

La sopa o el mestizaje gustativo

Texto: Julos Beaucarne

Dibujo: Neus Bruguera

Cuando te enteras de que hay 80.000 especies de plantas comestibles, piensas que si hiciéramos sopa con 80.000 especies de plantas y hortalizas, sin duda algo inmenso se abriría en nuestro cerebro. Cada planta, cada hortaliza tiene su propia energía, su genio energético; tal vez cada hortaliza absorbida hace vibrar un órgano particular y lo regenera. Si seis mil millones de mujeres y hombres aprendieran todas las lenguas, todos los dialectos, todos los lenguajes, la tierra se volvería sin duda alguna sólo una y la torre de Babel sería abolida. O si se instaurara una lengua oficial de gestos comunes a todos los países, ese lenguaje se convertiría en la segunda lengua obligatoria enseñada en las escuelas después de la lengua materna, lo que daría a todos los niños del mundo la posibilidad de viajar y de comunicarse en el extranjero. Si al mismo tiempo se enseña a cada niño a reparar una bicicleta y a cultivar verduras en el huerto, su autonomía será casi completa, el niño tendrá todas las herramientas para comunicarse, viajar y sobrevivir.

De 80.000 especies comestibles, comemos cotidianamente 18, 19 o 20 especies de plantas. Si hago una sopa de puerros, le pongo también patatas, apio, cebollas, ajo, hierbas aromáticas... como mucho hasta diez ingredientes, poco frente a la riqueza de todo lo que se puede consumir sobre la tierra. La sopa es el símbolo de la mezcla, de la amalgama vegetal, del intercambio verde (si quieres permanecer verde, como verde), es lo contrario del monocultivo. Una buena radio debería ofrecer a los oídos una sopa de sonidos, de voces, de ritmos, de palabras, de lenguas. En vez de difundir un monocultivo de lengua inglesa y siempre los mismos ritmos debería difundir melodías que resalten los ritmos, que sirvan para resaltar la palabra desnuda, que tiene su ritmo y su propia melodía, explotar en los poemas todo el abanico de posibilidades de la voz y de la escritura. La radio entonces nos ayudaría a abrir la mollera, nos atraparía, nos gustaría como una buena sopa revitalizante. Me diréis ¿qué relación hay entre la batidora y la sopa? ¿la batidora ha suplantado al pasapuré ancestral? ¿al mismo tiempo que se ha inventado



la velocidad se ha inventado la batidora que es más veloz que el pasapuré? La batidora no es un misterio para nadie, pero ¿se les ha consultado a las verduras? ¿No son agredidas por la velocidad de la máquina y por su ruido ensordecedor? ¿no va más rápido de lo necesario? Me parece a mí que hay que preparar a la verduras antes de hacerlas añicos, de mezclarlas con su vecino del huerto –que

no es menos verdura aunque sea de otra raza de verdura–. Si no hacemos esta preparación psicológica de las verduras ¿no nos arriesgaremos a digerir mal la sopa? Una buena sopa no puede hacerse más que con verduras contentas, consentidas, diría yo, pues las verduras a las que se las obliga ¿guardarán las mismas cualidades energéticas que las no manipuladas, no agredidas por la batidora? Añadamos a esto que la batidora consume corriente eléctrica, generalmente alterna, ¿no introducirá el barullo en el circuito energético de la sopa? Recorde-

mos que el antiguo pasapuré era autónomo y antiespasmódico. ¿En qué momento de la historia humana se pasó del pasapuré a la batidora? ¿Fue en el momento en que se pasó del avión de hélices al avión a reacción? ¿fue un progreso o un retroceso? ¿qué pensáis vosotros?

¿A quién beneficia hacer trizas rápidamente la verdura? Sin contar, para rematar todo esto, que el microondas se encarga tal vez de matar lo que queda de energía de las verduras pasadas por la batidora y les da el golpe de gracia, una insipidez definitiva, la insipidez de las sopas industriales tipo Mac Donald.

También hace falta que, para empezar, la verdura sea ecológica y no tratada. Si la verdura está mal tratada de una u otra manera, su fuerza inicial en vez de dar energía al ser humano, le precipitará de cabeza en la enfermedad, lo que está en las antípodas de lo que buscamos cuando, tranquilamente, nos ponemos a preparar una sopa para los amigos. ■

Notas

De su libro *Voyage à la lisière de l'infini*. Fragmento publicado en la revista *Biodynamis*, nº 43 Septiembre 2003