno en determinadas sillas durante el tiempo que dura la experiencia, y se vio que aquellas sillas fueron utilizadas por más mujeres que hombres en una proporción significativa.

Independientemente de estos estudios, es evidente que el perfume, y por tanto el olfato, juegan un papel importante en la relación hombre-mujer, pero al mismo nivel que cualquier otro elemento accesorio en el juego de amor: la música sugerente, el cálido ambiente, la intimidad, ciertas bebidas, etc.

Queda otro aspecto del sentido del olfato, misterioso y poco conocido, de gran importancia en las relaciones humanas, que es el de los recuerdos afectivos. Resulta que la parte del cerebro dedicada al olfato, lo que conocemos

como «Rinencéfalo», es como una gran casa arruinada, tiene enormes dimensiones y múltiples dependencias que en el hombre han perdido función y se dedican a otras cosas; por otra parte, se han encogido y han sido empujadas por otras estructuras que llegaron después. Conserva el rinencéfalo restos de su antiguo esplendor, pero es en el hombre una zona enigmática del cerebro. La parte más importante del mismo se llamada *limbo cortical*; fíjense bien en la palabra: limbo, es decir, el lugar donde nada ocurre. Pues bien, hoy se sabe que el limbo cortical, llamado también «Gran circunvolución límbica de Brocca», es el centro de las evocaciones de cualquier naturaleza: visuales, sonoras, sensaciones diversas, ya placenteras, ya desagradables; en el centro de las vivencias emotivas y los recuerdos.

Es un hecho conocido que los estímulos olfatorios nos hacen evocar más que ningún otro vivencias del pasado, lo cual debe ser atribuido a que el limbo fue parte del sistema olfatorio. Yo recuerdo en la lejanía de los años 40, que cuando venía el médico a visitarnos de niño, nos mandaba con frecuencia aceite de ricino. No sé si habéis tenido experiencia con esta repugnante sustancia; el aceite de ricino provoca una tortura de entrada por su nauseabundo sabor, y otra de salida por la diarreas violentas que produce. En invierno y con fiebre no te sacaban de la habitación, se recurría al orinal y se ventilaba poco. Para compensar, había la costumbre de quemar espliego en el brasero. Desde entonces sólo recordar el olor del espliego quemado me hace evocar aquellas situaciones, cosa que ni el recuerdo del aceite de ricino consigue, ni el de alguna inyección que por entonces me pusieron.

En un artículo sobre el olfato publicado en National Geographic, el autor refiere una experiencia mucho más completa que la mía. Cuenta que después de muchos años entró en el antiguo vestidor de su abuelo que estaba igual que lo dejó a su muerte, y encontró el viejo chaleco de cuero que su abuelo llevaba cuando él de niño lo acompañaba de caza y pesca. «Instintivamente lo olí», dice, y como por arte de magia rejuvenecí muchos años y me encontré

de repente con él en el bosque; le vi cargar su escopeta parsimoniosamente, vi su enorme humanidad y sus grandes patillas canosas. Lo vi y recordé todo como si estuviera allí en aquel momento. Lo que se acaba de referir no es ni más ni menos, que el «síndrome de Proust» o parosmia evocadora. Se conoce así en honor a Marcel Proust, que la describió perfectamente en su libro «En busca del tiempo perdido». Es posible que detrás de esa capacidad evocadora del olfato esté la explicación de muchas conductas afectivas, de simpatías, antipatías, fobias, filias, fidelidades, etc. Sin duda mucha de la información almacenada en el limbo habrá llegado al subconsciente, y si releéis la anécdota anterior, fijaos cómo he entrecomillado lo de «instintivamente lo olí». Porque lo hizo, cuando no recordaba aún nada en aquel momento, sin duda un mensaje de su subconsciente le impulsó a hacerlo. Quién sabe cuántas cosas hacemos al dictado de impulsos de los que no somos conscientes.

