

## Las huellas del aceite\*

### El aceite de palma es el eslabón entre la cocina del Africa Occidental y la del Nuevo Mudo

Por: Raymond Sokolov

Jorge Amado, conocido novelista brasileño, también es el principal exponente de la comida de Bahía, provincia septentrional marcada por la herencia africana de una población abrumadoramente negra. La afinidad de Amado con la cocina típica es tan ampliamente conocida que su restaurante favorito, el *Iemanjá*, es un hito para el turista que visita Salvador, su capital. Allí, los aficionados se sacian con las *muquecas* y *vetapas* que Amado describe con deleite en sus novelas, especialmente en la más conocida de ellas, *Doña Flor y sus dos Maridos*.

Como lo recordarán los lectores y las millones de personas que vieron la película, Doña Flor enseña culinaria y se especializa en platos bahianos. Para mí, la más memorable de sus clases es aquella en la cual demuestra cómo se prepara un plato de jaibas sazonado con aceite de *dende*.

*Dende* es el nombre que se le da en Brasil al aceite de palma, es decir el aceite que se extrae de la parte carnosa del fruto de la palma de aceite, originaria del Africa Occidental (*Elaeis guineensis*). Su color es amarillo rojizo profundo y privar a la comida brasilera popular, especialmente a la bahiana, de este poderoso aroma y sabor, sería mutilarla. En una novela que

diste mucho de carecer de sensualidad, el momento de mayor lujuria es el de la imagen del primer marido de Doña Flor - el Don Juan, no el farmacéuta -, cuando brota por encanto de su plato de jaibas, con los dientes chorreando *dende amarillo*.

Hace poco probé el aceite de *dende*. Posiblemente ya lo había probado en los restaurantes brasileños de Nueva York, pero hasta entonces no sabía con certeza cuál era su sabor específico, porque nunca antes lo había visto como ingrediente separado de otros alimentos. Procedí a comprar una botella en un pequeño emporio neoyorquino, atiborrado de mercancías, llamado el International Latin American Products.

En ese momento supe que se me había presentado la rara oportunidad de llegar al fondo de una cocina que prácticamente desconocía. Desde todo punto de vista, el aceite de *dende* es el alma de una de las más importantes culturas culinarias post-coloniales del hemisferio. Creí que tal vez la mejor forma de abordar este potente líquido era probarlo directamente de la botella. Destapé la tapa metálica e incliné la botella hacia la boca. El aceite, majestuoso y espeso, fluyó lánguidamente. Finalmente me cayeron unas cuantas gotas

en la boca y las saboreé con la lengua. Me sentí acongojado. Aunque tenía algo, era demasiado sutil para haber dado origen a todo un arte culinario. Pero, por otro lado, ¿qué esperaba? Tampoco el aceite de oliva era de mi agrado. Un medio de cocción necesita la comida para demostrar sus cualidades.

Calenté un poco de aceite de *dende* en una sartén con igual cantidad de aceite de maíz (aparentemente las recetas brasileñas hacen el mismo tipo de mezcla) y procedí a freír unas piernas de pollo. En un abrir y cerrar de ojos la piel se tornó amarilla y el pollo se impregnó de un fuerte aroma. A los pocos minutos, las piernas ya estaban cocidas y me las comí. Habían adquirido el mismo sabor, aunque algo más intenso que el que detecté al probar el aceite de *dende* de la botella. Pero seguía siendo demasiado insignificante como para que justificara tomar el siguiente avión a Río.

A la mañana siguiente se me iluminó la mente. Por no querer tirar a la basura el aceite que había quedado del experimento de la noche anterior y mucho menos lavar la sartén para el desayuno, volví a calentar lo que quedaba de aceite de *dende* y maíz, con la grasa de pollo, y allí freí el pan. El Nirvana. El Valhala. La ciudad de la abundancia.

