

LA RECETA DEL CORONEL SANDERS*

Enrique López Aguilar

Winston MacDonald fue un hombre de libros más que de guerra y subordinó su talento a la pasión insumisa del positivismo: llegó a creer, por sus lecturas de Comte, que la ciencia era la madre de todos los conocimientos. Sin embargo, sostuvo una ambigua relación con el coronel Archibald Sanders: simultáneamente lo admiró y lo detestó por su lealtad hacia el general Lee y por el arrojo con el que se condujo durante la derrota final de Gettysburg. Más tarde, a través de las crónicas acerca de las hazañas militares del coronel, MacDonald se interesó en sus desafíos gastronómicos, pues el rumor de una receta que empleaba para sazonar el pollo frito (vendido en expendios cuyo nombre le parecía una provocación: *Kentucky Fried Chicken*), lo decidió a confrontar su destino: aplicar la sana teoría de la ciencia positiva al desentrañamiento de un sabor que, según él, se removía, insidioso, contra el orgullo aristocrático del Norte.

MacDonald nació en Boston: el expansionismo yankee se condensaba en su deseo de humillar al coronel en retiro por el solo hecho de proceder de la tierra donde los caballos y el bourbon imponían su ley de salvajes. Así, animado por los libros y el reto de Sanders (daré dos millones de dólares a quien descubre la combinación secreta de mi receta), MacDonald se aplicó a la tarea de entender los caminos de la cocina: entre ollas, cacerolas, peroles y marmitas, los fue vislumbrando a través de recetas europeos.

Aprendió a distinguir los sabores y dialectos del cardamomo, orégano, albahaca, salvia, pimienta, aceite oliváceo, tomillo, estragón, salsifí, echalote y la

hoja santa; pero, sobre todo, a discernir entre los procesos deductivos y los inductivos, a entender las sutilezas que separaban al materialismo del idealismo, a un tal Marx de Schopenhauer y Bergson, y a no perderse entre los abismos de Bárbara, los engaños de Baroco y la perversidad conceptual de Ferio.

En 1869, MacDonald publicó un opúsculo que obtuvo mesurada publicidad en su ciudad natal, así como en Filadelfia y Nueva York: *On chicken troubles. A mirror of my mind*. En él apuntó hacia un problema crucial de su hipótesis para entender los componentes de la receta sanderiana:

¿lo que me sabe es mi sabor o es el sabor de todos?
¿es mi experiencia pura, ofrecida como acto de subjetividad, o es el hallazgo de un hecho positivo?
¿el sabor de la receta secreta está en mi paladar y, antes que en mi paladar, en mi memoria y, antes que en mi memoria, en mi esencia y, antes que en mi esencia, en mi existencia, o el sabor se encuentra simple y llanamente en ese objeto, en esa ajenidad que es el pollo?

Antes de que MacDonald remitiera su primera carta al Coronel Sanders, ese mismo año, el científico norteamericano decidió que su percepción del sabor era un acontecimiento puro y objetivo: los sentidos conocen porque son sentidos y no engañan, pues son una extensión de la materia humana, por lo tanto, toda persona que pruebe el sabor de la receta secreta estará ingiriendo un mismo sabor. A esta premisa objetiva, MacDonald la llamó *T* (*tasting*).



La primera carta decía así, en su parte medular:

de esta manera, querido coronel Sanders, he descubierto que, detrás del valor fenomenológico de su receta, los sabores que usted propone se dan como un mero hecho de otredad en el que se presuponen la confusión y el desorden: frente al vergonzante eclecticismo de su receta, ofrezco la contundencia del hecho *T*; frente a la estafa pragmática de un sabor que no lo es, le aseguro, por vía deductiva, que su receta contiene perejil, yerbabuena, cilantro, leche y achicoria y, por vía inductiva, que contiene muérdago, aceite de maíz y una pizca de sal. Le ruego que espere a mi segunda carta.