Los sabores. El placer de comer y lo que vino después

Las sensaciones que experimentamos de los alimentos son fundamentalmente olorosas. Los sabores clásicos, dulce, amargo, ácido y salado sólo en casos concretos y limitados nos dan la cualidad gustativa de un alimento. Éstos engendran diversas sensaciones, tales como táctiles, térmicas y hasta auditivas (no es lo mismo comer patatas fritas que hervidas), pero es ante todo el olfato lo que representa sobre un 90% del sabor. Por ello cuando se pierde el olfato creemos que hemos perdido el gusto. Se come por necesidad, pero también por placer y para ello hay que tener indemne el olfato. Cuando hablamos de sabores, nos estamos refiriendo a la comida por placer, con lo que entramos en el importante capítulo de la gastronomía y en el aspecto social de la comida. La historia de los sabores es muy parecida a la de los olores y comienza como aquella alrededor del fuego. El fuego permite guisar y es entonces cuando podemos hablar de sabores. Los alimentos crudos no saben a nada, excep-

to la fruta. Sería ésta, por tanto, el alimento natural de los prehomínidos, y a fin de cuentas, lo es de los monos actuales. Pero aparte de la fruta, qué poco saben las judías o los garbanzos crudos, o los cereales, aparte de que son casi incomedibles. Las verduras crudas, lo mismo, e igual se puede decir de la carne o el pescado. Si coméis carne cruda resulta insípida y maloliente y no podéis distinguir una de otra. Los platos modernos de carne cruda, tipo Steak-tartar o los de pescado crudo, como el cebiche peruano o sushi japonés, deben estar altamente sazonados y especiados para que sean palatables. De todo lo dicho se deduce que con los alimentos crudos no hay placer en comer.

Reunido el hombre alrededor del fuego, se le ocurrió asar la carne, y los efluvios de ésta lo hicieron feliz: la grasa de la carne se funde y la impregna y aromatiza y esas sustancias olorosas llegan a la nariz. La carne sólo adquiere todo su valor cuando la asamos o guisamos de algún modo; es entonces cuando diferenciamos una carne de otra, y lo mismo podemos decir de cualquier otro alimento.

Así nació la gastronomía y el placer de comer. Mientras fuera aullaban los lobos y la tempestad, él, caliente en su caverna y feliz de haber comido, vio a través de la niebla de su cerebro, muy imprecisamente, algo superior, que no podía precisar y dio gracias a ese algo por tanta felicidad: por el alimento que había recibido (exactamente igual que hacemos ahora). Y en ese algo misterioso se fue concretando la imagen de Dios. Y con su pensamiento trató de buscar a ese Dios, que tal vez estuviera en lo más profundo del bosque o en el fondo del lago, pero de pronto se quedó mirando fijamente al fuego que tenía delante: al misterio escarlata de la llama, con los ojos desorbitados, porque ese ser superior podría estar allí, en eso a la vez terrible y benéfico que le premiaba, pero que también le podía castigar con un tremendo dolor; adoró al fuego, y se acordó que tenía unas ramas secas muy aromáticas y para darle gracias las quemó, para que subiera aquel aroma hasta las alturas, donde presumía que estaría su espíritu. No en balde el gran fuego

del día estaba en las alturas. Así, el olfato, a través de olores y sabores, contribuyó a la idea de Dios.

Luego, satisfecho de lo que había descubierto, se recostó y quedó dormido, pero soñó con grandes animales que iba a cazar, y aquello no era fácil, y se despertó sobresaltado del sueño y se atrevió a más: tomó un tizón de la hoguera y pintó ese animal para enseñarle a su dios lo que quería cazar y pedirle la suerte en la empresa. Nació así el arte.

El papel social de la comida. El banquete

Los modos de preparar el alimento fueron perfeccionándose más y más. Pronto se vio que asar el alimento directamente en las brasas tenía inconvenientes, pues quedaban carbones pegados o había partes quemadas y otras crudas. De ahí se pasó a la parrilla, que sería primero de piedra; el asado así era más uniforme y además el humo le daba un nuevo sabor, al tiempo que permitía conservarlo por más tiempo. Vendría después la condimentación, primero con sal, luego con otras cosas. La cerámica diversificó la preparación y fue un paso decisivo en la historia de la gastronomía. Permitió también un nuevo progreso, guisar utilizando grasa, lo que hizo a los alimentos muy sabrosos y nutritivos.