Pero después, al repasar algunas recetas bahianas, descubrí que Doña Flor se me había adelantado. En ellas casi siempre el

## RECETAS

### Aceite con sabor

#### Pescado Muqueca

(4 - 5 personas)

- 6 semillas de cilantro
- 1 cebolla cabezona pelada y picada gruesa
- 1 ají grande seco
- 2 tomates pelados y sin pepas
- sal
- 1 limón en jugo
- 2 1/2 libras de filete de pescado pequeño
- 1/2 taza de aceite de *dende*

1. Mezcle en la licuadora las semillas de cilantro, la cebolla, el ají y los tomates. Agregue la sal y el jugo de limón.
2. Marine el pescado en la mezcla anterior durante por lo menos una hora a temperatura ambiente.
3. Ponga el pescado con la salsa en una sartén. Agregue 1 taza de agua y el aceite de *dende*. Déjelo hervir tapado hasta que el pescado se cocine.

Raymond Sokolov es un escritor cuyo interés especial es la historia y preparación de los alimentos.



(Viene de la página anterior)

aceite de *dende* que se utiliza para cocinar se incorpora a la salsa, por lo general a una salsa a la cual se le da mayor riqueza y cuerpo con crema de coco. Esto es en lo referente a la estética; ahora hablemos un poco de la gastroetnografía del aceite de *dende*.

El aceite de *dende* llegó a Bahía con los esclavos africanos que trajeron los portugueses para trabajar en los ingenios azucareros. Probablemente trajeron semillas o esquejes de *Elaeis guineensis*. De una forma u otra, una planta fundamental para la cocina africana cruzó el Atlántico y le permitió a los esclavos Yoruba o Hausa reproducir en el Nuevo Mundo el aroma y el sabor, propios de su tierra natal.

El aceite de palma sigue siendo el medio más común de cocción en África Occidental. Y la relación entre los platos bahianos y los africanos es un campo potencialmente rico de investigación culinaria que podría ligar a dos países en forma estrecha y concreta. La trayectoria de la comida desde el África hasta el Nuevo Mundo trasciende la región de Bahía y se extiende hacia el Caribe, México, Nueva Orleans y el este de los Estados Unidos.

Algún día alguien se encargará de seguirle el rastro y establecer cómo la cocina africana irradió su influencia a lo largo de las Américas en los siglos XVI y XVII, fundiéndose con la cocina europea, americana y asiática, para producir platos que varían de un lugar a otro, pero que dejan a su paso la profunda huella del África negra.

Se me vienen a la mente tres ejemplos específicos del legado de dicho proceso, de los cuales dos fueron sugerencia de la autora americana de color, Rachel Jackson Christmas, quien en fecha reciente escribió en el Washington Post un artículo sobre su viaje a Bahía con un grupo de amigos afroamericanos, quienes ya habían estado en África Occidental. Los camarones *cararu* que comieron les recordaron un plato similar que probaron en Benín.

También está el *acaraje*. "Revolviendo ollas hirvientes", escribe la Sra. Christmas, "las mujeres se sientan en las esquinas y nos tientan con el aromático *acaraje*, conocido como *acara* en Nigeria, Benín y Togo. Estas masas (preparadas con frijón molido y camarón seco y rociadas con una salsa de cebolla, pimentón, gengibre y más camarones) se frien en *dende* color naranja oscuro". Prácticamente la misma receta es plato obligado en Jamaica y ampliamente conocido en las demás islas, e incluso en Nueva Orleans, aunque con muchas variaciones.