La segunda misiva se hizo esperar diez años, dos después de la publicación del segundo libro de MacDonald, en 1879: *A chicken in my kitchen: sense and no-sense in tongues*. En él, su autor sugería la revolucionaria idea de que el universo de los sabores es un acontecimiento histórico que depende no sólo de la experiencia sino, también, del conjunto de sabores que han precedido al ser a través de las múltiples generaciones que llegan hasta él: ¿por qué me gusta comer filete y no la raíz cruda del arce? —se preguntaba— porque he aprendido que la carne se come y la raíz de ese árbol, no. Es cierto que MacDonald pare-

ció dar un giro completamente subjetivista a su concepción del sabor, pero en Nueva York no pasó desapercibido su materialismo, expresado en la certeza de que los sabores son "ideológicos" y se heredan a través de un permanente proceso de superaciones. Sin embargo, su segunda obra terminaría con esta pregunta abrumadora: ¿el color de la naranja está en mis ojos o en su cáscara? ¿el sabor de la pimienta está en la especia o ya vivía, previamente, en mi lengua? La segunda carta remitida al coronel Sanders, en marzo de 1881, decía:

ahora sé que, a más de los sabores que enuncié hace diez años, usted agrega, con la idea de confundir el paladar de sus consumidores, un poco de pimentón (que endurece la carne y da un matiz antifibológico a las demás especias), ajo macerado, cebolla picada, hojas de laurel y cuatro gramos de chamoy por kilo.

En febrero de ese mismo año, MacDonald ya había concluido que a la percepción subjetiva del sabor le correspondía la equivalencia del descubrimiento azaroso (*serendipity*), aunque aún no había dado con la fórmula esclarecedora de tipo general, aquella que valiera como arquetipo para todos los accidentes culinarios.

Su obra capital, *A chicken is a chicken is a chicken is a chicken: flavour, hunger, diet and philosophy*, publicada en 1898, representó un salto cualitativo en su búsqueda de la combinación secreta. En ella, MacDonald definió el sentido completo de su fórmula agregando el valor de lo subterráneo, lo oscuro y secreto al mundo del sabor. Lo denominó *u* (*underground*) y lo combinó con los ya descubiertos de la siguiente manera: $T = s/u$ (es decir: el sabor es igual a sus matices descubiertos accidentalmente sobre el misterio de lo que aún se ignora). Sin saberlo, se acercó, tres años después de su difusión en Viena, a la noción de "ello" (*id*) desarrollada por Sigmund Freud en *Estudios sobre la histeria* (1895): el mundo oscuro, inconsciente, impulsivo, instintivo y libidinal matiza la condición de los actos que consideramos racionales. Cuando MacDonald leyó la obra de Freud y, más adelante, la de Marx, cayó en la tentación de considerar que *T* equivalía al "yo" y a la "estructura", *s* al "superyó" y a la "superestructura" y *u* al "ello" y a la "infraestructura". No obstante este breve período de psicologismo materialista relacionado con la culinaria positiva, después apuntó hacia caminos novedosísimos que prepararon el advenimiento de su penúltima obra, publicada en Filadelfia en 1902, en la que vinculó el camino de la árida teoría con el de la práctica feliz y le valió una fama intensa pero breve, porque desentrañaba la receta secreta del coronel Sanders: *My legacy or my final taste: there are more things with Sanders than your eyes have seen in food*. A nadie le pasó desapercibida la alusión shakespeariana, pero nadie se lo tomó a mal en Boston: un pensador de tal envergadura tenía el derecho de jugar como quisiera, puesto que su objetivo final había sido alcanzado.

MacDonald estableció en *A chicken is a chicken...* el postulado de que los sabores son un hecho objetivo que radica en la cosa (*the thing*) ingerida, de manera que no sólo perseveran en saber siempre así, como una suerte de constancia del ser, sino que, de ocurrir lo contrario, si los sabores fueran variables y cambiantes, no habría teoría alguna que pudiera hablar de ellos (*to take flavours inside*). MacDonald no dudó en acudir a la metafísica de Spinoza para definir esta perseverancia cognoscitiva de los sabores: *more geometrico* (*geometrical behavior*). Así, un pollo siempre será un pollo y deberá saber a pollo: todo lo

contrario se convierte en un escándalo para la inteligencia positiva. Por esto, concluía, los sabores adicionales devienen en una confusión aberrante que pretende cubrir (*to cover up*) la esencia del sabor original. Fue a esta oscuridad que pervierte al valor absoluto del sabor a lo que llamó *u*.

MacDonald tuvo la visión de acertar con el conjunto de ingredientes que componían la receta de Sanders: diecisiete. Ya llevaba descubiertos once y agregó cinco más. Esa fue la esencia de su tercera carta dirigida al coronel:

Y por más que su desviada imaginación pretenda hacer pasar por secreta a su receta, debo decirle que los principios de mi teoría son infalibles, pues una vez descubierta la esencia del sabor del pollo, todo aquello que no sepa a pollo será, por implicación, una parte de las excrecencias de aquello que usted ha colocado en él, alevosamente, para desmentir su sabor, es decir, para desnaturalizar su esencia. Le ofrezco, a continuación, los cinco ingredientes que me dejan en el umbral del último: nuez moscada, huevo, pan molido, romero y canela.