Al compás de estos progresos técnicos, el comer se hizo una cosa cada vez más social. Como era un gran placer, se compartía en las celebraciones y de no haber sido por ese placer las relaciones sociales serían muy diferentes. Comer se convirtió así en el placer básico y cotidiano, y así ha llegado hasta nuestros días. Volviendo a la celebración y a la relación social que supone, no sería concebible hoy ni nunca, celebrar nada sin comer ni beber. No se concibe celebrar algo mirando un paisaje o escuchando una sinfonía. En las sociedades muy adelantadas, sí, pero después se come, y en la antigüedad sólo se comería. Esta costumbre de celebrar comiendo en las sociedades que no pasan hambre, es desde luego ancestral como atávico recuerdo de cuando no se sabía cuándo se podría comer y cuando la comida se consideraba el don más preciado.

Desde los más remotos tiempos hasta la actualidad, todo lo celebramos alrededor de la mesa. Cualquier relación social empieza y termina comiendo y bebiendo, y por supuesto, dejando de trabajar. Recientemente ha surgido una costumbre siniestra, que es el almuerzo de trabajo, ¿cómo se puede gozar de la buena comida cuando se están debatiendo cuestiones de importancia! La mejor comida se atragantaría cuando se llegue al punto clave y la digestión será mala. ¡Qué distinto del *symposium griego*!, en donde se trataba de un tema filosófico y científico, a la par que se disfrutaba de la comida. Posiblemente una de las muestras más elevadas de la civilización.

La vida familiar gira también alrededor de las comidas, que es cuando la familia se reúne cotidianamente. Por imperativo de los tiempos, hoy se come fuera y los niños lo hacen en el colegio, con lo que cada vez hay menos vida familiar; si a eso se añade algo tan demoleedor como es la televisión, va quedando poca de esa vida.

En tiempos pasados la función social de la comida fue tan o más importante que ahora. No había almuerzos de trabajo y se inventó al «banquete», en el que la comida en sí se convertía en accesoria, aunque todo giraba en torno a ella. El banquete es la clave de la vida social en cuanto al festejo se refiere o la celebración. Incluso las ceremonias del luto se acompañan en muchos sitios del banquete, aunque no tenga entonces carácter festivo. No voy a hacer una historia del banquete, pues sería muy larga; pero a los interesados en el tema les aconsejo el interesante libro: *Banquetes de amor y de muerte*, de Mari Carmen Soler.

Ya hemos visto algo del banquete en Grecia al mencionar el *symposium*, pero donde el banquete adquiere mayor notoriedad es en la Roma imperial. La gastronomía y los gastrónomos romanos han pasado a la historia: la imagen que tenemos del banquete romano es algo tremendo por la enorme cantidad de comida que se ingería, y sin duda fue así. Sin embargo, el banquete romano es el prototipo del acto social, en donde lo mucho que se comía era casi lo de menos. Aquellos banquetes duraban ho-

ras y horas, y entre plato y plato se hablaba de lo divino y de lo humano y se presenciaban los más variados espectáculos: bailes, cantos, recitaciones, juegos malabares y hasta lucha. Se recibía a los comensales con agua de rosas y coronas de flores, y a veces se pasaba antes por las termas. Se comía recostado en el triclinium que eran grupos de tres camas que se situaban en círculo o en semicírculo para generalizar la conversión. Como tales banquetes eran larguísimo, se podía dormir o hacer otras cosas. Por ello cuando se impuso el cristianismo fueron prohibidos los triclinium en favor de la clásica silla o sillón. Para el estricto acto de comer, la posición sentada es más fisiológica que la reclinada, pues el esófago está vertical. Además, según parece, aquellos banquetes recostados resultaban bastante sucios, pues se comía con las manos, con lo que caían alimentos en la cama y se bebía en unas copas muy abiertas que se derramaban con frecuencia; luego venían las borracheras y los vómitos. En la Edad Media los banquetes fueron muy bárbaros, haciendo honor a sus gentes, y solían acabar en trifulcas por el exceso de bebida. Se seguía comiendo con las manos, pero al final de la Edad Media se introdujeron los tenedores y las cucharas. Hasta entonces sólo se usaba el cuchillo, que era la propia daga que llevaba el comensal. Las sopas y caldo se bebían en la misma escudilla y para lo demás, las manos. Recuerdo haber sido invitado en un castillo de Inglaterra a una cena medieval, y he de decir que no me resultó muy grata. Al entrar nos pusieron un delantal de una especie de hule que nos cubría desde el cuello hacia abajo, a la izquierda había un machete y ningún cubierto. Nos dieron una sopa con tropezones y nos la bebimos, para coger con los dedos dichos tropezones, al igual que la ensalada y demás. No, no resultaba agradable. El cine recreó en una película histórica la primera vez que en la corte de Inglaterra se usaron tenedores traídos de Italia. Los nobles comensales acabaron usándolos para pincharle en el trasero al vecino apenas se descuidaba, y la verdad es que aquello acabó mal.