## PRECIOS

# Comportamiento precios internacionales Principales aceites y grasas

US\$/Ton

Producto						Promedio desde agos hasta julio	Promedio desde agos hasta julio	Variación promedios anteriores
	Agos/p 1992	Jul 1992	Jun 1992	May 1992	Abr 1992	1991-92	1990-91	
<b>Complejo palma</b>								
Aceite crudo de palma, CIF N.W. Europe	375	382	404	390	402	374	322	16.1%
Aceite de palma RBD, CIF US W Coast	-	456	468	454	458	430	381	12.9%
Aceite de palma RBD, FOB Malasia	360	376	389	378	385	356	309	15.2%
Oleína RBD, CIF Rott.	425	445	465	451	465	426	378	12.7%
Oleína RBD, FOB Malasia	383	483	422	402	418	382	336	13.7%
Estearina RBD, FOB Malasia	305	309	315	284	284	284	232	22.4%
Estearina RBD, CIF Rott.	347	353	357	329	330	328	274	19.7%
Aceite crudo de palmiste, CIF Rott.	500	532	589	617	651	572	338	69.2%
<b>Otros aceites vegetales</b>								
Aceite de algodón, US PBSY CIF Rott.	-	623	626	583	519	547	633	-13.6%
Aceite de coco Phil/Indo CIF Rott.	480	528	589	638	647	528	336	57.1%
Aceite de girasol AO ex-tank Rott.	440	460	471	453	459	464	481	-3.5%
Aceite de soya, US FOB Decatur	390	412	455	441	414	425	469	-9.4%
<b>Aceites y grasas animales</b>								
Aceite de pescado, AO CIF N.W.Eur.	365	367	368	355	346	346	300	15.3%
Cerdo, Pack, unref Belgica	535	497	476	459	461	472	544	-13.2%
Sebo US Bleach, Fancy CIF Rott.	375	366	359	348	344	350	350	0.0%

AO: any origin.

P/: provisional a agosto 6

Fuente: Oil World

Elaboró: Fedepalma, Unidad de Análisis Económico y Estadístico.

Del *acara* original se desprenden toda una serie de variedades con nombres diferentes pero afines; *accra*, *akkra*, *acrats* y *calas* (realmente se trata de la misma palabra, modificada por la tendencia criolla de cambiar la r por l: *acara/cara/cala*).

El tercer ejemplo es especulativo pero creo que los convencerá. El aceite de *dende* es considerado por sus adeptos como fuente de color y de sabor. En África, el aceite de maní se utiliza para freír cuando se quiere evitar el color rojo. En el exilio del pueblo afrobahiano, cuando no se consigue aceite de *dende*, el sustituto que normalmente se recomienda es cualquier aceite vegetal, dándole color con paprika, lo que sugiere que la cualidad indispensable del aceite de *dende* es el color. No obstante, lo que nadie ha notado todavía, al menos hasta donde yo sé, es que en las islas del Caribe se utiliza un aceite de color rojo, el cual tiene valor propio y no como sustituto. Me refiero al aceite o grasa de achiote, ingrediente que se tiñe de rojo exponiéndolo al calor con semillas de un árbol que crece en el Nuevo Mundo, el *Bixa Orellana*, popularmente conocido como achiote. Si bien las semillas se dan un cierto

sabor, sería más sensato pensar que el aceite de achiote es un sustituto del *dende*, por tratarse de una imitación del mismo, desarrollada a base de ingredientes nativos por los esclavos africanos exiliados en las colonias francesas y británicas, cuando se suspendió el comercio con su tierra natal, que se encontraba bajo el dominio de los portugueses, al ser separados de sus palmas. Hoy en día, aquellos que cocinan con aceite de achiote ya no lo relacionan con el aceite rojo por naturaleza de la *E. guineensis*, utilizado por sus ancestros en África Occidental.

Eventualmente, el aceite de palma trascendió las fronteras del África Occidental y floreció como nunca antes en lo que hoy se conoce como Malasia. Hoy en día Malasia es el mayor productor de aceite de palma del mundo y la exportación del mismo representa el 11% de su producto interno bruto. Parte de este aceite malayo llega a los Estados Unidos como una sustancia blanca, sólida y neutra que la industria alimentaria americana utiliza en cantidades menores, aunque no por ello despreciables, para la fabricación de algunos alimentos de marca.

\*Tomado de *Natural History* 5.