

LA GUERRA DEL HUMUS

por Hernan Barros

Poner una bandera, cantar un himno o llevar un escudo de armas pues ser visto como una marca de dominio territorial. Puede un plato de comida tener ese mismo poder? Están diseñados para satisfacer una necesidad primordial utilizando productos al alcance la mano tanto por distancia como por precio. Llega a simbolizar naciones con el Té en el caso del Reino Unido o la Pizza en el de Italia.

La forma en la que se prepara, sirve y come un plato, es parte de las tradiciones culturales de una región. Incluso, un área geográfica puede reclamar una manera de crear algo ingeriste debido a circunstancias particulares que ocurren sólo dentro de sus fronteras. Francia lo hizo con la Champaña y con muchos quesos así como los Mexicanos lo hicieron con el Tequila. Pero las fronteras implican guerra y violencia, restricciones y controles, visas y tratados. Franceses y Suizos claman el origen de la Raclet, tanto como Rusos y Polacos refieren el origen del Vodka como suyo.

Ocurre acaso, que en una zona de guerra, la comida sea parte de el campo de batalla? Las regiones limítrofes comparten no solo ese borde pero también productos similares, cultivados en

climas parecidos e incluso deben tener ancestros comunes. Una pelea acerca de un plato, sus orígenes y polaridad entre otros factores, no debe ser difícil de encontrar en zonas de conflicto.

Eso es exactamente lo que ocurre entre las fronteras de Palestina e Israel. Los orígenes del Humus son inciertos pero se supone que nació en algún lugar en el mundo Árabe. Israel, como nación, ha declarado al Humus su plato nacional para sorpresa y desagrado de muchos árabes. Para los judíos es más un plato fuerte, contrario de lo que ocurre en Líbano donde es una entrada o un plato de acompañamiento. Las diferencias afectan la cantidad de Tahine, la inclusión de ingredientes tan variados como yoghurt, mantequilla, ajo y por supuesto, la hora del día en que es servido.

Los Israelíes lograron el Record Guines al Humus más grande que se haya servido pero un año después, los Libaneses lo recuperaron al preparar una cantidad superior al doble de las de los judíos y que pesaba más de 10 toneladas. Los Israelíes han logrado mercadear el Humus muy bien fuera de su país, especialmente en Norteamérica mientras los Libaneses intentan darle al Humus estatus de Denominación de Origen Protegida, haciendo que pertenezca a su país así como el queso Roquefort pertenece a la región del mismo nombre en Francia. Siendo una preparación relativamente simple, tal

petición ha despertado algo de preocupación ya que reclamar los derechos del Humus es como reclamar los derechos al pan o al vino.

Algunas batallas se han perdido pero la guerra continúa mientras el Humus sigue en curso de convertirse en universal. Puede ser encontrado en regiones tan distantes de tierra santa y el mundo árabe como lo son América Latina y Oceanía. He tropezado con cocineros quienes al no tener ciertos ingredientes disponibles, deciden reconstruir la receta:

Si el Humus es el resultado de Garbanzos, Tahine y Aceite de Oliva, que hacer cuando no hay Tahine a la mano?

El Tahine es un puré de semillas de sésamo, entonces se puede decir que:

Garbanzos, Tahine y Aceite de Oliva = Garbanzos y Aceite de Sésamo.

Al hacer esa nueva mezcla, los resultados son considerablemente similares.

Ha llegado tan lejos el humus que es capaz de sufrir alteraciones como esta.

Quién ganará esta guerra? La historia es escrita por los vencedores y en cambio quien sucumbe en batalla será olvidado, destronado y su legado le será arrebatado.

Ahi yace la importancia del Humus como trofeo. Una

tradición popular que cubre un vasto territorio y al reconocerla como perteneciente a uno de los dos lados, el otro se arrodillaría a los "verdaderos dueños" cada vez que prueben Humus. Restringirte acerca de lo que comes y lo que no es una simple pero poderosa forma de dominación. Es el poder que tiene una madre sobre un hijo, el de una religión para con sus discípulos. Quien quiera que pierda esta guerra, reconocerá su derrota en cada bocado e incluso cada vez que se resista a comerlo por orgullo.

Pero como se puede controlar algo tan amplio, tan mas allá del bien y del mal como lo es la comida?

Pudieron los Chinos prever la evolución de la pasta que se convertiría en Italiana y luego en universal? Las hamburguesas vienen de Hamburgo pero luego se hicieron populares debido a Estados Unidos y ahora están en muchas partes del mundo. Cabe nombrar en este caso al Conde de Sandwich, creador de un plato del que ahora a duras penas se le atribuye autoría y del cual millones de personas disfrutan diariamente.

La guerra del Humus continúa así como el mismo se expande. El Humus conquistará el mundo antes de que uno de esos dos lados pueda reclamarlo como suyo, como lo hizo el pan, los huevos revueltos e incluso los nachos. El Humus es tan simple, accesible y claro que cualquiera podría atreverse a reinventarlo, a crear nuevas versiones, a hacerlo suyo y disfrutarlo.

Un plato que ha surgido de condiciones climáticas tan adversas y emergido como una delicia tan versátil, no puede ser jamás poseído o domesticado, solo disfrutado.