Los orientales, más civilizados que nosotros en

el arte de comer, inventaron hace mucho tiempo los palillos, que siguen utilizando. Resultan mucho más saludables que nuestros cubiertos, pues la cantidad que se puede coger cada vez con los palillos corresponde a un bocado fisiológico. Nunca se ve la boca llena y abultada, tragan con más facilidad y digieren mejor. La propia gastronomía oriental está concebida para ese modo de comer. A nosotros nos resulta difícil usarlos, pero algún oriental me ha confesado que para ellos es también difícil aprender a manejar el tenedor.

A lo largo de la Edad Media, el alimento, a pesar de estar guisado, resultaba insípido y monótono. En Europa, lo que diversificó los sabores fue el descubrimiento de América con los frutos del Nuevo Mundo. Por ello se apreciaban tanto las especias que se usaban para amenizar el sabor. Fueron algo parecido a los perfumes: éstos se usaron para combatir el mal olor y aquéllas para combatir el mal sabor. Como la mayoría de las especias venían de lejanas tierras, eran, al igual que el perfume, carísimas. Todo el comercio con oriente tenía como base fundamentalmente la seda, el perfume y las especias. Por ello, Cristóbal Colón pensó en buscar una nueva ruta que abaratar los costes de aquellas importaciones y el resultado fue el descubrimiento de América, como todos sabemos. También sabemos que él se equivocó y le costó mucho tiempo reconocerlo, pero no hay mal que por bien no venga, pues gracias a ese descubrimiento se mejoró grandemente la alimentación. El Nuevo Mundo se descubrió, pues, en cierto modo gracias al olfato.

Desde la antigüedad, la mujer participó en Occidente del banquete, y Brillat-Savarin, el clásico por excelencia de la gastronomía, se lamenta de que sean los otomanos los únicos que mantengan a la mujer alejada del mismo, pero dice, que «terribles tempestades amenazan a este pueblo insociable y no transcurrirán 30 años sin que las potentes voces de los cañones proclamen la libertad de sus odaliscas». En la época en que Savarin escribían esto, el imperio otomano estaba ya llegando a su fin, aunque su agonía se prolongó durante casi un siglo. En-

tonces para Europa, el Islam era el turco, y la profecía de Savarin se cumplió, pero en el mundo islámico la mujer sigue sin participar del banquete. Savarin fue un aristócrata francés que se tuvo que exiliar a América huyendo del terror revolucionario. Vivió allí trabajando como músico y dando lecciones de francés, y publicó su libro «Fisiología del Gusto», mucho después de volver, en 1825.

A partir del Renacimiento, el banquete se afianza como acto social, pero se refina más y más. Brillat-Savarin, en el libro mencionado, dedica un capítulo al banquete, consciente del papel social del mismo.

Señala que no deberá haber más de 12 comensales, de ocupaciones varias y gustos análogos (fijaos cómo la palabra gusto se ha generalizado) conocidos entre sí, para evitar presentaciones. Habrá buena iluminación y temperatura adecuada, los manteles, porcelana, cristal y cubiertos, de primera calidad, los criados amables y de agradable presencia. Los platos bien elegidos, sin número limitado de los más sustanciosos a los más ligeros, y los vinos, de los más claros a los más aromosos. Fijaos cómo el gran gastrónomo no presta atención a la comida propiamente dicha: es igual, con tal que estén bien elegidos. Los hombres, dice, deben ser espirituales y no pretenciosos y las mujeres amables y «no demasiado coquetas». Terminará entre las 11 y las 12.

