

y personas [y recibe] todas las modificaciones de la sociedad que la socialización extrema ha introducido entre nosotros: amor, amistad, comercio, especulación, poder, ambición e intriga. Todas ellas mejoran la convivencia". El planteamiento que el francés hizo sobre el comer tenía la intención de propagar el placer comunal; reflexionar y escribir sobre ello como una disciplina formal —como un arte— lo hizo más accesible y también permitió añadir sus aportaciones estéticas a la experiencia más extensa de la vida cotidiana vivida al máximo.

Mientras camino por las concurridas calles de La Habana en junio del 2012, veo esa misma imagen del mundo reflejada en las caras de los habitantes, que no de los turistas. Cada vez hay más de estos personajes con bolsas llenas (y, si son lo suficientemente afortunados como para tener algunos pesos que gastar, barrigas llenas) de sabiduría, las cuales ofrecen en el viejo mercado de las Ánimas en La Habana, junto a una gran inspiración de sabores en las aún relativamente modestas mesas de aquellos merenderos aclamados en todo su derecho, como Doña Eutimia y La Guarida. Actualmente —unos veinte años después de que se legalizaran los restaurantes privados gracias a un edicto de Fidel— La Habana ha comenzado a crear su propia escena culinaria. La idea de que la mesa compartida constituye una política fundamental en sí misma se ha establecido y, con ella, una nueva perspectiva universal. Es esencial, por supuesto, que los habaneros, más que cualquier otra persona, se enteren de que la cocina cubana es mucho más que arroz con frijoles.

