

El 30 de agosto se cumplirán cien años del nacimiento de Lacydes Moreno Blanco, ese gran colombiano, nacido en Burdeos, que estimuló a lo largo de su fecunda trayectoria vital y diplomática el conocimiento y valoración de nuestras cocinas. Al recordarlo confluyen tumultuosamente la admiración por sus conocimientos, la fascinación por su sensibilidad gastronómica y el afecto que generaba su desbordante calidez humana.

Es tentador evocarlo en un auditorio académico ante un público fascinado por la riqueza y precisión de sus palabras, o en el acto de compartir una mesa en la que el sabor de las viandas se potenciaba con sus reflexiones culinarias y con la narración de enriquecedoras anécdotas.

En un sencillo almuerzo hogareño ofrecido en el año 2014, pocas semanas después de haber recibido el Premio Vida y Obra del Ministerio de Cultura, Lacydes nos mostraba su inmensa admiración por las tradiciones culinarias del Japón, país en donde se desempeñó como cónsul general de Colombia desde 1957.

Él destacaba el sentido de la mesura, la estética y la ritualidad oriental al presentar los platos y la interacción respetuosa con los alimentos, que eran percibidos más allá de su condición de sustancias nutrientes. Contaba que al servirse en presencia de una bella joven japonesa una taza de café a la que añadió con entusiasmo unas cucharadas de azúcar, esta le reprochó con suavidad ese acto. ¿Cómo puedes matar el café añadiéndole azúcar? Ella le recordó que las plantas tenían un alma que había que respetar y esta se expresaba a través de su sabor original. Poco tiempo después se casó con esa cautivadora joven a quien él llamaba afectuosamente Mimi, pero cuyo nombre era Misuzu Tamai.

A lo largo de su extensa carrera diplomática por países del Lejano Oriente, Europa y América, Lacydes Moreno continuó su perseverante indagación sobre el saber culinario. Durante esas estancias se relacionó de manera estrecha con quienes portaban ese conocimiento, que bien puede encontrarse en reputados expertos o en las personas más sencillas de una sociedad, como lo pudo comprobar cuando era embajador en Haití. Cuando en cierta ocasión tuvo que agasajar en Colombia a distinguidas personalidades españolas, Lacydes preparó un plato cuya

sola mención habría horrorizado a algunos de los diplomáticos colombianos. Se decidió por una exquisita y sofisticada versión de la sopa de mondongo que obtuvo grandes aplausos entre los invitados.

Lacydes Moreno transmitió la idea de que una buena cocina es aquella que retiene el profundo sentido de los alimentos y, por tanto, es memorable. Tanto como los ingredientes y técnicas que en ella intervienen, la historia, la etimología, los artefactos, la estética, la ritualidad y la concepción ontológica de vegetales y animales le otorgan ese sentido y la enriquecen.

Por sus contribuciones al país el lunes 31 de agosto el Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y la Cocina Colombiana (Cesac) le rendirá un merecido homenaje a quien tanto contribuyó a quitar el velo que cubría nuestras cocinas. Quien esto escribe lo recordará con gratitud y admiración cada vez que lea la prosa iluminadora de sus textos y consuma una taza de café que preserve con respeto el alma y la voluntad de florecer y fructificar de esa planta.

Este artículo obedece a la opinión del columnista. EL ISLEÑO no responde por los puntos de vista que allí se expresen.