El arte del banquete se nos antoja que es algo así como el arte del director de cine que debe tener en cuenta no sólo la calidad del guión y los actores, sino un sinfín de detalles que pueden hacer fracasar la película o el banquete. Éste está en relación con el arte social de los salones de lo que los españoles hemos sabido tan poco. La gastronomía concebida así, se eleva de rango y es algo más que el mero placer de comer, para convertirse en una importante faceta de nuestra cultura.

A finales del siglo XVIII aparecen los primeros restaurantes modernos. Antes, comer fuera de casa era una aventura. Los mesones y botillerías de la época no daban de comer y el comensal tenía que llevarse su comida, que eso sí, la guisaban, muy mal por cierto; generalmen-

te tenía que guisársela el propio comensal. Algunos de estos establecimientos daban en el crudo invierno tazas calientes «restaurantes» de caldo, para el que venía aterido del frío, y a partir de ahí empezaron a dar comidas, quedando el nombre. Savarin, que tuvo alguna mala experiencia de los antiguos mesones, elogió los modernos restaurantes. El primero de renombre que aparece, cómo no, en París, fue *Beauvilliers*, que abrió sus puertas en 1782. Éste fue algo así como Houbigant para la perfumería.

El arte del buen comer y beber

Independientemente del papel social de la comida, ésta no lo hubiera tenido desde luego si no se hubiera hecho un arte de la gastronomía, y ahora todo lo relativo a la comida hay que hacerlo extensivo a la bebida.

El artista de la comida y bebida, como el del perfume, debe tener un olfato óptimo. Recuerdo a un paciente cocinero que perdió el olfato, quedando en una situación de invalidez. Recuerdo también haber leído las impresiones del propietario y cocinero de un restaurante de Lyon, que decía que por las mañanas iba personalmente a hacer la compra. Al pescado le olía las branquias, pues cuando está fresco no deben oler prácticamente nada; también olía las carnes y la fruta. Antes de abrir el local olfateaba cuidadosamente: manteles, platos, cubiertos y cristal para retirarlos si olían a detergentes. El jabón del aseo era un jabón sin perfume. Recientemente, he visto en *El País* una curiosa fotografía fechada en Munich, en la que se ve a tres sesudos señores en una mesa delante de 3 platos y que tienen la nariz literalmente encima de los mismos. Eran miembros de un jurado en un concurso de salchichas, que estaban oliéndolas para apreciar su calidad. Los catadores de quesos en Holanda y otros países productores, emplean también el olfato; y qué decir de los enólogos: la catalogación de los vinos se hace fundamentalmente a través de su aroma. Recuerdo haber visto en una revista la fotografía de un bodeguero francés aspirando el aroma de uno de sus mejores caldos. Lo ha-

cía en la propia bodega, del siglo XVII, con sus botellas cubiertas de telarañas. Tenía una copa de finísimo cristal en la mano, y estaba en éxtasis con los ojos cerrados, la cabeza algo elevada en el silencio y la humedad de siglos. En la página opuesta se veía la fotografía de un saludable hombre maduro californiano que hacía la propio. Pero la diferencia era notable, pues como se decía al pie de la figura, aquel vino estaba aromatizado con ajo. En efecto, procedía aquella imagen de la fiesta anual del Valle de San Joaquín, en California, el mayor productor de ajos del mundo, y en aquella fiesta, todo lo que se come y se bebe, hasta el vino y los dulces, tienen ajo. Habría que ver qué diría el francés de la página anterior para quien aquella prueba era como un rito.

Ritz, el creador de la famosa cadena de hoteles de lujo, comenzó en sociedad con el mejor cocinero de su época, y a la excelente calidad de sus comidas debió en gran parte el éxito alcanzado. Hoy el arte de la cocina está en alza y los cocineros son personajes conocidos, lo que se debe a que cada día comemos menos y peor, gracias a la poca vida familiar que se hace y a la proliferación de restaurantes de comida rápida, léase comida basura y bebida light. A fuerza de comer todos los días mal, estamos apreciando cada vez más la buena cocina. Los nombres de Arzac, Betetta, etc., y sobre todo Arguñano, nos son muy familiares. Este último une a su buen hacer como cocinero, un gran ingenio y simpatía.

