

COMINO

CUMIN

Un sábado de septiembre de 2020 pasé por la dietética de la vuelta de casa especialmente para comprar comino. No me acuerdo ahora qué comida quería preparar; el plan de una comida a veces es para mí la excusa de ir a la búsqueda de algunas especias para volver a sentir tal o cual olor. El olor estampida, el olor inolvidable, porque es poco sutil y es también la marca del andar por la calle. Condimento fuerte para que tu nariz llegue hasta mí, para que pienses en las garrapiñadas que te comprarás en la peatonal este invierno, antes de entrar a la facultad; para que en esa misma caminata te asalte el vapor del café. El olor de la experiencia urbana, sea cual sea. Entonces ese sábado compré una pequeña bolsa de comino que olía a fresco y a acidez. Sumergí la nariz y guardé el suelto, pero creo que ese día ya sentía algo extraño en el cuerpo, como un cansancio atronador, algo parecido a la sobreexposición, cierta sospecha y un poco de culpa. El lunes al mediodía volví a abrir el frasco. Mi pareja estaba trabajando desde casa y entonces teníamos un ritmo distinto para comer. No siento el olor, le dije, y él pensó que era un chiste.

Existen millones de escenas y escenarios del COVID, a la par de relatos sobre la anosmia como uno de los síntomas más extraños, más definitivamente raros, en la experiencia colectiva de la pandemia. Recuerdo que por marzo o abril, apenas comenzado el aislamiento en Argentina, leí conmovida la crónica de Ana Longoni acerca de su paso por la enfermedad, sus reflexiones en torno a cómo el COVID se enlazaba con un debilitamiento de los sentidos del cuerpo, del sentido más animal, según ella, al detenerse ya no en el ojo contemplativo o el oído desapasionado, como diría Martin Jay.

La recordé a Ana en ese momento, otra vez. Me asusté. Me entristecí. Junto con el olfato se fueron el gusto, los sabores. Me daba lo mismo comer un pedazo de pollo que una papa. Si tomaba un té endulzado podía sentir “lo dulce” pero era igual que si comía una manzana. La nariz era una protuberancia fría. Me acerqué a las piedritas del gato y no sentí nada.

Los olores empezaron a tener una extraña entidad verbal mientras me duró el COVID. Es decir, sólo los recordaba con el esfuerzo de las palabras, lógicamente, como

se trae a la memoria cualquier cosa que se pierde. Perder el olfato era eso, para mí. Imaginar.

Y entonces, en esas semanas en las que no podía pensar ni trabajar, me acordé de algunos relatos que por algún que otro motivo estaban circulando en mi escritorio. Pensé, por ejemplo, en *Las comidas profundas*, el libro que Antonio José Ponte (1997) escribió imaginando las comidas que se escriben pero que no se comen, que redundan en la letra cuando la materia falta. Era ese ejercicio, pensaba, escribir lo que no se tiene. Si el olor de la magdalena en Proust restituía, devolvía al personaje el pasado, su reminiscencia, lo que Ponte leía era inverso: las escrituras escriben las comidas en todos sus detalles, porque nunca llegarán a la barriga. “El que escribe sobre la mesa con mantel de comidas dibujadas parece tan desprovisto de materia como si se dispusiera a un ejercicio de recogimiento”, dice. “Porque tiene muy pocas concreciones a su alrededor cree merecer un poco de abstracción” (Ponte, 1997, p.31). La tradición cubana y barroca posee una historia en torno a la construcción y reconstrucción de la comida mediante el artificio literario. Se arma con letras el objeto devorado, la naturaleza quieta y vibrante, brillante en el simulacro del trance de su descomposición. El artificio perfecto en torno a lo vivo, lo que o se come o se pudre. José Lezama Lima recolecta algunos ejemplos en “La curiosidad barroca” y Severo Sarduy (1999) lo retoma, en su serie de poemas *Corona de las frutas*:

Guanábana

La guanábana ameniza
cualquier merienda casera:
se coge la pulpa entera
y en hielo se pulveriza;
con un terrón se eterniza
esa nevada corola
que decanta por sí sola
tan copioso frenesí.
Blanco sobre blanco. Sí:
alquimia de la champola.
(p.228)

Una línea se abre, de este modo, desde la ideación literaria de la comida, durante el barroco, —como metáfora, además, de la digestión latinoamericana—, hasta Ponte, cuando la pérdida provocada por la crisis económica convierte al poema en pura literalidad.