Sin embargo, el coronel Sanders no había dicho nada hasta ese momento. Sólo durante una entrevista concedida al *Southern Star* para esclarecer su obstinado silencio, el 6 de marzo de 1899, admitió su asombro ante la constancia de MacDonald y su perspicacia para descubrir que la receta secreta constaba de diecisiete sabores; reconoció que los primeros dieciséis eran los mencionados en las cartas y declaró valerosamente que no iba a retirar su oferta: si MacDonald acertaba con el último sabor, le entregaría dos millones de dólares. Para garantizar la legalidad del procedimiento, hizo certificar los ingredientes por un grupo de químicos de la Universidad de Harvard y, después, entregó los resultados a Mr. MacNee, uno de los abogados más respetables de Kentucky.

Por fin, en 1902, en *My legacy...* Winston MacDonald razonó los dieciséis ingredientes descubiertos. Como un triunfo de la inteligencia especulativa, concluyó que el último de los sabores era el curry. La respuesta de Sanders no se hizo esperar: eso es falso y a las pruebas me remito. Invocó el dictamen de los químicos universitarios y la probidad de MacNee y, sin revelar el secreto, todos declararon públicamente que el último ingrediente no era curry. Esto provocó un revuelo considerable en los medios intelectuales de Estados Unidos. MacDonald denigró a Sanders, acusándolo de mentiroso y de sobornar a los químicos de Harvard y al abogado sureño, pero sólo obtuvo el silencio despreciativo de sus adversarios y, progresivamente, el no menos ominoso de los círculos filosóficos que frecuentaba. Dentro de esta desesperación de su espíritu fue que publicó, en 1905, la que sería su última obra, un cuadernillo de 24 páginas: *How do you taste?*

En ella afirmó que los procesos científicos no siempre pueden ser probados de inmediato pero que, a la larga, la realidad se rinde ante el pensamiento. Citó los nombres ilustres de Copérnico, Kepler, Galileo, Bacon y Newton... construyó frases lapidarias y negó las afirmaciones de Sanders. Finalmente, dijo:

el hecho de que la receta no incluya al curry como ingrediente número diecisiete, sólo refleja el escaso rigor de Sanders: la receta, para ser perfecta, debería contener curry. En todo caso, peor para la receta.



MacDonald pereció durante el curso de una excursión científica a los Apalaches, en julio de 1906, a la edad de sesenta años. El coronel Sanders murió, rico y admirado, en su natal Kentucky, el 28 de diciembre de 1910, a sus avanzados ochenta y uno. No obstante esa provecta beatitud, alcanzó a vislumbrar los nubarrones que auguraban lo interminable de su polémica con el intelectual bostoniano: durante el mes de septiembre de 1908, la editorial neoyorquina Harper & Row publicó unas apostillas de Ulysses MacDonald, sobrino de Winston: *Great expectations: hamburguers or chicken?*

Se sabe que Sanders miró despreciativamente el libro, engulló una pierna de pollo sazonada con su receta y dijo: "peor para los MacDonald".

* En 1992, este cuento obtuvo el primer lugar en el II Concurso Nacional de Texto Breve, convocado por la revista *La Tarántula*, de Xalapa, Veracruz.

DIBUJO DE DOS AMANECERES

Margarita Villaseñor

I

Despierto
y me estoy quieta constatando
tu presencia unívoca;
el brazo que al azar descansa en mi cadera
tu tibieza cercana
el calor intacto todavía.
Abro grande los ojos
al rayo que se filtra,
al ruido que me llega más allá de la alcoba,
al olor del paraíso
al fresco amanecer de la cocina
al contento interior
a la alegría,
al buenos días y al beso
paréntesis feliz que me hace ver
con buenos ojos la rutina.

II

Octubre frío
Un cielo azul helado
Un sol convaleciente
Un mar a la intemperie
Llueve a mares adentro de la casa.
Arrimo la mesilla
la taza humeante de café
arreglo las almohadas y me miras
desde el fondo de una somnolencia matutina.
Enciendes un cigarro
para ver la cara de este lado del sueño,
dejo pasar la luz
me tomas de la mano
y ya está toda la alcoba tibia.

Fotografía: Robert Mapplethorpe y Louis Greenfield