El arte gastronómico no es una simple cuestión de dinero, sino de imaginación. Los pueblos más ricos de la tierra han aportado muy poco a este arte. Con los dedos de una mano se podrían contar las aportaciones alemanas, escandinavas o inglesas, y en relación con los americanos del norte, quizá os sobrarán todos. Por el contrario, ved la cocina china, pueblo entre los pobres, o la cocina italiana, que se basa en un solo producto: el trigo, de donde salen todas las pastas. ¿Y qué decir de Portugal? en donde puedes comer todos los días bacalao sin cansarte, ¿o de Valencia? donde se come diariamente arroz como si fueran comidas distintas. Dentro de la geografía gastronómica es-

pañola, Andalucía parecer ser la pariente pobre, pero quizá sea por poco conocida, pues hay una gran variedad de recetas además de sus excelentes fritos, gazpachos e ibéricos; lo que ocurre es que no salen de sociedades gastronómicas cerradas. Pero en el terreno de esa geografía no hay duda de que en España, para comer, el norte, cuyo clima invita más a la buena mesa formal. Hablar de cocina francesa no tiene objeto por obvio, y no lo voy a hacer.

Recientemente ha surgido una nueva faceta en el arte de la cocina, que es la *decorativa*, introducida por una nueva tendencia que viene a llamarse la «nouvelle cuisine», fomentada por Bocusse y otros chefs franceses. Se reunieron en una ocasión la flor y nata de éstos para preparar un banquete monstruo, y a la entrada del comedor recibieron a los comensales todos los artistas detrás de la más bella y sorprendente presentación. Era una larga mesa con un muestrario de variados alimentos: frutas, verduras, pescados, embutidos, etc., dispuestos artísticamente entre ramos de flores. Delante de la mesa, semiacostadas, había varias mujeres con extraños instrumentos y vestidas del modo más exótico y colorista que se puede imaginar. Detrás de la mesa estaban todos los chefs de blanco con sus altos gorros y más arriba efebos, algunos negros y odaliscas. Todo en vivos colores perfectamente combinados, aquella presentación era de una sorprendente y extraña belleza; era como una pancarta para esa nueva cocina decorativa.

Esta nueva tendencia tiene su origen en la cocina japonesa, que tradicionalmente llega a la más absoluta perfección en el aspecto decorativo. No hay cosa más bella que un plato japonés de alta cocina. Si se trata de algo frío irá a lo mejor introducido en una pequeña caverna de hielo, cuyo fondo serán guijarros no comestibles y cuya entrada está rodeada de pétalos de rosa y flores de loto. Recuerdo un plato de pescado que tenía en la parte delantera una pequeña langostita, o crustáceo exótico. Rojo, brillante como si fuera de coral, con todas sus pequeñas patas y antenas enteras. Estaba encabritado, desafiante, como un belicoso samurai defensor de aquel tesoro. Y es que

llegar a ser cocinero en Japón cuesta 8 años de estudio y práctica. La Nouvelle Cuisine occidental no es aceptada por todos los entendidos, pues muchos consideran que tiene mucha elaboración y poca sustancia.

•Y punto final

Hemos hecho un amplio repaso de los aspectos humanos de este sentido olvidado que es el olfato, y espero haya servido para reivindicarlo, como el sentido de las relaciones humanas, a través de olores y sabores. Pero habréis visto cómo hasta la aparición del hombre ha estado vinculada a su propia modestia, y tam-

bién, cómo este modesto personaje, ha tenido que ver con el concepto de Dios, con el nacimiento del arte o el descubrimiento de América. Todo esto no debéis tomarlo muy al pie de la letra, desde luego, pues es producto de la imaginación de quien lo ha escrito, pero... podría ser verdad. De momento terminaré con aquella frase de Kipling: «Los olores conmueven las fibras del corazón con más seguridad que los colores o los sonidos». ◀

Miguel Giges Juan, *Catedrático de Otorrinolaringología de la Universidad de Granada*
