



FOTO: Archivo Particular

LA GRAMÁTICA DEL CUCHILLO

En 1423, Enrique de Aragón, Marqués de Villena, escribió en España el *Arte Cisoria*, considerado el libro más antiguo de cocina y etiqueta de mesa en lengua castellana. **Es un tratado sobre el arte de cortar alimentos con cuchillo ante la mesa del rey: cómo trinchar un ave, cómo seccionar un pescado, qué instrumentos usar y con qué protocolo.** Permaneció inédito por más de tres siglos en la Biblioteca de El Escorial, hasta que fue publicado en Madrid en 1766.

Hay otras artes cisorias que nadie ha transcrito en pergamino ni depositado en biblioteca alguna. **En San Andrés, en el sector de Barkers Hill, se encuentra Becas Jay O'Neill, a quien todos conocen como Rojas. Es un raizal que corta el pescado con sutileza y precisión de cirujano. Dispone de desescamadores, cuchillos grandes y pequeños, además de tijeras marinas que usa con destreza.** Sus manos son un tratado no escrito que condensa generaciones de

saber sobre los cuerpos de los peces del Caribe: **cómo cortar cada pescado, en qué orden, con qué etiqueta.**

El arte cisoria wayuu, como el del Marqués de Villena, descansa sobre criterios clasificatorios precisos y una etiqueta estricta. **Alfredo lipuana era un pescador wayuu conocido como el sastre del mar. Nadie como él sabía cortar la carne de un pez. Cada especie exigía un corte diferente, un conocimiento del cuerpo del animal que solo se adquiere tras décadas de diálogo con el mar.** En el pargo pluma hacía un corte tipo mariposa y lo ponía sobre las brasas. Las escamas no se retiraban antes de asarlo pues funcionan como refractario natural. Los cuadros que su diestro cuchillo trazaba sobre la superficie conservaban intacta la piel; eran una gramática del compartir: **cada corte tenía el tamaño del puño de una mano, unidad que distribuía el alimento entre los comensales.**

Los pastores tienen también su arte cisoria. **El pecho de una oveja o cabra es la parte más apreciada. Puede cortarse aparte o dejarse pegado al costillar. Cuando se hace esto último se le considera el lujo de la costilla. Dejar el pechito unido al costillar resalta la generosidad de quien corta.** Tomarlo arbitrariamente revela mezquindad. En una sola incisión, el cortador anuncia su personalidad.

Para estos pueblos del mar, cortar es un acto de conocimiento y respeto: el pez no es solo vianda sino interlocutor. El corte correcto es también el corte justo, el que reconoce la particularidad de ese cuerpo. Me temo que el arte cisoria de los pueblos indígenas del Caribe

colombiano no se enseña ni se investiga en las escuelas de cocina del país. **Estas tradiciones sobreviven en la memoria de personas como Alfredo lipuana y en las manos de Becas Jay O'Neill, pero no han sido incorporadas a ningún currículo culinario.**

El patrimonio culinario de Colombia no solo vive en recetas. Vive también en el arte de cortar y en los valores que ese conocimiento porta. **Ese saber tiene nombres de personas, artefactos, especies y técnicas. Tiene maestros. Y, como el pechito unido a su costilla, tiene una ornamentación que lo hace más valioso: la generosidad de quienes aún lo preservan sin que nadie se lo pidiera, frente a la mesa y al fuego.**



WEILDLER GUERRA CURVELO