Para pasar mi angustia hice algunas imitaciones:

COMINO

Me hundo en el comino. Un pasto fresco y aguijoso. En el fondo había semillas y, un poco más atrás, bolsas abiertas en la puerta de un local a la calle. Tengo una foto con mi papá almorzando en esa calle.

ORÉGANO

Andá al fondo de la alacena y traélo. Ahí está el orégano. Está en el fondo y en el frente. El orégano y su curso de limón. De cómo hacer trastabillar lo agridulce del tomate. De cómo hacerse caer en la mozzarella de la mar. Así es el orégano.

ALBAHACA

Hay una playa donde no hace frío y comemos una pizza. Somos una ronda de amigos y salimos de algún lugar y llegamos a algún lugar y no hay manera de no pensar en lo festivo cuando albahaca decimos.

PIMENTÓN

Una andaluza con castañuelas se dibuja en las paredes del cubo metálico. Así es este pimentón, que promete ser español, ser dulce, ser ahumado. El pimentón se parece mucho a alguien disfrazado.

El olfato asociado a lo perdido se me presentó, nuevamente, en otra escena que vi durante esos días. Estaba circulando por YouTube el crudo de la entrevista a Alejandro Urdapilleta que le hicieron para el documental *La peli de Batato*. El crudo, la entrevista completa, dura una hora y cuarenta minutos y puede verse tranquilamente como un documental aparte. La conversación de Urdapilleta sobre Batato comienza, como suele suceder, por los lugares comunes o conocidos sobre el *under* porteño y los ochenta: “a Batato lo conocí así y asá, aquí o allá”.

Sin embargo, en un momento, bien entrada en calor la conversación, la escena se desbarata, lo previsto se cae. Y era, otra vez, a causa del olor. Por el recuerdo de un olor.

Lo más que yo me acuerdo de Batato es que era un tipo muy cálido, muy persona, muy a la antigua sin ser antiguo, muy como de una provincia, muy personal. Muy especial porque tenía una personalidad muy especial. Era muy atento, te traía un licor de no sé qué cosa, de bergamota, que la abuela le había... Había algo en su historia, en su alma, que estaba en su olor. Porque Batato tenía un olor... (risas) muy especial. (Urdapilleta, 2010)

Es únicamente por ese olor (“un olor...”, como quien dice un olor feo, un olor fuerte), que Urdapilleta hace una pausa por primera vez en más de una hora de conversación. Sólo ahí aparece Batato, de una pieza, sin las fórmulas curriculares y conocidas. El olor no está, pero trae al cuerpo. Ocupa en la propia memoria un espacio

indefinible, como sucede cuando nos esforzamos por recordar la voz de alguien que se fue. Urdapilleta hace silencio, cierra los ojos y los mantiene durante tres o cuatro segundos, para luego abrirlos, húmedos.



Los días pasaron y el olfato volvió, despacio, una tarde que me puse a hacer unas galletitas de naranja y canela. Y festejé.

Recientemente leí, a propósito de la segunda ola del virus, que existen terapias de rehabilitación olfativa. ¿Habré recuperado el olfato totalmente? ¿Cómo saberlo? No es lo mismo que quedarse miope o escuchar menos. No por más sutil, sino por menos decodificable.

La anosmia como síntoma es la nueva metáfora de la enfermedad, y acaso funcione como aquellas que diseñó Susan Sontag para comprender al cáncer o al SIDA. Aún en la imaginación, en el recuerdo, el olor abre, rompe, cruza las censuras del asco o la emoción. La pregunta entonces es, creo, más profunda, y nos lleva a pensar qué perdemos, qué estamos perdiendo cuando dejamos de oler.

Bibliografía

Longoni, A. No tener olfato. *Revista Anfibia*. Recuperado de

<https://revistaanfibia.com/cronica/no-tener-olfato/>

Ponte, A. J. (1997). *Las comidas profundas*. Champcella: Éditions Deleatur.

Sarduy, S. (1999). *Obras completas. Tomo I*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.

Punk, P. Entrevista a Alejandro Urdapilleta para *La peli de Batato*. Recuperado de

<https://www.youtube.com/watch?v=YiZnst9NAAY>.

Fecha de recepción: 13 de abril de 2021

Fecha de aceptación: 2 de junio de 2021



Licencia Atribución – No Comercial – Compartir Igual (by-nc-

sa): No se permite un uso comercial de la obra original ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original. Esta licencia no es una licencia libre.

